

Calendariu de los panes rituales y de los alimentos fechos con cereales nes tradiciones valones*

RENAUD ZEEBROEK

Nesti artículu presentamos un extractu del calendariu de los *panes rituales* que trabaya na rexón valona¹. Vamos tratar equí los *panes* que se consumen en familia o en sociedá y que namás que tán rellacionaos col cultu católicu pola so fecha d'apaición, xunida arréimemente a una fecha del calendariu llitúrxicu. Los panes benditos, con una aceñu que vien del sacramentu qu'alministra'l sacerdote, necesiten un tratamientu específicu que seguirá n'otru sitiu².

Vamos llendanos nos vezos que se daben en Valonia, esto ye, na faza francófona de Bélxica. Ensin embargu, abultónos necesario tener en cuenta les práutiques documentaes en Francia, nes faces fronterices que prrollonguen les rexones valones: la Picardía, l'Hainaut y les Ardenes franceses. Igualmente, tuvimos que remitinos bien de veces

* Esti trabayu espublizóse en *Du grain au pain*, collection «Ethnologies d'Europe», 1992, edición aguada por M. Mesnil.

a les costumes prauticaes en Flandes nesti campu. N'efeutu, magar que-y pesie al mundu políticu, les dos principales rexones llingüístiques de Bélxica caltuvieron, y entá caltienen, corrientes d'intercambiu importantes, mesmo na estaya económica que na cultural. Y nel sieglu XIX, la migración de los trabayadores flamencos a la Valonia industrial nun fizo ná más que reforzar esta tendencia secular. Si fuere necesario presentaremos comu prueba la frecuencia de términos valones emprestaos del holandés (ver glosariu al final del articulu). Dientru d'esta perspeutiva, los *panes rituales* flamencos participen nel xuegu de les variantes culinaries qu'ente elles afitaron les sub-rexones valones. Asina, en Bélxica atopamos cuatro feches dables pa la fiesta de los neños o los escolinos. Podemos lleeles según el repartu xeográficu de la so práutica, comu dos pares de términos que se corresponden, encuadrando un periodu de regalos y d'aguilandos alimenticios:

	Flandes	Rexón valona
Abridura	<i>San Martín</i> (11 de payares)	<i>San Nicolás</i> (6 d'avientu)
Pieslle	<i>Mediaos de Cuaresma</i> (móvil)	<i>San Gregoriu</i> (12 de marzu)

Esti exemplu necesitaría un análisis más fonderu que nun cueye equí. Ensin embargu, plantea la cuestión de los periodos rituales y calendarios. Sabemos perbién que na sociedá campesina tradicional les fiestes coleutives nun tan repartíes igual a lo llargo de tol ciclu calendariu. La estación ivernal presenta una apinadura de manifestaciones festives, al viesu que la estación braniega, enllena de fiestes importantes pero mui espardíes. Propunxéronse estremaes des-

plicaciones pa esti repartu. Dende la cenciella constatación d'esti desequilibriu, tenémonos concentrao, de mano, nel periodu ivernal. Pero entá tenemos que llantar les llendes, cosa que siempre tien dalgo d'arbitrario.

N'efeutu, hai delles menes de repartu según la estación. Remembremos que pa la Ilesia, l'iviernu apienza nel Advientu de la Navidá, esto ye, el día de San Andrés (30 de payares) y la primavera acaba en Pascua (de Voragine, 1, 25). D'otru llau, los refranes valones conocen dos fórmules pa repartir l'añu:

*Noyé et D'jhan
s'parthèt
o bien
Avri èt l' S. R'mèye
pârthèt l'annèye*

*Navidá y San Xuan
reparten l'añu
o bien
Abril y San Reny
reparten l'añu.*

(de Warasage, 147, que precisa que la segunda versión ye mucho menos nomada; n'efeutu, ye típica d'una sociedá esencialmente pastoral).

Ensin embargu, estos repartos siguen siendo astrautos no tocante a los ritmos de la vida diaria de los campesinos, más dependientes del ciclu de los trabayos agrícolas y téunicos. Dende esti puntu de vista, l'entamu les velaes abre la estación ivernal, que termina con elles. Pero les feches d'entamu y fin de les velaes tamién tán suxetes a importantes variaciones llariegues; asina en Reinsberg-Düringsfeld (2, 131) apiecen en San Gilles (1 de payares, Bruxes) o'l día de San Miguèl (29 de setiembre, fin de les colleches), el día de San Gal o la víspera de San Martín (11 de payares). Nes Ardenes franceses, les velaes terminen el Vienres Santu (Meyrac, 83).

Vemos que, siguiendo'l sistema de referencies qu'escoyamos, podemos llantar llendes estremaes pal periodu que nos pruya. Escoyimos un repartu que va del 2 de payares a Pascua, yá qu'estes feches señalen, na tradición popular

de les nuestres rexones, l'abridura y el pieslle del periodu cuandu "los muertos tornen a la tierra".

Remembremos que'l Día de los Difuntos (y la so víspora, el día de Tolos Santos) ye la gran fiesta de los muertos pal Cristianismu occidental. Pascua, que tien que coincidir de toes toes col plenilluniu, fai acordanza de la muerte de Xesucristu y, nel pensamientu popular, el so amiyar a los infiernos y traer les almes de los difuntos.

Entá anguañu, el 2 de payares ta marcáu pola esmolición poles muertes, les visites al cementeriu y la llimpieza de les tumbes. Na tradición popular, esta ye una fecha cuandu les llendes ente l'equí y el más allá queden dilíes y permiten el retornu de les almes a la tierra. Bien de vegaes tenemos remembrao que la fiesta cristiana siguió a la fiesta celta de Samani, dedicada tamién a los muertos. Dalgunos sacaren argumentos pa la teoría de los "santos sucesores de los dioses" y de la interpretación de la tradición popular comu un vehículu de "supervivencies", de testigos de creyencies anteriores al cristianismu. Nosotros nun compartimos esta opinión; camentamos, sobre too siguiendo a J.C. Schmitt, qu'estos vezos y estes creyencies cinquen a una cultura, con una imaxinería cristiana que llantaron, n'Europa occidental, nos sieglos XI-XIII y que dixebró nel sieglu XIX, pola influyencia de la Revolución Industrial. Esta cultura constitúi una forma orixinal de sincretismu ente los dogmes y la lliturxa de la Ilesia y les tradiciones agraries y calendaries del campesináu (elles mesmes frutu d'una hestoria). El so calter cristianu ye evidente; y esti análisis nun tien que desdexase.

Sabemos que la fiesta de los Muertos del 2 de payares instituyéronla nel sieglu XII los monxes de Cluny y conoció darréu un ésitu descomanáu. Ta dedicada a les almes en pena del Purgatoriu, y yá sabemos la gran aceutación qu'esti llugar de pasu tuvo na relixosidá popular³. Vamos ver que los *panes rituales* consumíos nesta fecha en Bélxica, polo menos en dalgunes rexones, suponen qu'alli-

vien les penes de les almes penitentes. Y cuando'l poeta remembra a los muertos qu'acompañen l'aguilandu de los neños, ye na figura del padrín, del que conocemos el papel de mediador p'hacia'l paraísu (cf. infra). Los muertos que tornen el 2 de payares son muertos cristianos. Depués de decir esto, queda la difícil cuestión de la interpretación de los alimentos prescritos nesta fecha y pa responder necesitaría un desendolque llargu. Voi namás qu'a sorrayar dellos elementos característicos de los vezos y de les creyencies espuestes darréu.

De mano, hai que tornar pa con un fechu nomáu: el pensamientu popular pon en rellación les grandes feches del ciclu llitúrxicu cristianu col procesu d'apanadixamientu. Asina, ta prohibíu facer pan el Día de los Difuntos, porque "esti pan sedría indixestu y revendría un minutu depués de salir del fornu"(Meyrac, 182); amás, "durante les Doce nueches nun hai que mayar el trigu, y échase a perder desde siente'l ruíu d'esti trabayu» (Reinsberg-Düringsfeld, 2, 328). Per otru llau, recomienden cocer el pan en Vienres Santu, yá qu'esti pan da suerte y caltiéne eternamente (de Warsage; 120, Reinsberg-Düringsfeld, 1, 235; Meyrac, 178; Delogne, 176).

Nestos momentos clave del ciclu insisten sobre'l procesu d'apanadixamientu en sí, esto ye, sobre la lledadura de la masa. Esti misteriu de la pastia que medra, que toma vida, cuantayá que tien afalao'l maxín. Na Antigüedá atalantaben el lleldu de manera positiva y negativa al empar, yá que camentaben que la lledadura yera un tracamundiú de les sustancies. El cristianismu cultuvo sobre too'l so calter de sida atapada que produz efeutos visibles y provocó la metáfora de "Cristu formientu". Los panes lleldaos que cuecen ritualmente'l Vienres Santu ye dable que participen d'esi simbolismu. Pero nel simbolismu cristianu nun somos a apreciar mui bien lo que xustifica les prohibiciones del 2 de payares y Navidá. Podemos rellacionales más fácilmente coles conceiciones populares de los aliendos

qu'afalen la masa que xube, al calor, delles vegaes nel llechu conyugal, lloñe de tou xaréu. Tenemos ehí una articulación ente dos conceiciones, la popular y la cristiana, que merez un estudiu específicu. Esta interpretación resulta igualmente sensible cuando nos interesamos polos «poderes» d'estos panes rituales. Dellos, n'efeutu, funden la so raigame na creyencia nos poderes maraviosos de la Hostia y de los panes benditos. Pero otros alimentos venlos como obligaciones de les que ye difícil fuxir, lo que nos lleva a la ufierta y a la difícil cuestión de los sos destinatarios.

Pa finir, vamos recordar un trazu que nos paez específicu de Bélxica, como ye la presencia permanente de los frixuelos y de les tortes. Ye una tradición en Valonia facer tortes n'iviernu, especialmente a la fin d'añu. Les ocasiones de facer frixuelos son tamién munches, y vamos señalar especialmente l'emplegu de fariña de trigu sarracén na rexón de Liexa y Picardía. Paez ser que la moda de los frixuelos sarracenos sustituyó, de manera relativamente reciente, a otros formes de panes rituales, sobre too en Navidá. Frixuelos y gofres atalántenlos, davezu, como alimentos «arcaicos», yá qu'esta castra d'igua implica pasties ácimes. Ensin embargu, tenemos que resaltar qu'en Bélxica son siempre pasties lleldaes. La importancia d'esta frasca de pan ritual abúltanos más bien dir xunida al mui marcáu calter familiar na so igua. N'efeutu, magar que tea documentada la venta de gofres y frixuelos por panaderos y vendedores ambulantes, ésti ye un fenómenu marginal. La tradición manda que consuman estos alimentos nos aconceyamientos familiares. Ehí ta l'estremamientu d'otra castra de panes rituales mercaos al panaderu (*coug-nous, craquelins*, etc.).

Vamos dexar agora sitiu pa la rolda d'alimentos sofitaos nos cereales y que marcaben el ritmu del ciclu ivernal en Valonia.

CALENDARIU DE «PANES RITUALES»
DEL 1 Y 2 DE PAYARES

Tolos Santos-Fiesta de los Muertos

a) *Couquebaques*⁴ (*koekebaken*) = Frixuelos sarracenos

Faza xeográfica: Namur y Tournai (ver ALW⁵, t.4, mapa 75)

Receta: Mecas la flor de la fariña de trigo con fariña de sarracén, enades una medida de formientu de cerveza, lleche caliente y amáselo too; engrases un sartén con una corteya de tocín. Los frixuelos cómeslos calientes, con zucre moreno y delles vegas mantega (Tournai, según Henri Georges; Pinon, 169).

Namás qu'emplegues fariña de sarracén, amasada con agua, con lleldu; los frixuelos fáeslos con aceite de colza. Tómeslos fríos o calientes, con zucre moreno (Namur, según Maréchal, 155-56).

Consumu:

• Namur: Los *couquebaques* tómenlos en familia, con café en tornando de la visita al cementeriu, el 2 de payares. Nel sieglu XIX, los vendedores que se llantaben a la puerta les ilesies, facienlos albertestate, arrodiaos de neños. Dalgunos panaderos despachábenlos tamién asina (Rousseau, 99; Maréchal, 155-56).

• Tournai: Los *coucoubagues* tómenlos en familia y los neños igüen aguilandos: fabriquen una castra d'incensariu fechu con un tiestu que contién carbón de madera espolvoriao con colofonia o resina y van de puerta en puerta pidiendo: *eine beone coucoubaque tonte kéaute* (Ravez, 218-219). L'emplegu de tocín pa engrasar el sartén daba un golor especial, remembráu polos escritores llariegos. Ún d'ellos recuerda con gayola l'ambiente d'esti día de retornu de les almes a la tierra:

Et cette odeur d'incense et d'graisses

Y esti golor d'inciensu y grasas

Dins l'ciel gris montant sans effort,

Xube pal cielu gris ensin esfuerciu,

Va réveiller comme ein' caresse

Y va esconsoñar comu afalagu

L'âme de nos parints qui seont morts.

L'alma de los nuestros parientes que morrieron.

Acoutez bin l'vint qui chuffièle

Escuchái bien al aire que xifla

Ch'est eux qui vienn't autour de nous,

Son ellos los que vienen al nuestro rodriu,

Répéter l'orfrain qu'on berrièle,

A repetir el cantar cafiante que marmurien

In sourdinne, tout doux, tout doux.

Afogao, dulcemente, dulcemente.

Adolphe Prayez, (citalo Ravez, p.219)

b) *Raston* = *Crêps* / Frixuelos de trigu.

Faza xeográfica: Cuenca de Charleroi; Nivelles; Montignies-sur-Sambre.

Receta: Bates los güevos que dirás añadiendo d'a poco a poco a la fariña, dilieslo con lleche templao onde se desfexo untu y añadió formientu. La pastia nun ha tar mui mesto, con mante-ga o untu. (Yernaux & Fièvet, 324-325).

Consumu: en familia.

Comparar con Flandes: "Los *pane koeken* que faen en Bruxelles el día de los Difuntos en tolos llares ..." (Reinsberg-Düringsfeld, 2, 240)

c) *Waffes* = Gofres al trigu.

En Nivelles iguen *waffes* (gofres) y *restons* (*rators* = pastelinos de quesu) (de Warsage, 424).

Pa los gofres, ver l'ún de xineru.

d) *Zielen brootjes* = bollos mui blancos con una cruz.

Faza xeográfica: Brabante; Flandes y Flandes francés; el Limburgu.

Receta: Estos bollos igüenlos los panaderos.

Consumu: Estos "bollos mui blancos con cruz" cómenlos calientes, p'almorzar, con cuenta de "lliberar a les almes del pur-gatoriu" (Reinsberg-Düringsfeld, 2, 239 sg.; Van Gennep, 367; de Warsage, 427).

11 de payares (San Martín)

Faza xeográfica: Flandes, Tournai.

En Flandes, la vispora de San Martín, los padres dan-yos a los pequeños nueces, mazanes, cadápanos, mermelada y pan de centén, miel y especies "de parte de San Martín", que pasa pa viajar en caballu la nueche enantes de la so fiesta. (cf. Reinsberg-Düringsfeld, 2, 262 sg.)

a) *Gaufres* (=gofres):

En Gante, asina comu al rodiu de Bruseles, los *gofres* o "pasteles de San Martín" siguen tando mui presentes. (Reinsberg-Düringsfeld, 2, 272). Pa los *gaufres*, ver l'ún de xineru.

b) *Craquelin* (roscu dulce) = pan de trigu dulce.

Tournai: Los neños reciben un *craquelin* del so padrín (Ravez, 221) "hinchaos nos cabos, estrenchos en centru". Pal *craquelin*, ver Mediaos de Cuaresma.

6 d'avientu (San Nicolás)

Faza xeográfica: Valonia, Brabante, Tournai, norte de Francia.

Ye la fiesta de los neños. Tradicionalmente recibien, amás de los trebeyos, delles caxigalines (Reinsberg-Düringsfeld, 2, 302 sg.; de Warsage, 461 sg.). Éstes, en dalgunes rexones, axuntábenles na "cesta" o "el platu" de San Nicolás . Ellí ponien frutos secos (nueces, ablanes), naranxes, figurines de mazapán, de pan de centén, especies y miel, y de zucre, figurando tamién, obligatoriamente, un retratu de San Nicolás. Munches vegaes taba iguao con pan de centén, miel y especies (*speculatie*), magar que tamién pue ser de pan d'especies de Dinant (*lès Coukes di Dinant*), de mazapán, de zucre o de chocolate. Al llau de les representaciones del santu, desendolquen tou un cortexu de figures estremaes . De tou esti conxuntu vamos quedanos con dos frasques de dulces.

a) Los *Bouname*

"Esta fiesta trai a los nuestros escaparates los nuestros vieyos monigotes de pastia, tradicionales y primitivos, colos güeyos, ñarres, boca y botones del traxe representaos con cachos de zucre cande. Ensin embargu observamos qu'anque se supón que'l

monigote va vistiu dafechu, el panaderu pescudaba indispensable representar l'embeligu con un cachu de zucre mariello más grande que lo demás ...". (de Warsage, 466).

De dalguna manera, representa'l periodu del *cougrou* (ver 25 de avientu). Esta tradición caltúvose hasta los nuestros díes (1991) en Bruseles, onde los *cougrou*s aprucen nos escaparates de les panaderíes dende la segunda quincena de payares pa quedar hasta principios de xineru.

b) *Crotes di baudèt y Strou d'saint Nicolès*.

Faza xeográfica: En delles rexones de Valonia estos dulces con forma de cagarata yeren un elementu indispensable de la "cesta" o'l "platu de san Nicolás": Verviers (rexón de Liexa), Hainaut, Hesbaye.

Receta: N'Hesbaye, son una frasca de *craquelins*, "cruixentes y que flunden lento na boca", fechos de fariña fino y mantega fresco, a los qu'añades un mizcu d'untu (Hottelet, 90). N'otres rexones, les cagarates de pollín facíenles con garullinos de centén, miel y especies de forma cúbica o de bombones de zucre.

25 d'avientu (Navidá)

a) *Cougrou* (numberoses ortografíes): pan.

Faza xeográfica: Hainaut, Namur, Tournai, Flandes francés.

Receta: Fariña, lleche, formientu, güevos, zucre en polvu, canela, mantega.

Pal so arellu: pases o cachos de zucre; n'estómadu (embeligu) de zucre o patacon (cf. Clément, 31).

Anguañu, los *cougrou*s confecciónenlos la más de les vegaes con pastia de *cramique* o *craquelin*.

Consumu: Danlos los padrinos y madrines a los sos añaos d'aguilandu pel día de Navidá o'l día d'Añu Nuevu. Delles vegaes dicen que ye'l neñu Xesús el que lo trai. (cf. Arnould, Desrousseaux, Van Genep, Ravez). Tradicionalmente, el *cougrou* véndenlo de Navidá a Reis.

Forma: La más corriente dende hai unos cincuenta años ye la del "ñácaru con un culeru": un óvalu allargáu, terminando en cabu nuna prominencia redondeada. La más de les vegaes, esta forma ye mui estilizada, ensin indicación de trazos. Antañu, la forma de "naveta" (pastelín allargáu y fendíu en mediu) taba mui

esparcida.

Variantes: Hainaut: *cognolle*, *cognolle*, pastel de forma alargada. Namur: *cantolé*. En Rouchi, *kéniolle* ye una frasca de pastel colos dos cabos de forma cónica. En Bouillon, el *keugno* faenlo en Navidá, pero la so forma ye especial de verdá: ca cabu ta sodividu en dos puntos o cuernos. (Semertier, 253).

Flandes francés: coquille (Desrousseaux, 2, 144).

Comparar: "En Flandes, los neños que durante l'añu reciten bien la inocente oración de los ánxelos enantes d'echase cada día, al levantase pela mañana, el día Navidá atopen enriba l'almuada un pastel de corintos llamáu en Bruxes *koekenbrood* o *engelskoeken*, pastel del ánxel, que l'arcánxel Gabriel-yos trai pa premia-los". (Reinsberg-Düringsfeld, 340-41)

Tirlemont: Toteman: cramique de forma alargada, coles estremitades más estreches y que tán redondeaes con forma de tiesta (de Ridder, 109; Dewalhens, 479).

b) *Boukètes: crêpes/frixuelos.*

Faza xeográfica: Liexa, Verviens (ver ALW, t.4, mapa 75)

Receta: Remanes una mecedura, a partes iguales, de farina de sarracén y farina fino de trigu, diliese n'agua o lleche con formientu; tamién pues enadir güevos, un vasu d'alcohol; la pastia pónesla a lleudar al calor. Los frixuelos fáense n'aceite de naveta o de colza. N'arramando la pasta, espolvóriesla con pases de corintu. Los frixuelos han ser pequeños pero gordos.

Consumu: Hai que comelos calientes, durante la velada de Navidá, con zucre moreno y vinu caliente. Antañu caún tenía que freilos y allancialos al aire pa da-yos la vuelta, polo menos ún, y si nun sabien onde cayía, significaba que taba embruxao y que'l degorriu o dalguna bruxa lo atrayera pela chimenea (E. Polain, cíto Pinon, 163). Esta mesma creyencia documentárala Lemoine en Namur (51).

c) *Pain sur la fenêtre: pan.*

Faza xeográfica: rexón de Liexa.

Usu: Alluguen, la nueche de Navidá, pan nel exterior, en xardín o nel marcu de la ventana. Cola campanada de medianueche esti pan queda bendito y distribúinlo a homes y animales, siendo'l primer alimentu que consumen el día de Navidá. Protexe de les malures (Monseur, 135; Harou, 88; de Warsage, 155).

1 de xineru (día d'Añu Nuevu)

a) *Coug nous*: ver 25 d'avientu, Navidá.

b) Tortes: Familia y vecinos.

Faza xeográfica: Rexón valona, en xeneral

Receta: Dulce planu, de forma rectangular o redondeada, fecho ente dos fierros especiales; en xeneral suelen ser de forma rectangular. Los autores tán d'acuerdu na dificultá de definir precisamente los tres términos *galette*, *torta*, *galet* y *waffe*, *gofre*.

Podemos estremar estes igües, sobre too pol so grosor; el *waffe*, "gofre", ye'l más gruesu y bastu; *li galèt* ye'l más finu y la *galette* ye una reducción del *galèt*, más finu, de forma redondeada (esto ye, ensin ocupar tola estensión del fierro) y de la meyor calidá. Les tres variedaes fáense con pastia de consistencia comu la pastia de la tarta, fecha con fariña de primera calidá, lleche, formientu y más o menos mantega, zucre, vainilla o canela y güevos. Cuantu más fina quies la torta, más mantega, azucre y güevos hai qu'echar. Na rexón de Liexa, añaden cachos de zucre cande na pastia del *waffe*. Ye vezu da-y forma de cruz a la primera *galet* que sal del fueu (de Warsage, 170-171; Sementier, 297-298).

Usu: Especificques del país valón, les *galettes* fáense sobre too n'iviernu. La so preparación ye esencialmente familiar; consúmenles en familia y distribúinles a padres y vecinos. Les visites d'Añu Nuevu son recibies con tortes y licor o café. La so importancia comu regalu queda bien clara cola costume de llamales, "aguilandu" (ALW, T. 3, 311). La xente de llutu nun facía tortes, pero recibienles de parientes y amigos (Yernaux & Fièvet, 323).

c) *Nûles*: oblees (pan ácimo).

Faza xeográfica: rexón de Liexa.

Receta: Son hosties non consagraes, que lleven en relieve la imaxen d'un crucifixu. La mayoría les vegaes son blanques, pero tamién les hai de colores; la verde atalántenla comu de bon auguriu.

Usu: Dende l'alborada del 1 de xineru, los neños van peles cases pa ufrir les *nûle*, deseyando un feliz Añu; a cambiü reciben dalguna moneda. Teniéndoles recibio comu limosna, adquieren una virtú de cigua. La mayoría peguen la so *nûle* enriba o pela

parte d'adientru de la puerta casa o'l cuarto onde viven, comu cigua y proteición escontra *les makrales* (bruxes). (Hock, 509; Monseur, 121; de Warsage, 170).

6 de xineru (*Reis*)

a) *Gâteau des Reis*: dulce hoxaldrao.

Faza xeográfica:

Provincias de Liexa, Namur y Luxemburgu (Lemaine, 43-44; Reinsberg-Düringsfeld, 1, 21 sg.; de Warsage, 177 sg.).

Receta: En xeneral trátase d'un dulce hoxaldráu, realizáu con fariña fino (en Namur, fariña d'escanda). Contién una "sospresa", de naturaleza y forma variada, que sirve pa "escoyer al Rei". De forma redonda, la so cara superior ta adornada con un dibuxu en forma d'estrella o de corona. En Liexa ponen "en metá de la estrella un redondel que les persones d'edá entá llamen *li mirou di wasté*... . Antañu creyíen que'l que comía esti *mirou* esi añu taba llibre de torzones" (Dewert, 153; de Warsage, 178). Na ciudá, el que lo ufierta davezu ye'l panaderu; n'Huy, ye un pan fino de forma redonda que contién una sospresa negra y llámenlo "pan regalu" (Reinsberg-Düringsfeld, 1, 23; Dewert, 152).

Usu: Consumío en familia, sirve sobre too pa "escoyer los Reis". Nel Hainaut ye la fiesta familiar por escelencia (Reinsberg-Düringsfeld, 1, 28). Dixébrenla en cachos, de los que reserven "el cachu pa Dios" que-y darán a un probe y, si ye menester, el cachu del ausente; los otros cachos repártenlos ente los asistentes según les instrucciones del neñu más nuevu de la familia. Creyíen que'l cachu del ausente calteníase intactu mentantu que disfrutare de bona salú y si aquél amalaba o taba en peligru, la parte del dulce estropiábase (Lemoine, 44).

b) *Gaufres*

Faza xeográfica: Ardenes, Brabante (St. Vast, Grammont, Santbergen, Flobecq, Bassily).

Receta: Ver el 1 de xineru.

En Chimay ponen una sospresa na masa pa nomar al Rei (Dewert, 172). N'Ostiches comen los gofres al salir del fueu durante'l día y na cena faen "gofres borrachos", esto ye, llenen un cuencu de gofres y échen-yos lleche fervíu abondo (Dewert, 151).

Comparar con Flandes: Nos pueblos de Flandes disparen delles vegaes el fusil pela nueche, comu n'otros llugares la nueche d'Añu Nuevu, y aconceyen pa comer "tortes" y beber xinebra flameao (Reinsberg-Düringsfeld, 1, 19; 5 de xineru, velada de Reis).

c) *Crêpes*

Sobre too en Flandes (cf. Reinsberg-Düringsfeld, 1, 27).

En Comines: *Palote* (frixuelu). Ye l'alimentu típicu d'Epifanía y la Candelera (Henri Bourgeois, cítaló Pinon, 170).

2 de febreru (Purificación de la Virxen, Candelaria).

Consumu de *crêpes*; retendremos especialmente:

a) *Coucoubagues:* Frixuelos de sarracén.

Faza xeográfica: Tournai, Lille (Picardía).

Receta: ver 1 de payares.

Usu: en Tournai, "Tol que nun lo tome cuerre'l riesgu de mexar "cron" (de traviés) durante tol añu" (Ravez, 170). Ver tamién Desrousseaux, 2, 152.

b) *Ratons o Palote:* frixuelos de trigu.

Faza xeográfica: Fieffes, Comines, Mouscron.

Receta: ver 1 de payares.

Usu: en Fieffes, durante la Candelera, "o fwét dés ratons pour èn'ète minjé à moucrons" (faense *ratons* pa que nun los coman les mosques) (René Debrie cítaló Pinon, 179); en Mouscron: "Los *pâlots* qu'iguaben en familia la tarde de la Candelera degustábenlos col aquel de conseguir una bona collecha de llinu" (Léon Maes, cítaló Pinon, 172).

Comparar con Flandes: (*Furnes*): "Onze Lieve Vrouw roert de pan", "La nuestra señora mueve'l sartén" (Reinsberg-Düringsfeld, 1, 90).

12 de marzu (San Gregoriu'l Grande, patrón de los escolinos)

Faza xeográfica: Andenne, Dinant, Gerpennes, Hainaut, Hesbaye, Huy, Namur, Liexa, Lovaina, Malines, Waremme.

Aguilandos pa los neños, deseos de prosperidá. Los neños amazcárense y ún d'ellos fai el papel de San Gregoriu. Van peles cases pa la *hényédje* (pidir l'aguinaldu) y dan-yos güevos, fariña, mantega, etc. Depués del aguilandu supónse que la madre del neñu amazcaráu de San Gregoriu ha facer tortes y *matous* o bollos de lleche pa tola tropa. (Reinsberg-Düringsfeld, 1, 164; de Warsage, 231).

Antroxu

a) *Pan Dorès*: picatostes, con lleche y güevos.

Faza xeográfica: Liexa, Picardía, Cuenca de Charleroi (Montignies-sur-Sambre), Flandes francés.

Receta: Llamen picatostes a les robanaes de bollos moyaes en lleche, depués en güevos batios y frites el sartén. Al serviles espolvóriense con zucre moreno o refinao (Desrousseaux, 2, 166; de Warsage, 83).

Usu: Llambionada típica de los dies d'Antroxu, especialmente del Martes d'Antroxu. Según Monseur (116) antañu tamién les consumien los dies de lluna llena.

b) *Gaufres*

Faza xeográfica: Namur, Flandes, Limburgu (Reinsberg-Düringsfeld, 1, 130-131; Lemoine, 50).

Receta: ver el 1 de xineru.

c) Frixuelos o tortielles

Faza xeográfica: perdayuri.

Usu: la mocedá, amazcarao, pidía de puerta en puerta güevos, tocín o perres. Depués diben pal mesón pa iguar *vôtes* (Delogne, 173)

Comparar con Flandes: "Zy heeft het zo druck, als de pan te vastelavond [trabaya tanto comu'l sartén la tarde del Miércoles de Ceniza] dicen en flamencu refiriéndose a dalguién que trabaya mucho ..." (Reinsberg-Düringsfeld, 1, 130).

Miércoles de Ceniza

lunettes: bollos blancos.

Faza xeográfica: Namur.

Receta: Según Maréchal (109) la *lunette* al principiu taba fecha de pan áximo y a principios de sieglu facienlo con masa de *pistolet*. Estos bollos llevaben na parte superior dellos furaquinos, marques de tenedores pa que la masa nun xubiere muncho mentres cocía.

Comparar con Flandes: bollos blancos nomaos *wekken* n'Amberes (Reinsberg-Düringsfeld, 1, 134).

Domingu d'Antorches, Día del Gran Fueu (primer domingu de Cuaresma)

a) *Matoufé*:

Faza xeográfica: perdayuri.

Usu: cuasi perdayuri los grandes fueos terminen cola degustación del *Matoufé* valón. En Namur les mázcaraes atropen güevos, tocín y xamón qu'un d'ellos almacena nun cuévanu que lleva al llombu. En terminando la recoyida van a terminar la xornada al chigre onde faen el *matoufé*, tortiella iguada con galleta moyao en lleche y güevos, depués frito nel sartén con pequeños *crètons* (cachos de tocín). Sirven esta tortiella caliente y cómenla con sal (de Warsage, 88).

b) *Mastelle*

Faza xeográfica: Grammont (Reinsberg-Düringsfeld, 1, 144)

Receta: Torta cruxente con canela, orixinaria de Flandes. En Hainaut, bollu de comuña cruxente (Semertier, 273).

Mediaos de Cuaresma

De Greef van Half-Vasten (el conde de mediaos de Cuaresma)

Fiesta de los neños y los namoraos en Flandes. A los neños dan-yos llambionaes a cambiu del pan y les zanahories que dexaren pal caballu blancu del Conde, y a les moces una semeya del conde en pan de centén, miel y especies (cf. Reinsberg-

Düringsfeld, 1, 173 sg.).

Craquelin:

Faza xeográfica: Flandes francés, Picardía (Desrousseaux, 2, 153 sg; Van Gennepe, 262).

Receta: Antaño yera un pastel redondu, mui ensuchu, compuesto de lleche, mantega y un mizcu de zucre. En Lille tenía la forma d'ochu (Desrousseaux, 2, 154). Anguaño esta pallabra refierse a un pan de lleche con munchu azucre y perfumao (fariña, lleche, formientu, zucre, mantega, corteya de llimón o canela; cf. Couet & Kayser, p.166/67).

Usu: Cada año, siguiendo una vieya costume, pue atopase con bayura'l llunes de mediaos de Cuaresma en toles panaderies y pasteleries (idem, p.155). Según Van Gennepe, trátase del braeru dulce del ciclu Antroxu-Cuaresma na rexón.

Xueves Santu

Lunettes

Faza xeográfica: Namur, Verviers.

Receta: Namur, ver Miércoles de Ceniza; Verviers: pastel con forma de *croissant* (Semertier, 271).

Usu: "Pero en Namur entá esiste la costume d'imitar de dalguna manera la Santa Cena. Aconcéyense tolos miembros de la familia y tola xente de la casa alredu de la mesma mesa y tomen toos xuntos café, té o chocolate con *lunettes*. A esto llámenlo facer la Cena". (Reinsberg-Düringsfeld, 222).

Comparar con Flandes: "N'Amberes, al Xueves Santu llámenlu *soppenderdag*, en Termonde *dopperkendsdag*, porque nestes ciudaes tovía ye vezu tomar en familia hidromiel o *mêe* y moyar en ella (*soppen* o *doppen*) una frasca de *pistolets* (*wekken*) o pasteles. En Termonde, onde comen esi día en toles cases bollos calientes (*heet brood*) al empar que'l xueves que precede Mediaos de Cuaresma, ..." (Reinsberg-Düringsfeld, 220).

Vienres Santu

Lunettes

Faza xeográfica: Liexa, Verviers, Namur.

Receta: ver Miércoles de Ceniza y Xueves Santu.

Usu: "pa tomar el café" (cf. Reinsberg-Düringsfeld, 234-235, Semertier, 271).

El Vienres Santu ye bono cocer el pan y malo facer la colada. Esta creyencia despliquenla en La Roche cola siguiente lleenda: «Xesús tenía sede y al pasar al llau d'una muyer que facía la colada pidió-y de beber. Ella dió-y una taza d'agua de llavar y él bebiólo ensin gorgutar un res. Más p'allá pasó cerca d'una casa onde cocien pan y pidió de comer. La muyer dió-y un bollu y Xesús coló diciendo:

Maldita seya la muyer que llava y bendita la que cuez» (Monseur, 126; idem Meyrac, 174, nota 2; de Warsage, 119).

El pan fecho esi día pescúdenlo imperecedero y trai suerte (cf. Reinsberg-Düringsfeld, 235, Meyrac, 178, de Warsage, 120; Delogne, 176).

Sábadu Santu

Nüles

Faza xeográfica: Luxemburgu (de Warsage, 124).

Receta y usu: ver 1 de xineru.

Domingu de Pascua

Pauscadge

"Antañu tamién comien en familia, el día de Pascua pa xintar, un pastel con forma de pan, delles vegaes con pases de corintu. A esti dulce llamábenlu *pauscadge* y venía depués de los tradicionales güevos de Pascua ..." (Lemoine, 51).

Comparar con Flandes: "Lo mesmo que n'Añu Nuevu, los fíos escribien a los sos padres, padrinos y madrines los sos deseyos pa Pascua, cola sida de recibir dalgunos regalos, y los padrinos y madrines solien recompensalos dándo-yos un gran pastel que llamaben *Paesbroodje*, pan de Pascua". (Reinsberg-Düringsfeld, 245).

Notes

¹ Esti trabayu fizose dientru de la investigación sobre "La cultura del pan" n'Europa, gracias al encontu del F.R.F.C. (Bélxica).

² Pa un primer averamientu a la tema, ver Zeebrock, 1990.

³ Remitimos al perguapu estudiu de Jacques Le Goff.

⁴ Pa los términos dialeutales, ver el glosariu.

⁵ Atlas llingüísticu de la rexón valona, ver bibliografía.

⁶ Pal papel del padrín comu mediador en cielu a favor del so afiáu, cf. A. Fine.

⁷ Sobre San Nicolás en xeneral, ver Mechín.

⁸ Los moldos de madera o barru que sirven pa fabricalos fueron oxetu de numerosos estudios, a los que remitimos al llector. La persistencia de dellos temes ye importante; asina, pue atopase el gochu de mazapán en toles panaderíes y pasteleríes de Bruseles.

⁹ Vamos referinos al perguapu estudiu de M.A. Arnould.

¹⁰ Arandeles de tierra inglesa y cal adornaes con figurines coloreaes, que servíen p'afatar les "cognous". La pallabra vien d'una antigua moneda de plata española en cursu en Flandes y otros llugares nel sieglu XVI.

¹¹ *Naveta*: pallabra d'orixe francés, de la fin del sieglu XVI, de nabu. *Colza*: pallabra d'orixe neerlandés (1664), de *zaad*, grana y *kool*, repollu. Planta de la familia de les crucíferes, frasca de repollu con flores marielles que cultiven comu cebera p'animales y pola so grana que da un aceite p'allumar y engrasar (Robert).

¹² cf. Thiers, *Superstitions*, T.1, p.320: «Conozo otros de la mesma castra que tán convencíos que tres panes cocíos el mesmu Vienres Santu y api-laos ente una montonera trígu impiden que los royan los mures, les rates, el corcoxu y los viérmenes».

Glosariu

- Boukète:** Frixuelu de fariña de trigu sarracén; del holandés *boekweit*, trigu de faya, pues esti cereal tien forma de fayucu (el frutu de la faya). Esta pallabra empléguenla pa referise al cereal, la fariña y el frixuelu. Grandgagnage, vol. 1, 69.
- Bouname:** monigote, Grandgagnage, vol. 1, 70.
- Cougnou:** pan de Navidá, del llatín *cuneolus*, requexu. Grandgagnage, vol. 1, 100 & 131 & Von Wartburg, vol. II, 1530.
- Coûquèbaque:** frixuelu de fariña de trigu sarracén, del holandés *koekgebak*.
- Cramique:** pan con lleche y formientu, azucre, güevos, mantega (facultativo) y pases de Corintu. Esta pallabra vien probablemente del holandés, pero nun ta recoyida en nengún de los diccionarios que consultemos.
- Craquelin:** dulce; tomao del holandés mediu *crakelinc*, del mesmu sentíu (Von Wartburg, Dict., 167). Notemos que von Wartburg, vol. II, 2, 1269, danos pa *craquelin* "arenque afumao nuevo, poco afumao" y desconoz el significáu de dulce.
- Lunette:** bollu blanco; del llatín *luna*, la lluna (von Wartburg, vol. V, 448).
- Mastelle:** del holandés *morstelle*; tarta cruxente, con sabor a canela y orixinaria de Flandes; en Hainaut, bollu de comuña cruxente. Semertier, 273.
- Matoufé:** Pote d'alimentos entemecíos; polo xeneral, polo menos en Liexa, namás que-y dan esti nome a un platu de güevos revueltos. Grandgagnage, vol. 2, 96.

Matous: bollos de lleche.

Mirou: El centru del roscón de Reis forma, en Liexa, un bollu redondu que llamen *mirou* (de Warsage, 178). Frasca de bollu con forma de S que faen en Verviers (Grandgagnage, 2, 120; Semertier, 275).

Nûle: oblea; var. *nulle*, *nîle*, *nieule*, *nille*. Del llatín baxu *nebula*, que nun ye ná más qu'una aceición del llatín *nebula*, *ñube*, que yá remanaben los antiguos pa falar d'un oxetu mui delgáu. Grandgagnage, vol. 2, 170; von Wartburg, vol. VII, 70.

Oublie: na Edá Media, frasca de llambionada mui delgao, con una pastia llixero qu'iguaben comu'l pan d'altar, enrollao davezu comu un cilindru, del llatín *oblatus*, ufierta; en francés antiguo *oublée*, del que tamién deriva *hostia* (von Wartburg, vol. VII, 266 & Dict., 451).

Palô: (var. *palote*) frixuelu, derivao del llatín *pala*, que dio *pala* (von Wartburg, vol. VII, 479).

Pauscadge: pan-bollu que se come en Pascua.

Pistolet: bollu blancu (con lleche) con forma redonda. Según Robert (220) por analoxía de forma col arma de fueu (1858), sobre too remanao en Bélxica. *Pistolet* vien del checu *pichtal*, arma de fueu, y dio, por un xuegu de pallabres del s.xvi, *pistole*, términu remanáu namás qu'en Francia pa referise a monedes españoles.

Raton (*raston*): frixuelu, del llatín *rasitoria*; al principiu significaba una llambionada pa la qu'hai qu'esparder una medida rasa de masa; n'efeutu, trátase d'un deriváu de *radere*, rasar. Pinon, 179.

Rèton (*rèston*): ver *raton*.

Speculoos, speculatie, spiculatie: (orixen y dómina desconocíos) refierse a frasques estremaes de pan de centén, miel y especies.

Toteman: (flamencu, de tiesta y home) pan de Navidá.

Vôte: frixuelu de güevos, lleche y fariña, con, o, les más de les vegaes, ensin formientu. (ALW, 4, 321); Grandgagnage, (vol. 2, 472) da tortiella.

- Wastia:** *Wastai, Watia, Wasté*; pastel, "frasca de llambionada de fariña, mantega, azucre, lleche y güevos mecíos que forma una pastia sólida, redonda penriba y plana pembaxu" (Semertier, 299). Del Alemán Medio Alto *wastel*, col mesmu significáu (Grandgagnage, 2, 483).
- Wekken:** (flamencu) bollos blancos. Comparar col alemán *weck* (bolu blanco) con forma d'esquina (Grandgagnage, 2, 485).

Bibliografía

- Arnold, Maurice-Aurélien:** «Les gâteaux de Noël et leur décoration en Hainaut». (extrait des) *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, Tome VII, 1954, n°73-76, 74p.
- Atlas llinguistique de la Wallonie*. Tableau géographique des parles de la Belquique romane d'apès l'enquête de Jean Haust et des enquêtes complémentaires. T. 3, Les phénomènes atmosphériques et les divisions du temps; par E. Legros, 1955. T. 4, La maison et le ménage (1^{er} partie); par J. Lechanteur, 1976. Liège, Vaillant-Carmanne.
- Clement Gaston,** *Gourmnadises*; Bruxelles, Commission Nationale d'Expansion Economique, s. d. (1937).
- Colson, Oscar:** «La Toussaint et le jour des âmes». En: *Wallonia*, vol. 2, 1984, pp.193-201 et 220; vol. 3, 1895, p.161.
- Couet & Kayser:** *Pains spéciaux et décorés*. Paris, Ed. St-Honoré, 1989, 303p.

- De Ridder:** «La couque de Noël et la procession à rebours». en: *Folklore Brabançon*, 3e année, n°16, février 1924, pp.108-111.
- Delogne, Th.** (docteur): *L'Ardenne méridionale Belge. Une page de son histoire et de son folklore. Suivi du procès des sorcières de Sugny en 1657*. Bruxelles, H. Lamartin, 194, 273 + VI p.
- Desrousseaux:** *Moeurs populaires de la Flandre française*. Lille, L. Quarré éditeur, 1889, 2 vol., VIII + 312 p. & 367 p.
- Dewalhens, Paul:** «Le Toteman». en: *Le Folklore Brabançon*, 1963, n°160, pp.476-484.
- Dewert, J.:** «La fête des Rois». en: *Bulletin de Folklore*, [1898], vol.3, pp.129-172.
- Fievet, F. & Yernaux, E.:** *Folklore wallon*. Charleroi, Imprimerie de Charleroi, 1956, 403 p.
- Fine, Agnès:** «Le parrain, son filleul et l'au-delà». en: *Etudes Rurales*, 1987, n°105-106, «Le retour des morts», pp.123-146.
- Grandgagnage, Charles Marie Joseph:** *Dictionnaire étymologique de la langue wallonne*. Liège, Oudart, 1845-1880, 2 vol., 4°, VII + 262 & XXXIII + 467 p. Réédition: Bruxelles, Culture et Civilisation, 1973 8°, VII + 646 p.
- Harou, Alfred:** *Mélanges de traditionnisme de la Belgique*. Paris, Emile Lechevalier, 1893, 152 p.
- Hock, A.:** *Croyances et remèdes populaires du pays de Lège*. Liège, Vaillant-Carmanne, 1888, XVI + 587 p.
- Hottelet:** *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, n°15-16, 1927, p.90.
- Lemoine, Jules:** *Le folklore au pays Wallon*. Gand, Imprimerie I. Vanderpoorten, 1892, 156 p.
- Maréchal, Lucien:** «La boulangerie namuroise». en: *Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne*, T. I, n°4, 1924, pp.105-114 & T. I, n°5, 1925, pp.149-160.
- Méchin, Colette:** *Saint Nicolas*. Paris, Berger Levrault, coll. «Espace des Hommes», 1978, 173 p.

- Meyrac, Albert:** *Traditions, coutumes, légendes et contes des Ardennes*. [française] Charleville, Imprimerie du Petit Ardennais, 1890, 589 p.
- Mouseur, Eugène:** *Le folklore Wallon*. Bruxelles, Ed. Charles Rodez, s. d. [1982], XXV + 144 p.
- Pinon, Roger:** «La boukète liégeoise et les crêpes à la farine de sarrasin en wallonie». en: *Vie Wallonne*, vol.52, n°364, 1978, pp.161-197.
- Ravez, Walter:** *Le folklore de Tournai et du Tournaisis*. Tournai, Casterman, 1949. (réédité 1975).
- Reinsberg-Dürinsfeld, Baron de:** *Traditions et légendes de la Belgique. Description des fêtes religieuses et civiles. Usages, croyances et pratiques populaires des Belges anciens et modernes*. Bruxelles, Ferdinand Claassen libraire-éditeur, 1870, vol.1, 443 p.; vol.2, 362 p.
- Rousseau, Félix:** *Légendes et coutumes du pays de Namur*. Bruxelles, Imprimerie Médicale et Scientifique, 1920, 151 p.
- Rousseau, Félix:** «Le cougnou». en: *Le Guetteur Wallon*, 1924, pp.247-249.
- Semertir, Charles:** «Vocabulaire des boulangers, pâtisseries, confiseurs, etc.» en: *Bulletin de la Société Liégeoise de Littérature Wallonne*, 1894, 2e série, vol.21, pp.237-299.
- Thiers, Jean-Baptiste:** *Traité des superstitions qui regardent les sacrament, selon l'écriture saint, les décrets des conciles, et les sentiments des saints pères, et les théologiens*. Avignon, chez Louis Chambeau imprimeur-libraire, 1777, 4 vols. (4e édition).
- Van Gennep, Arnold:** *Le folkore de la Flandre et du Hainaut française*. Paris, Maisonnneuve, 2vol., 1935/36, 739 p.
- Warsage, Rodolphe de** (pseudo de Schoonbroodt, Edmond): *Le calendrier populaire Wallon. etude de folkore*. Anvers, ed. Albert de Tavernier fils, 1920, 503 p.
- Warsage, Rodolphe de** (pseudo de Schoonbroodt, Edmond): *Le folklore de la table; la cuisine régionale wallonne*. Liège, 1938, 55 p.

Wartburg, Walter von: *Französisches etymologisches Wörterbuch. Eine Darstellung des Galloromanischen Sprachschatzes.* Bonn-Leipzig. K. Schroeder, 1928-.

Watburg, Walter von: *Dictionnaire étymologique de la langue française.* Paris, Presses Universitaires de France, 1968.

Zeebroek, Renaud: «L'hostie qui saigne et le pain qui sauve; dogme de l'Eglise et croyances populaires». *L'uomo*, vol.III n.s., n°1, 1990, pp.103-120.