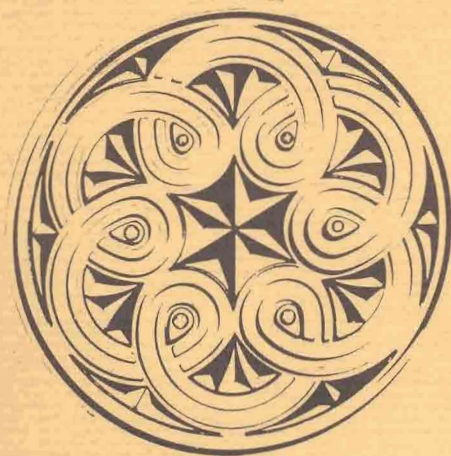


# CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA



Nº 5

UVIÉU 1995

# CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA

Revista editada en collaboración cola



**FUNDACION**  
CAXA RURAL D'ASTURIES

Direición: Roberto González-Quevedo  
© Academia de la Llingua Asturiana  
Diseñu: ALLA  
Edita: ALLA  
Depósitu Llegal: AS-90-1991  
ISSN 1130 - 7749  
Cultures (Uviéu)

\* \* \*

*Los orixinales y la correspondencia unviaránse a:*

CULTURES. REVISTA ASTURIANA DE CULTURA  
Aptáu 574  
E - 33080 UVIÉU

# CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA

LA CULTURA DEL PAN



N<sup>o</sup> 5

UVIÉU 1995



**CULTURES**  
**REVISTA ASTURIANA DE CULTURA**  
Nº5 1995

**ÍNDIZ**

ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO El pan astur	9
MARGARITA FERNÁNDEZ MIER Molinos na parroquia de San Cloyo na Edá Media	37
ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO La cultura del pan nes parroquies de La Madalena y Miravalles (Villaviciosa)	47
VICENTE R. HEVIA Pan d'escanda n'El Condáu (Llaviana)	57
M <sup>a</sup> ANTONIA PEDREGAL MONTES La elaboración del pan en Sariegu	65
XOSÉ MARÍA GARCÍA SÁNCHEZ La cultura del pan en Caldone (Xixón)	75
CHUSO FERNÁNDEZ El pan en Busloñe (Morcín)	83
PILAR FIDALGO PRAVIA El pan nel Conceyu de Mieres	89
ÁLVARO ARIAS CABAL El pan y el panchón en Felechosa (Ayer)	97
XOSÉ LLUIS GARCÍA ARIAS El pan d'escanda en Teberga	113
ANA MARÍA CANO GONZÁLEZ El pan en Somiéu	125

MONTSE IGLESIAS MENÉNDEZ La cultura del pan nel Conceyu de Salas	141
ARGENTINA RUBIO FEITO La cultura del pan nes brañes del Conceyu de Cuideiru	147
XOSÉ MARÍA G. AZCÁRATE La cultura del pan na parroquia de Bisuyu	151
ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO La cultura del pan en Palacios del Sil	163
MANUEL PÉREZ La cultura del pan en Valdés	175
XOSÉ MIGUEL SUÁREZ FERNÁNDEZ As llaborías del pan na marina occidental asturiana	179
MANUEL GONZÁLEZ GONZÁLEZ El pan nun conceyu del oriente d'Asturies: Onís	195
ELOY GÓMEZ PELLÓN La elaboración doméstica del pan nel oriente d'Asturies comu espresión de l'autarquía campesina tradicional	201
JESÚS FERNÁNDEZ REYERO El pan en Cistierna	217
ENZO SPERA La elaboración del pan comu «actu vital» en Basilicate (Italia). Práutiques y llingüaxe	223
ALEXANDER FENTON Téuniques a pequeña escala pal tratamientu de cereales comu alimentu	241
RENAUD ZEEBROEK Calendariu de los panes rituales y de los alimentos iguaos con cereales nes tradiciones valones	257
RESEÑES	283

# El pan astur

ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO

Estúdiense, nos trabayos que vienen darréu, los procesos d'elaboración del pan propios d'Asturies y d'otres zones d'Europa\*. Con estos estudios quierese afondar en conocimientu de la cultura del pan y de la cultura asturiana y europea en xeneral. Porque'l pan ye un elementu perimportante, qu'afeuta a tolos aspectos socioculturales y que recuerre'l mundu cultural astur. Y efeutivamente, al

\* Los artículos que vienen darréu describen etnográficamente'l procesu d'elaboración del pan en distintos llugares de conceyos de cultura astur (cola esceición del fechu por Margarita Fernández Mier, que tien una perspeutiva hestórica). Estos llugares escoyérense arráimemente pa dar una visión de conxuntu, p'asina atopar datos dende oriente a occidente y dende la costa hasta'l cordal. Fai falta precisar que'l trabayu d'Eloy Gómez Pellón (Universidá de Cantabria) refierse a varios conceyos orientales. Hai que tener en cuenta que cuntamos tamién col interesante trabayu de Jesús F. Reyero respetu al pan nun conceyu asitiáu onde entama la meseta (Cistierna, na provincia de Lleón). Esti trabayu, d'otru llau fechu nun territoriu del dominiu llingüísticu asturleonés, val comu puntu de referencia pa destacar los aspectos propios asturianos na panificación doméstica. Pa contrastar dafechu la elaboración doméstica del pan n'Asturies con otres zones culturales d'Europa axúntense estudios del Sur d'Italia, Escocia y Valonia. Escoyérense estes zones buscando fasteres del norte, del sur y de la frontera xermánico-romana, y tamién territorios con vezos llingüísticos propios. Tamién estos tres trabayos representen tres aspectos distintos: el procesu d'amasar y cocer, les téuniques agrícolas previes y los panes comu productos rituales.



falar del pan falamos de cuasi tolos aspectos que l'análisis de la cultura nos proporciona.

El ciclu del cultivu de los distintos cereales panificaos domésticamente ye un ciclu que se repite tolos años. Los llabores del pan formen un procesu complexu, perfeutamente estructuraa según les zones y según el cereal: iguar les tierres (llabrar, terrar, cuchar, gradiar), semar, cuidar les plantes (sallar, arrendar), coyer, pisar o mayar o esbillar, moler, amasar, cocer y comer, anque dexarase daqué pa semar, dando-y asina continuidá al ciclu. Pero esti cultivu ciclicu ye'l resultáu de procesos hestóricos que vienen de mui lloñe.

#### HISTORIA Y PAN: LOS PRIMEROS TIEMPOS

Los llabores agrícolas entamen col procesu de transición al Neolíticu, a partir del séptimu mileniu a. de C. L'agricultura nun llega de golpe, sinón que ye un procesu complicáu, procesu d'ensayu de distintes especies de plantes (Cf. Cohen, 1981). Arqueolóxicamente atestigase l'usu de cereales nel neolíticu mediu na Europa noroccidental (Suiza, Alemania). A lo llargo de diverses époques les investigaciones arqueolóxicques tienen descubiertu casos del usu funerariu del pan y nesti sen dellos autores asocian los cereales a les tumbes de neños comu niciu de vida nueva (Cf. Fechner, 1992).

Los llabores agrícolas relativos al pan tienen el so testigu nel molín, porque'l molín ye una pieza na cultura del pan y valnos, entós, comu testimoniu del pasu de diferentes cultures del pan per Asturias. La presencia de polen de cereal atestiga entamos agrícolas y en dellos yacimientos apaecen restos que correspuenden a usos del molín de mano, con superficie afayadiza pa esfaer los productos (Cf. Blas Cortina, 1989 y Arias Cabal, 1991).

Ye n' Asturias castreña prerromana y romana onde atopamos muestres clares de l'actividá agrícola, ente los sie-

glos VI a. de C. y VI d. de C. Fontes lliteraries comu les d'Estrabón, Plinius o Mela apúrrennos datos que tenemos que peñerar con muncha precaución pero que paecen confirmar que los cereales semábense y cultivábense. Esti cultivu fizose muncho más intensu al afondar la influencia de los romanos.

Gracies a los análisis del polen tenemos testimoni u de la existencia d'una gricultura cerealista, aunque

*es de suponer que su peso específico variase mucho según la altura y la naturaleza de los suelos. Así, mientras las fértiles vegas de Villaviciosa pudieron contar con ciertas reservas de cereales, que se segarían con hoces como las de Caravia, otros terrenos como los del occidente de Xixón fueron claramente deficitarios, aunque sepamos del cultivo prerromano de la escanda y la cebada (Maya, J. L. y Cuesta, T., 1993: 14)*

Ye verdá que los autores antiguos dan-y a l'abeyota muncha importancia na alimentación de los habitantes de los castros, aunque, por exemplu, los autores enantes citaos, Maya y Cuesta, consideren esaxerada la importancia qu'Estrabón o Plinius dan a esti frutu.

Plinius destaca la muncha importancia de l'abeyota dende'l puntu de vista agrícola y tamién el so usu pa la panificación al dase muncha escasez de cereales:

*Es cosa cierta que aún hoy día la bellota constituye una riqueza para muchos pueblos hasta en tiempos de paz. Habiendo escasez de cereales se secan las bellotas, se las monda y se amasa la harina en forma de pan. Actualmente, incluso en las Hispanias, la bellota figura entre los postres. Tostada entre ceniza es más dulce, (Plinius, XVI, 15, en García Bellido, 147:170-I).*

Respeutu a esto diz el mesmu García Bellido:

*El trigo se conocía ya de mucho tiempo atrás en las llanuras de Castilla la Vieja, pero no había entrado aún como planta de cultivo corriente en las tierras de Asturias y Galicia. La bellota la hemos encontrado calcinada en el castro de Coaña (O. de Asturias), existente por lo menos desde tiempos de Caesar en adelante. (García Bellido, 1947:268).*

Estos autores antiguos dannaos datos respetu al almacenamientu de cereales pa defendelos de la humedá y de dellos animales. Plinius fala de depósitos de cereales embaxu la tierra:

*el modo más práctico es el de conservarlos (alude a los granos) en hoyos, a los que llaman silos, como en la Cappadocia, Thracia, Hispania, África; ante todo, se cavan en terreno seco; luego se hace un lecho de paja; en otros casos se mete el grano con sus espigas. De este modo, no entrando aire, es seguro que no habrá tampoco lugar a daño alguno. Varro dice que el trigo guardado de esta guisa dura cincuenta años, y el mijo, ciento. (Plinius, XVIII, 306, en García Bellido, 1947: 174).*

Diz García Bellido que l'arqueoloxía tien descubiertu silos abondos na Península Ibérica:

*Son como grandes tinajas vaciadas en la roca y, como ellas, se ensanchan por la mitad y tienen la boca estrecha. (García Bellido, 1947: 269).*

Falando d'un personaxe d'Hispania atestiga Plinius la esistencia d'horros o graneros y nesi sen cuenta que

*presenciando cómo vaciaban un hórreo de su propiedad le acometió un ataque de gota; entonces se metió hasta más arriba de las rodillas en el trigo. (Plinius, XXII, 120, en García Bellido).*

El xeógrafu Estrabón fala de la panificación a partir de l'abeyota :

*En las tres cuartas partes del año los montañeses no se nutren sino de bellotas, que, secas y trituradas, se muelen para hacer pan, el cual puede guardarse durante mucho tiempo.* (Estrabón, en González, 1978: 154).

También José Manuel González pensaba que s'esaxeraba la importancia de l'abeyota , pues

*para alimentar, por ejemplo, a los 240.000 astures libres que señala Plinio, durante nueve meses al año, se necesitarían seguramente más encinares de los que había en el territorio* (González, J. M., 1978: 142).

Esti mesmu autor, respeutu a los molinos castreños díxebra dos clase de molinos: los planos y los circulares. Los más vieyos son los planos, de manera que los circulares atópense más tarde lo mesmo nos castros que nos asentamientos romanos.

Nos molinos planos o barquiformes hai dos piedras o muelas arenisques, pero les piedras nun son iguales de tamaño, porque hai una más grande, que se pon debaxu y que ye plana o un poco gastada pol usu. La otra piedra ye más pequeña y muévese coles manes pa moler los granos, puestos enriba la piedra grande.

El molín circular de mano fórmenlu dos piedras circulares, asemeyaes a les qu'agora atopamos nos molinos d'anguañu, pero en vez de movese col agua pa moler faise xirar la piedra d'arriba escontra la d'abaxu. Respeutu a esto diz J. M. González:

*En los molinos prerromanos, lo mismo que en los de agua, podían ser molidas semillas diversas, como legumbres secas, cereales y, acaso, bellotas, pero parece probable que, en Asturias, el primer lugar correspondiese a los*

*cereales, no obstante la observación de Estrabón anteriormente comentada, porque las bellotas de las encinas regionales, igualmente que las de los robles, son amargas y poco comestibles (González, J. M., 1978: 144).*

Observa esti autor cómo en *toles o cuasi toles viviendes* que se descubren en Castelón de Coaña alcuéntrense molinos manuales, cosa qu'atestiga la cotidianidá, la frecuencia y la importancia de los llabores que podien tar rellacionaos cola cultura del pan.

De llau d'estos dos tipos de molinos alcontramos otu útil que val pa moler: la piedra de cazoletes, que s'alcuentra na faza más occidental asturiana. Anguañu considérase xeneralmente qu'estes piedras tenien un usu domésticu, pa esfaer vexetales o frutos secos, pero García Bellido dába-yos a estos oxetos un usu ritual, concretamente funerariu.

## LA EDÁ MEDIA

Na Edá Media'l molín d'agua xeneralízase y atestígalo esto la gran cantidá de documentos onde se fai alusión a molinos movíos por ruedes y que tamién apaecen diversos elementos del molín hidráulicu.

L'artículu de Margarita Fernández Mier que se recueye nesti número especial dedicáu a la cultura del pan da unes informaciones que demuestren la importancia del pan n'Asturies polo menos dempués del sieglu XIII. Los molinos son testimoniu del esporpolle de l'actividá agrícola a partir del sieglu XII, especialmente nes zones que tán alreduro de la ciudá d'Uviéu.

Podemos dicir que'l molín medieval, según los documentos que se conserven, tien yá la mesma estructura básica que los que s'alcuentren anguañu. Faise en ríu un dique, «presa» y «sopresa», con diversos materiales, «céspedes e piedra e argoma», comu pue vese en artículu de San Cloyo. Les canales o «molineres» lleven l'agua de la «presa»

al molín. L'edificiu del molín ye pequeñu, de planta rectangular, la indispensable pa que l'agua mueva'l *rodete* (rodenu) y la muela. Estes muelas y los rodenos son dos de los elementos básicos d'un molín que conservó hasta güei los aspeutos esenciales medievales. Otramiente, el sistema de molinos a lo llargo del ríu tien les mesmes carauterístiques qu'entavía observamos anguañu n'Asturies, col aprovechamientu sucesivu del agua.

### LA LLEGADA DEL MAÍZ

Serán pergrandes les consecuencies de la llegada del maíz al campu asturianu, a finales del sieglu xvi y la so introducción en sieglu siguiente. La cultura del pan sufre una fonda revolución, dellos cereales tradicionales, comu'l miyu y el panizu pierden la so importancia agrícola, desanicándose en munchos sitios.

El maíz apodérase de práuticamente toa Asturies, si esceutuamos les tierres más altes. L'ésitu del maíz atópase na so gran variedá d'usu: val pa los animales, val pa facer sargones, pa quemar, pero ye especialmente afayadizu pa faer pan. Asina, vemos la boroña en munches zones estudiaes d'Asturies.

El cultivu del maíz ta n'Asturies asociáu al de les fabes. Sémase pela primavera y cuéyese dempués del branu. Alredor del maíz, anque ye efeutivamente reciente la so llegada, iguárense elementos asgaya del folclor asturianu, con momentos especialmente intensos comu la esfoyaza, llugar d'ayuda interfamiliar y de celebración interxeneracional. El tiempu de la esfoyaza tien un especial aquel pa celebraciones y ritos y xuegos festivos, comu los que se menten en trabayu de Sariegu.

La boroña pasó a ser indispensable na dieta de munchos llugares d'Asturies. Amásase ensin formientu o con mui poco. Anguañu la boroña y la torta perdieren muncha vixencia, anque n'époques d'escasez entavía tuvieren abon-

du puxu, pol so xacer más asequible qu'otros tipos de pan más costosos y finos. En trabayos comu los de Villaviciosa, Cangas del Narcea, Salas, Cuideiru, Tapia, etc. vese que de llau de significatives diferencies la panificación del maíz n'Asturies tien unos rasgos comunes básicos: la mesma estructura del ciclu del añu, la mesma participación familiar, les mesmes téuniques de fabricación.

Amás de la so gran importancia pa la cultura del pan, el maíz al llegar cambió fondamente l'agricultura asturiana. Al metese'l maíz en ciclu agrícola ensin desanicar el centén, el trigu nin la escanda, llegóse a una agricultura muncho más intensiva na que con más trabayos y más kuchu pídense-yos a les tierres muncha más productividá y amenórgase la importancia del barbechu. Al dir amenorgándose'l barbechu reglamentaríanse más les derrotes, pa más tarde faceles desaparecer. L'agricultura asturiana faise, entós, más intensiva y pasa a tener muncha importancia l'alternancia de cereales.

Asina la tierra yá nun descansa y la necesidá de kuchu fai qu'aumente'l ganáu y la estabulación. Cola llegada y el trunfu del maíz hai tamién más necesidá de moler: ye la época dorada de los molinos y la vida nellos. Tamién ye la época de más demanda de graneros: aumenten dafechu los horros con corredor y fainse más necesaries les paneres (Cf. González-Quevedo, 1987: 146-8).

Pelos trabayos etnográficos qu'equí tenemos vemos que la boroña o borona ta mui xeneralizada n'Asturies, anque con esceiciones, comu Teberga, por exemplu. En dellos conceyos tien otru nome (*gaxu* nes brañes de Cuideiru, *mestura* en Salas). Otra variedá del pan de maíz ye la boroña preñada y les tortes y tortos. Hai otres variedaes comu la rapa o pan vaqueiru (Cangas del Narcea, Valdés), la pancha o bollinos especiales pa los neños. Tamién hai que mentar el pantruque o pantrucu, n'Onís, comu atestiga M. González. Otramiente, la fariña de maíz usábase n'Asturies tamién pa facer farrapes, fariñes, pulientas, fervíos, papas,

cuechu o zabón.

## LA ESCANDA

La escanda foi pa resisitir bastante bien el procesu revolucionariu del maíz y afitóse en ciclu agrícola. La so presencia xeneralizada nos llugares estudiaos equí demuestra que nes zones de media montaña la escanda foi un cereal básico pa la panificación. Antes del maíz yera'l cereal más importante y nun ye d'extrañar que siguiera siendo importante nes zones un poco montañoses (Teberga, Llaviana, Ayer). En trabayu so los conceyos orientales Gómez Pellón evalúa les alternatives de la evolución del cultivu de la escanda.

El xacer duru y resistente d'esti cereal d'iviernu fai a la escanda perafayadiza pal suelu astur. En tol territoriu, y vémoslo asina nestos trabayos etnográficos equí axuntaos, les téuniques de trabayu cola escanda son paecios. Ye en xeneral la téunica de quitar les espigues coles *mesories*. Y tamién ye similar el procesu de quita-y al granu d'escanda la cáscara. Nesti sen apaiez un aparatu interesante: el molín de *rabil*.

N'esfaciendo les espigues, échase la escanda na *moxeca* pa baxar pela *canalexa* hasta'l *güeyu*. El rabil fai xirar verticalmente *la rueda* y convierte n'horizontal el xiru de *la xaula*. Pola aición de la muela, van estremándose *granu* y *poxa*. Esta operación podía facese tamién con otros molinos levantando les muelas (Cf. González-Quevedo, 1987: 145-6).

Los granos d'escanda terminen siendo pan de mui dixe-braes formes. E. Gómez Pellón describe los tipos de pan d'escanda pela Asturias Oriental: los bolos o panchones, las *hogazas* y los palominos o palomines, interesante pan pa los neños, decoráu con dos fabes negres comu si fueren güeyos. Merez destacase esti vezu de facer pa los neños en munchos casos unos paninos especiales.



Ye abondo xeneral n'Asturies el pan d'escanda, con variantes festives y ceremoniales (rosques, pegarates, pan dulce o de Pascua, alfilada y enfilada) y distintes formes: panes reondos, de cuernos, bollos preñaos o bollos con güevu espetáu.

### EL TRIGU

Vese tamién nos trabayos etnográficos que vienen darréu que'l trigu ye otu cereal importante, más bien nes zones más costeres y pa la parte occidental. En munchos conceyos y especialmente nesti sieglu, mercábase'l trigu y yera poco lo que se semaba, pero esta fariña tuvo hasta agora muncha importancia na panificación casera (Teberga, Salas, Villaviciosa).

Tamién vemos unes téuniques paecies en toles zones, anque al coyelo hai zones de mesories y zones de foz, les más occidentales. De les diferentes variedaes de trigu salen diferentes panes, comu fogaces, rosques, bollos de distinta clas (preñaos, con manteca, etc...). A estos tipos hai que-yos axuntar *el bollu das ánimas*, na marina más occidental, con mires rituales y de redistribución.

### EL CENTÉN

De la llectura d'estos trabayos etnográficos resulta que'l centén siguió teniendo puxu en munchos y dixebraos llugares, de costa y de montaña, anque ye nun sitiu d'alta montaña onde tien la primacía, hasta'l puntu de que'l pan por escelencia ye'l centén (Palacios del Sil). Sicasí, dexando a un llau los llugares más altos del sur comu Cangas del Narcea o Teberga, en zones mui separtaes d'Asturies los informantes faen referencia al centén: marina occidental, brañes de Cuideiru, Xixón, conceyos orientales.

Del centén aprovéchase muncho, porque amás de facer el pan, la paya val en zones del suroccidente pa *teitar*.

Úsase tamién pa mullir los animales y comu alimentu pa éstos nel iviernu, partiendo la paya y meciéndolo con fariña comu piensu (Cf. González-Quevedo, 1987: 148-149).

### MECER Y SUSTITUIR CEREALES PA FACER EL PAN

Pero los panes nun son siempre d'un cereal: les campesines siempre tuvieren un especial aquel pa calcular cómo mecer un pan con otro, el meyor (blanco) col prieto, el de más prestixu col de menos prestixu. M. Mesnil alvierte que les preferencies pol pan blanco escuenden *otru aspeutu de la ideoloxía de la nuesa alimentación*:

*non contentos con marcar la so preferencia polos cereales panificables, les sociedaes europees dierén tamién la primacía a la fariña más puro, la fine fleur capaz de dar el pan más blanco (Mesnil, 1992:10).*

La señora informante de Palacios alcuérdase del pan que ficiera una vez con cuatro cereales, en Teberga menta García Arias cómo según la economía casera usábase fariña de trigu, de maíz o d'entrambos cereales. Esta especulación yera forzada pola escasez y la necesidá de tener en cuenta el llargu calendariu del añu.

La necesidá tamién emburrió a la especulación, especialmente nos tiempos más difíciles, comu lo que X. M<sup>a</sup> Azcárate nos diz de les families que sustitúin el pan de trigu pol de centén o de maíz, llegando hasta querer facer pan con patates cocies. Tamién nesti trabayu apaez el casu d'aquella familia que na posguerra quixo facer fariña con fabes, hasta que l'anatomía humana nun fue pa llevalo.

### LOS PRIMEROS LLABORES

Yá los primeros llabores, los de dexar la tierra comu tien que ser pa dempués semar, tienen munchu aquél y son complexos. Asina por exemplu, en Valdés describenos

Manuel Pérez estos pasos: escuadronar, gradar, cuchar, llabrar y, dempués de semar, pasar otra vuelta la *gra* o *grade*, too ello con cuatro tipos distintos de llabiegu. Nos sitios cuestos al preparar el terrén hai que faer los posibles pa que la parte alta nun quede ensin tierra (terrar, sacar el riegü).

Según seya'l cereal y la zona, vemos que les tierres escoyíes son bones o males, en dellos casos les meyores, en dellos casos les más ruines. Suel cuchase estes tierres, anque mientres en dellos llugares cúchase col meyor cuchu (Palacios del Sil), n'otros sitios prefierse nun cuchar esi añu, sinón semalo en tierres cuchaes l'añu anterior (Mieres).

## SEMAR Y COYER

Les téuniques de semar son paeicies en toa Asturias y tamién les de coyer el maíz. En cuantes a coyer el trigu, la escanda o el centén, hai preferencia nes zones orientales, centrales y centro-occidentales poles mesories y más al occidente pola foz o focín. El tratamientu del maíz ye prácticamnete indénticu en toa Asturias, culminando na esfoyaza (esfoyón, esfueya, espanochar, esfuecha, esbilla, eshueya). Hai más variedá en cuantes a la forma d'estremar los granos de los otros cereales (pisar, faer la pisaza, mayar, machar) nun llabor qu'axunta a les families (maya, pisaza, macha, manega), usando madreñes coles que se pisa o palos pa da-yos golpes a les espigues (mayos, manal, manar, garrote). Parte d'esi granu, según los casos, será pa los animales o pa semar otra vuelta. Pero otra parte de los granos convertiránse en pan. Ye perdestacable'l fechu del usu en dellos conceyos del fueu p'ayudar a separatar los granos (Llaviana, Ayer, Teberga), cosa que convién comparar cola téunica escocesa del *graddaning*.

## EL MOLÍN

Pero pa que los panes lleguen a ser pan tien qu'haber fariña. En procesu de panificación el molín ye un elementu fundamental, que merez una especial atención. Los molinos, que tienen, comu vimos, una hestoria vieya n'Asturies, molién la escanda, el trigu, el miyu, el centenu y el panizu. Pero dempués será'l maíz el protagonista fundamental de la vida en molín. Los molinos d'agua colóquense estratéxicamente a lo llargo del ríu, aprovechando la fuerza del agua. Dellos tienen que dexar de funcionar pol branu, cola seca.

El molín funciona básicamente de dos maneres. En dellos casos ye propiedá de varies cases y hai, entós, vece- ra o turnu temporal: ca familia propietaria tien un tiempu pa moler. Hai casos diferentes, comu cuandu'l molín ye propiedá d'una casa y los que quieren moler tienen que pagar n'especiu de cereal (la maquila). Dase tamién el casu de molinos comunales o parroquiales. Y en munches situa- ciones el molín da llugar a problemes, lóxicamente, d'he- rencia o d'aprovechamientu del agua escaso.

El molín foi un centru importante de la vida rural y los temas folklóricos que lu recuerden son una muestra del papel perdestacáu que xugaren na sociedá tradicional comu llugar d'alcuentru pa, amás de moler, informase de los acontecimientos grandes y pequeños (Cf. Miyares, 1991: 57-66). Nun ye raro que Fernández McClintock consi- dere al molín un llugar, un tópicu mui relevante na vida astur: «huecos léxicos» y «moradas vitales» (Cf. Fernández McClintock, 1990, 1992).

Anguañu los molinos polo xeneral perdieren el so vieyu esplendor. Munches son les causes d'esti procesu:

*La renuncia a la panificación casera por la implantación de las panaderías comerciales, por lo que respecta al ali- mento humano y la llegada de piensos para los animales, contribuyeron al abandono del molín. Además, la posibili-*

*dad de instalar molinos eléctricos para uso de la casería ha consumado la actual situación de abandono de los molinos de agua. Muchos de éstos se encuentran en un penoso estado de conservación* (González-Quevedo, 1987: 149).

Otru motivu, que l'informante en trabayu etnográfico de Villaviciosa reconoz esplicitamente, ye que munchos molinos tienen dificultaes pa tener l'agua necesario, porque agora l'agua tien usos diferentes y más intensos, como ye'l casu de les traídes d'agua a les cases. Tamién nos informantes de Villaviciosa y d'otros llugares vemos que les fábricas de fariña apurrieren a les families una posibilidá que-y quitaba puxu al procesu total de la panificación doméstica (Cf. González-Quevedo, 1987: 149-151).

Al falar de la cultura del pan hai que falar del molín de marea que ye una interesantísima muestra d'aprovechamientu de recursos hidráulicos. Güei alcontramos el molín de mareas de La Enciena, na ría de Villaviciosa. El molín cueye l'agua cola pleamar y al baxar el nivel zárrase la compuerta y l'agua mueve los rodenos.

#### AMASAR Y ENFORNAR

Na economía na que la familia ye la unidá de consumu y de producción, la casería asturiana suel encargase ella mesma de facer el pan pa los sos miembros. Antes de llegar la economía de mercáu, toles caseríes desarrollaben la elaboración propia del pan. Estos llabores terminen nel *fornu* o *forna* propiedá de la casa, porque la panificación doméstica n'Asturies ye diferente de la que nos describe Enzo Spera: en Basilicate (Italia) les muyeres llevanten la masa al panaderu, que trabaya'l fornú. De toles maneres, n'Asturies non siempre s'enforna en fornú o forna de casa: en trabayu de M<sup>a</sup> Antonia Pedregal atestíguasenos que la boroña cocíase en delles ocasiones cola *quemaina* de tapiños cuando la xente estapinaba un prau pa volveru tierra y paez qu'esta boroña fecha asina prestaba muncho: *sabía*

*a gloria.*

El maíz, el trigo, la escanda y el centén yeren los cereales propios pa la panificación. Pue dicise que mientres el pan faciase en fornu o forna propios l'agricultura asturiana yera fundamente cerealista. El dexar de facer el pan en casa fizo que cambiara dafechu'l paisaxe d'Asturies.

### MUYER Y TABÚ

Observamos polos trabayos etnográficos equí conseñaos que siempre ye femenina la xera d'amasar el pan, enforنالó y sacalo. Tamién alcontramos esti vezu en zones comu la de Cistierna, en trabayu de Fernández Reyero que val de contraste porque observamos que s'estrema abondo de les téuniques tradicionales asturianas. Comu pue esperase, tamién en procesu del pan dase'l tabú pa les muyeres menstruales en cuantes al llabor d'amasar, torga ritual que sigue asina lo que se fai en munches otres y mui dixe-braes zones culturales (Cf. Douglas, 1978: 60-73). Y ye que lo que ye tabú pa les muyeres menstruantes en cuantes al samartín o la mayonesa, por exemplu, tien que lo ser tamién pal amasar, porque ésta ye una xera que, comu les acabante dicise, mez distintos elementos y da llugar a nueves coses, a cambios cualitativos. Estos tabúes sexualmente discriminatorios tienen preferencia, anque non esclusiva, polos llabores d'iguar coses nueves, a partir de la manipulación de coses distintes. Too esto ye una muesa de cómo los trabayos del pan entren, lóxicamente, na estructura de roles sexuales, que marquen enforma la estructura social (Cf. González-Quevedo, 1991b, 1994a, 1994b). Ye mui pertinente pa entender esto la observación que fai Fenton respeutu al procesu de téuniques de panificación n'Escocia: el cambiu de la foz a la gadaña foi un pasu que planteaba un problema importante porque la foz usábala la muyer, pero la gadaña yera propia del home y eso fizo que'l cambiu téunicu alcontrara la torga de los

roles tradicionales de xéneru.

Nel sur d'Italia (Basilicate) el llabor d'amasar ye tamién femenín dafechu, mui arrodiáu de simbolismu sexual y nun falta'l tabú de marcar comu impures pal llabor d'amasar a les muyeres menstruales. Ye perllamativo que tamién el tabú afeute a les femes de los animales.

## PANES Y RITOS

Matiza García Arias los aspectos de la veneración que recibe'l pan hasta da-y un caráuter sagru: de nenos tiénnenos reprehendió poles desconsideraciones pa col pan y tenemos fecho, a mou de reparación, esi pequeñu y guapu ritual de besar el cachín de pan que nos cayera al suelu. Y ye mui interesante la riqueza del mundu del pan doméstico dende'l puntu de vista del ritual. Y ye que son munches coses les que tienen que ver col procesu de panificación y, entós, esto fai que se toquen munchos aspectos xenerales. Por exemplu, pa defendese ritualmente del mal úsense los aparatos pa enfornar (*pala'l fornu, rodallu*): pónense en corral en forma de cruz escontra la tuena (Cangas del Narcea, Teberga, Palacios del Sil). En Bisuyu, si hai pan amasao, pégase-y al rodallu una crucina de masa. Pero vamos facer un repasu a dellos momentos interesantes de la intervención del pan nos rituales.

1. Los ritos del pan entamen yá en procesu de plantación del cereal, comu pue vese en trabayu de Caldones (Xixón), onde dempués de sallar ponen un ramu benditu y tamién en Bisuyu onde les muyeres bendicen les tierres. La lliteratura antropolóxica tiénos apurrió exemplos asgaya de lo xeneral que ye'l vezu d'enllenar les xeres económiques de práutiques rituales y son munchos los autores clásicos -comu Malinowski (1977), (1986) o Firth (1965) por exemplu- que tienen perestudiáu esti problema de les relaciones ente economía y ritual. Nesti sen, alcontraba Firth cuatro clases de rituales asociaos a les xeres económiques:

*Tikopia ritual with an economic bias can be divided on the basis of intent into four categories: (a) ritual of production of goods, (b) ritual of general conservation or increase of resources, (c) ritual of specific protection of resources, (d) ritual of destruction of resources (Firth, 1965: 170).*

Y, efeutivamente, a lo llargo del tol procesu astur del pan, dende la producción al consumu, alcontramos fenómenos rituales asgaya, afiaos dafechu en toles xeres. El ramu benditu de Pascua que se pon al finar de sallar val, piensen los informantes, pa tornar el mal de güeyu, porque trabayar pola fertilidá ye lo mesmo que lluchar escontra'l maleficiu esterilizante. Nesti sen recuéyese n'Ayer el vezu de chiscar la tierra con agua bendito (usando un ramu de lloréu, romeru o tomillu) en terminando de semar, mientres se diz una fórmula escontra los maleficios y maldiciones. Otra fórmula (en Ruayer, tamién en conceyu d'Ayer) diz, acabante semar, *agora que Dios lo floresa y, darréu, ponse un ramín*. Nun ye raro, porque ye mui xeneralizada esta costume, mecer lo máxico colo estrictamente relixoso, compartiendo entrambos mundos la mesma esfera sobrenatural.

2. Estes práutiques rituales lleguen hasta les últimes etapes del procesu panificador, con especial intensidá en momentu d'amasar y d'enfornar, comu ponen de manifiestu Azcárate, García Arias y Álvaro Arias al referise al usu del fornu. Y ye que, comu yá vimos, amasar y enfornar son momentos especiales, onde unes coses tresfórmense n'otres, habiendo unos cambios cualitativos nos que se requier una aición máxica de proteición escontra del descontrol del procesu y escontra la escasez pa llograr l'abundancia. Les muyeres faen cruces cola mano al amasar y faen cruces nes fogaces al meteles en fornu, porque pensaben qu'ellí ta *cobixáu'l demoniu*, según informen en Bisuyu. En munchos casos trátase de rezos y fórmules, particularmente eufónicos, a dellos santos y que se faen nun momentu abundu críticu, comu ye'l de cocer el pan



dientru'l fornu. Los destinatarios d'estes fórmules y ritos máxicos son la Virxe, el Santísimu Sacramentu, o sea les grandes «divinidaes» y delles pequeñes «divinidaes» (Cf. Moreno Feliu, 1992) comu San Xustu: *pa que de poucu me saque muitu*, Somiéu; *pa que de lo pocu saque munchu*, Teberga; *que del poco faga moito*, Samartín d'Ozcós (Cf. Dámaso Alonso, 1977). Otros destinatarios son San Cibrián o San Pantalión, *que medre muito'l pan no forno y el ben polo mundo todo* (Cf. Dámaso Alonso, 1977). En trabayu de la marina occidental refiérense fórmules máxiques pa que l'amasáu vaiga bien, asina comu aiciones manuales comu les de facer cruces y refierse tamién qu'hai usu de fórmules d'enfornar: *Dios aumente'l pan nel forno*. Nel estudiu d'Adolfo García sol pan, recuéyense en Conceyu de Tinéu fórmules comu ésta: *Dious delante, ya que San Antonio me lu coza ya la Virgen nun me lu queime* (A. García, 1991). Pero en tando yá fecho'l pan hai que tener delles precauciones comu nun lo poner al revés, porque, dízensen en Bisuyu, sufre la Virxe, o cortalo dempués de facer una cruz col cuchiu. En Mieres, amás de nun-yos dar vuelta a los panes, piénsase que nun ye bono clavar en pan un cuchiu vertical. En Somiéu'l pan ye lo primero que se pon y lo último que se quita, porque *col pan hai que tener muitu cuidáu*.

3. Quizabes cuando'l pan yá ye oxetu de consumu ye cuando más interesante resulta'l so papel nos ritos, comu oxetu imprescindible en dellos procesos rituales. Ún de los aspectos del ritual ye la so contribución pa marcar el tiempu, pa categorizar la realidá nun esquema temporal. Y, efeutivamente, les distintes clases de pan, que suelen implicar diferente prestixu, señalen y estremen unos díes d'otros, díes festivos, díes de pan blanco, y díes de trabayu, tal comu se nos refier en Cuideiru, en Valdés o en Teberga (*pan blancu y pan prietu o de sucu*).

4. El pan intervién asina comu oxetu importante nos ritos de pasu. Cuando Van Gennep (Cf. Van Gennep, 1986)

fixo'l so conociu estudiu de los ritos de pasu entendió estos procesos rituales nun sen pergrande, anque más tarde tendióse a identificar a estos ritos de pasu colos ritos de pasu vital namás. Pero lo mesmo nun sen grande que nun sen estrechu, el pan astur intervién nos llamaos ritos de pasu. En calendariu del añu, caltiénense n'Asturies les celebraciones rituales festives y estacionales (Cf. González-Quevedo, 1991) y nelles tienen abonda presencia los panes.

Nes fiestes del santu patrón del pueblu ye'l pan, los bollos, lo que se reparte ente la xente del llugar, pero tamién ente los foresteros y pelegrinos que van buscando'l bien de San Roque, comu ye'l casu de Palacios del Sil. Tamién vemos, en trabayu de X. M<sup>a</sup> G. Azcárate en Bisuyu (Cangas del Narcea), la importancia del pan na fiesta estival. Nestes fiestes patronales ún de los elementos importantes de la celebración ye la *puya del ramu*: V. R. Hevia diznos cómo en Llaviana son *rosques d'escanda* lo que nun falta nos ramos llevaos poles moces, un vezu perxeneralizáu n'Asturies. Pilar Fidalgo atestiga la presencia de panes y rosques en ramu del santu patrón. Ye mui interesante la organización en cofradíes que terminaba cola *puya'l remu* dirixida pol mayordomu (Ayer).

Tamién el pan n'Asturies ye protagonista de les celebraciones del pasu del tiempu peles estaciones, comu ye'l casu del Antroxu, ún de los momentos del añu más celebraos tradicionalmente n'Asturies, comu pue vese nos *tortos d'Antroxu* en Morcín. En Pascua, en Bisuyu faise una llarga celebración alrededor d'una gran fumaza que dura tola *nueite*, con misa y toque de campanes, pa terminar con un repartu de bollos de pan.

Tamién el pan va en ramu que lleva la persona ofrecida'l día de la fiesta. Porque'l pan tamién s'alcuenta na *ufierta individual*, llevando una persona agradecida bollos en triángulu del ramu (Ayer) y cumpliendo asina una promesa de facelo nes fiestes del llugar.

5. Y ye tamién el pan una pieza importante nos pasos del ciclu vital. N'Asturies dellos ritos asociaos a los pasos a distintes etapes vitales tienen entovía munchu puxu. Col bautismu comu ritu relixosu entámense unes rellaciones importantes ente'l padrín y la madrina y l'afiáu. Nesti sen, Argentina Rubio Feito fala del bollu pa los afiaos, presentaos con dibuxu de coleta (*enfilada*) y Manuel Pérez menta la rosca de Pascua o *alfilada*. En conceyu de Salas atestigasenos l'intercambiu del pan dulce o de Pascua y los ramos de lloréu ente padrinos y afiaos. Tamos col mesmu casu que'l *bollu* pa los afiaos en Mieres, que yera una rosca con güevos cocíos metíos nella. Y ye tamién el casu de la *pegarata*, equí referida en trabayu de Llaviana y tamién nel d'Ayer, onde siguen recibiendo los afiaos el *bollu*, aunque col tiempu cambia'l tipu de bollu. Ye mui xeneralizada la costume asturiana del ramu, que se bendiz el Día de Ramos, y que se-y da a la madrina'l día de Pascua, recibiendo l'afiáu de los padrinos el *bollu* que yá nun ye, en munchos casos, pan, sinón un regalu del cualquier clas. Los cambios sociales caberos nun desanicieren los vezos que manifesten estes rellaciones. Más bien, pola cueta, los intercambios ente afiáu y padrinos adáutense perbién a los cambios d'anguañu y a los mecanismos de la economía de mercáu: les palmes pa les madrines alcuéntense asgaya nos nuevos centros comerciales (Cf. González-Quevedo, 1991a).

Tamién apaez el pan comu pieza importante en ritual funerariu, na muerte comu pasu vital más importante. Vese asina en casu de Palacios del Sil, según el trabayu que van unos años fixera A. Fernández Pérez (1989) respeutu a la «caridá de los difuntos». Nesti casu'l pan y el repartu del mesmu son l'aspeutu clave de la ceremonia de rezu coleutivu en casa del muertu, con representantes de toles families.

Pero munchos vezos qu'alcontramos n'Asturies asemé-yense a los d'otres cultures, aunque tean bien lloñe asitiaes.

Asina, respeutu a la importancia del pan nos ritos de la muerte, en trabayu d'Enzo Spera vese'l ritu poslliminal de nun amasar unes selmanes dempués de morrer una persona de la casa. En Valonia nun faen el pan dellos díes comu'l de los Difuntos. Tamién respeutu al llabor d'amasar hai fórmules pa garantizar que'l pan salga bien: en Basilicate hai bendiciones enantes de toles actividaes del amasar y tamién hai fórmules (*llelda, pan, comu lleldó Xesucristu...*) y fáense cruces. Y ye que'l fenómenu misteriosu y lliminal del lleldar despierta sentimientos ambiguos, positivos y negativos, comu diz Zeebroek nel so trabayu en Valonia.

Nesti sen ye interesante lo que diz Kai Fechner:

*Au Haute moyen-âge le pain prenda une grande importance religieuse en tant qu'hostie ou «pain de vie». Selon Reinach, le pain de Saint-Germain (en Bourgogne) serait la récupération chrétienne de traditions gallo-romaines ou gauloises, le culte d'une divinité du blé à Alesia. Pline atteste en effet l'usage du «panis» par les druides celtes; il s'agirait d'un pain magique que ne pouvait être fermenté; la notion de fermentation a suscité dans les sociétés rurales traditionnelles des croyances et comportements rituels dont on possède de nombreux témoignages, notamment pour la France (Fechner, 1992: 69).*

Pero nun ye namás en Francia, sinón tamién n'Asturies y otres zones europees: asina hai tamién qu'interpretar los ensalmos pa tostar los granos, tal comu pue vese nel estudiu d'Alexander Fenton nes Highlands escoceses. El trabayu de Zeebroek estudia perfeutamente'l pan comu elementu ritual que marca'l pasu del ciclu del añu y val pa reconocer lo que signifiquen n'Asturies productos de cereal comu les tayueles, por exemplu. En definitiva, los rituales asturianos asociaos al pan tienen unes carauterístiques propies pero son paralelos a los d'otres zones culturales d'Europa, igual norteñes que meridionales.

## CAMBIU SOCIAL Y CRISIS DE LA CULTURA DEL PAN

El maíz, que nun dexara de colonizar tierras asturianas dende que llegara a Asturias, conoz en siglu xx el procesu del declive. Lo mesmo-yos pasa a los otros cereales: la escanda, el centén y el trigu.

¿Cuáles son les causes de que se desanicie la cultura doméstica del pan? Son munches estes causes y yá se mentaren enantes dellos motivos a propóscitu del desanicu del molín: nueves trayies d'agua, molinos eléctricos case-ros, la llegada de nuevos alimentos pa los homes y los animales.

Otres causes son la importación de fariña y de granu en plan industrial dende Castiella o d'América. Pero la propia crisis de la familia comu unidá de producción y de consumu ye una causa fundamental a la hora d'esplicar la crisis de la cultura casera del pan. La casería nesti sieglu especialízase na ganadería y entra asina na lóxica de la economía de mercáu. Búscase la producción más grande posible de lleche y de carne pa llograr ingresos monetarios de los compradores. La xente de la casería yá nun trabaya n'orde a cubrir cuasi toles necesidaes, sinón que s'especializa na ganadería p'asina poder consumir los otros bienen qu'ofrez el mercáu. La penetración de la lóxica de la economía de mercáu desanicia la elaboración doméstica del pan.

D'otru llau, les nueves ideas y conceiciones del individu que vienen al arrodio de les nueves formes económicas faen imposible la pervivencia d'estes cultures tradicionales del pan. Porque les rellaciones ente les propies caserías y families cambien dafechu. Nuna conceición del mundu muncho más individualista, les regles de solidaridá y de reciprocidá tienen que cambiar dafechu, porque yá nun son la familia y la comunidá los protagonistas de la vida económica, sinón el suxetu individual. Yá nun hai llugar, o mui pocu, pa les andeches y les ayudes ente families. Otramiente, los trabayos de la cultura del pan respuenden a un repartu de roles de xéneru mui determinaes,

pero éstos sistemas de repartu sexual del trabayu tán cambiando y lo mesmo lo relativo a los grupos d'edá: ta cambiando'l papel de la muyer, del home, de los neños y esto fai imposible'l vieyu orde.

En definitiva, el cambiu social que provoca la crisis de la cultura del pan ye un cambiu que tien aspeutos hestóricos y económicos, pero tamién culturales:

*Las tareas económicas tradicionales están asociadas a unas formas culturales coherentes con aquéllas. Se ejecutaban en el seno de todo un sistema de ideas estéticas, valores sociales y visión del mundo que, actualmente, se encuentran en profunda crisis. Estos agentes no-visibles son imprescindibles si queremos entender este proceso de cambio de la casería asturiana. Los valores que sustentaba la división sexual del trabajo difícilmente se sostienen ya o, por ejemplo, es muy dudoso que las mujeres jóvenes estén dispuestas a asumir las tareas que el sistema tradicional les adjudicaba. Algo similar ocurre con los niños... Por otro lado, se resiente profundamente el papel de orientación en el contexto familiar (González-Quevedo, 1987: 188).*

La crisis de la cultura doméstica del pan nesti sieglu pasa per estes fases. En primer llugar, hasta los tiempos de la guerra de 1936 mantíense más o menos la panificación casera. Nes décadas de los cuarenta y cincuenta, con una economía de postguerra y de fame y escasez, vuelven otra vuelta a tener más puxu los distintos panes tradicionales. Paez que mesmamente nos escasos sitios onde, comu Teberga, nun solía comese la boroña, les dificultaes de los años cincuenta ficieren que se panificara'l maíz con vistas a la alimentación humana.

Pero cola nueva política económica d'apertura al mercáu les distintos cultures tradicionales del pan van desanicándose, dende 1960, al mesmu tiempu que va afitándose una Asturias industrial. Vuélvese al monte lo que se-y quitara pa semar pan o conviértense estes tierres en praos

y decrez el cultivu del cereal, aunque con reticencies interesantes, comu lo que se nos diz en Llaviana del usu de la escanda comu melecina. Vemos pelos trabayos qu'entovía se fai n'Asturies pan tradicional, pero en xeneral atestigase'l desanicu, aunque en dellos casos desanicíase antes la producción que'l consumu, comu ye'l casu que nos apurre Álvaro Arias Cabal en Felechosa (Ayer): impórtase fariña d'escanda dende pueblos de la provincia de Lleón, comu los del valle de Curueño.

#### PAN D'ANGUAÑU Y ANTAÑU

Pero al ser el pan y la so elaboración un elementu importante en cambiu socioecómicu en mundu campesín asturianu, el propiu pan tien que ser él mesmu una cosa que cambió dafechu. Y, efeutivamente, el pan d'anguañu ye otra cosa.

Anque entovía n'Asturies son munches les cases que faen el pan según los procesos tradicionales, la gran mayoría de les families merquen les fogaces y les barres de pan en panaderías, n'establecimientos que venden el pan fecho industrialmente. Esti pan d'anguañu tien muncha menos importancia na dieta, ye un elementu más de l'alimentación, nun ye imprescindible. Na figura socialmente dominante agora de dieta ideal el pan ye una cosa secundaria y, en dellos csos, negativa.

El pan anterior ye otra cosa: ye perimportante, nun ye un alimentu más, ye imprescindible, ye sustancia pa una dieta ideal, porque ensin pan nun podía comese. El pan podía marcar les diferencies d'estatus y de riqueza; el panchón con más manteca yera síntoma de poder económicu. Toa esta importancia dába-y al pan un especial aquel, un aire de reverencia y veneración que yá tien matizaose enantes.

Ye esperable dafechu que nestes *cultures amantes del pan* haiga una cultura paniega pertrabayada, mui rica, fér-

til. Y que seyan munchos, munchísimos los términos colos que se describe'l pan, les sos partes, les aiciones nél. *Encetar* el pan, *el rescañu* que vien del corte que se fixera na masa, *la corteya* y *el migoyu*, *los garitos*, *las migachas*, *el corteyín* pa los neños: toos estos son términos mui usaos nuna forma de vida onde'l pan yera una referencia central.

Nun testu perconociu de Goethe, en *Les afinidaes eleutives*, comenta'l clásicu alemán, pa referise metafóricamente al diariu d'Otilia, que la marina inglesa pon un filu encarnáu en toles cuerdes y cabos, lo mesmo nos más fuertes que nos más ruinos. Asina, siempre podrá reconocese cuál ye la cuerda que pertenez a la corona. Si se nos permite la comparanza, el procesu del pan recuerre, comu'l filu encarnáu de los cordeles de la marina inglesa, tola cultura asturiana. Na hestoria de pan ta dibuxáu'l pasáu de los campesinos asturianos, nos cambios na elaboración del pan representense les tresformaciones de la sociedá asturiana. Y el ciclu del pan ye la metáfora del camín que va del nacimientu a la muerte, de la tierra a la tierra. Y la cultura ye l'artificiu complexu, detalláu y granible que xune la vida y la muerte.

## Bibliografía

- Alonso, Dámaso**, 1997, «Narraciones orales en el gallego-asturiano de los Oscos». En: *Estudios ofrecidos E. Alarcos Llorach*. Universidá d'Uviéu. Uviéu.
- Arias Cabal, Pablo**, 1991, *De cazadores a campesinos*, U.



de Cantabria.

- Blas Cortina, M. A. y Fernández Tresguerres, J.**, «Historia primitiva en Asturias», Biblioteca Asturiana, nº11, Xixón, 1989.
- Cohen, Mark Nathan**, 1981, *La crisis alimentaria de la prehistoria*, Alianza Ed. Madrid.
- Douglas, Mary**, 1978, *Implicit Meanings*, Routledge & Kegan Paul, Londres.
- Fechner, K.**, 1992, «Le pan avant l'histoire: un bilan archéologique et paleoethnologique pour le Nord-Ouest de l'Europe», en *Du grain au pain*, Collections Ethnologies d'Europe: 43-82.
- Fernández McClintock, J. W.**, 1990, «Huecos léxicos y revitalización lingüística en el asturiano moderno», en *Lletres Asturianas*, 35: 51-66.
- Fernández McClintock, J. W.**, 1992, «About moradas vitales», *CULTURES, Revista Asturiana de Cultura*, 3: 59-105.
- Fernández Pérez, A.**, 1989, «La persistencia de comportamientos tradicionales ante la muerte: la caridad de difuntos, un ejemplo localizado en Matalaviña (Palacios del Sil). En *Lletres Asturianas*, 31: 165-172.
- Firth, R.**, 1974, *Primitive Polynesian Economy*, Routledge & Kegan Paul, Londres.
- García Bellido, A.**, 1947, *La España del siglo primero de nuestra era según P. Mela y C. Plinio*. Espasa Calpe, Madrid.
- García Martínez, A.**, 1991, «Cruce entre "lo de antes" y "lo de ahora". A propósito de la cultura del pan». *BIDEA*, 137.
- González, J. Manuel**, 1978, *Asturias protohistórica*, Ayalga, Xixón.
- González-Quevedo, R.**, 1987, «Agricultura y ganadería», en *Enciclopedia Temática de Asturias*, VIII, S. Cañada, Xixón.
- González-Quevedo, R.**, 1991a, «Ritos y cambios sociales»,

- CULTURES, Revista Asturiana de Cultura*, 1: 133-167.
- González-Quevedo, R.**, 1991b, *Roles sexuales y cambio social en un valle de la Cordillera Cantábrica*, Ed. Anthropos, Barcelona.
- González-Quevedo, R.**, 1994a, «Tres mujeres», *CULTURES, Revista Asturiana de Cultura*, 4: 59-81.
- González-Quevedo, R.**, 1994b, «Mujer y cambio social en una comunidad rural», en *Perspectivas del mundo rural asturiano*, Grupo de encuentros en Torazu, Xixón.
- Malinowski, B.**, 1977, *El cultivo de la tierra y los ritos agrícolas en las islas Trobriand*, Labor, Barcelona.
- Malinowski, B.**, 1986, *Los argonautas del Pacífico Occidental*, Península, Barcelona.
- Maya, J. L. y Cuesta, T.**, 1993, «Indigenismo y romanización», en *Orígenes*, Uviéu, 11-23.
- Mesnil, M.**, 1992, «Patience et longueur de temps: les leçons du pain», en *Du grain au pain*, Collection Ethnologies d'Europe: 5-16.
- Miyares, A.**, 1991, «Aspectos antropológicos del molín na llingua y lliteratura asturiana», *Lletres Asturianas*, 39: 57-66.
- Moreno Feliu, Paz**, 1992, «De los santos», *CULTURES, Revista Asturiana de Cultura*, 2: 107-123.
- Romero Masia, A.**, 1976, *El habitat castreño, asentamientos y arquitectura de los castros del Noroeste peninsular*, Santiago de Compostela.
- Van Gennep, A.**, 1986, *Los ritos de paso*, Taurus, Madrid.



## Molinos na parroquia de San Cloyo na Edá Media

MARGARITA FERNÁNDEZ MIER

San Cloyo ye una de les parroquies d'Uviéu, asitiada a seis km. de la cabeza'l conceyu. L'espaciu qu'ocupa ye mayormente llanu, quitando les fasteres per onde cuerren los ríos Ñora y Maxuca, que dan llugar a la formación de dos valles non mui grandes onde se localiza'l poblamientu primeru de la parroquia.

Ye nos alrodios del valle del ríu Maxuca<sup>1</sup> onde precisamente s'asitia esti poblamientu, del que mos dan testimoniu documentos del sieglu x, les «uillae» de *Maxa*<sup>2</sup> y *Feleches*<sup>3</sup>; del sieglu xi, *Areñes*<sup>4</sup> y «Pinnaria»<sup>5</sup> y del sieglu xii, *Ribero*<sup>6</sup>. En sieglu xii documéntense *La Llama*<sup>7</sup>, *Bobela*<sup>8</sup>, *L'Omeo*, *Villabona* y *Villarui*<sup>9</sup>, dientru del mesmu valle.

Tamos, poro, ante un espaciu pobláu a mou nos sieglos centrales de la Edá Media, a lo qu'hai qu'amestar más coneñes referentes a núcleos de población alrodiu d'El Ñora, comu son yá nel sieglu xiii *Niévares*<sup>10</sup>, *Belovio*<sup>11</sup> y *Cortina*<sup>12</sup>.

En toos estos llugares y comu se perafita na documentación, tuvo bien d'importancia'l llabor cerealísticu que, magar nun seya tan netu nos sieglos centrales de la Edá Media, si se destaca na dómina baxomedieval, cuando la documentación se fai más granible y les menciones a tierres, anque nun s'especifique'l cultivu qu'acueyen, xenera-

license. Dende finales del sieglu XII hai un bultable esporpolle económicu que trai arreyao la humanización del paisaxe, porque la presión demográfica va obligar a derromper y trabayar tierres braves; esti esporpolle ya importancia queda perbién conseñao nes menciones a los molinos que s'asitien nos ríos.

Teniendo en cuenta la importancia que na parroquia tuvieron les tierres de pan, ye lóxico suponer la presencia de molinos yá dende los primeros momentos nos qu'apaecen conseñaes les «villas» na documentación. Sicasí, nun va ser hasta'l sieglu XIII cuandu atopemos molinos en San Cloyo, daqué asemeyao a lo qu'alcontramos nel restu d'Asturies onde, comu amosó perbién S. Aguadé<sup>13</sup>, les conseñaciones altomedievales referíes a la industria molinera son mui escasas y poco esplicatives; teniendo en cuenta, amás, la manipulación que sufrieron los pergaminos de la Catedral d'Uviéu<sup>14</sup>, más bien paez que la documentación más vieya reflexa la situación d'a principios del sieglu XII, cuandu yá tuviere llugar un importante procesu d'agrariación<sup>15</sup>.

Les menciones a molinos na parroquia de San Cloyo que, comu diximos, principien a apaecer a partir del sieglu XIII, tán n'estrecha rellación col procesu primero mecionáu del aumentu de población y de l'apaición de nuevos núcleos de poblamientu y derrota de tierres nueves, que provoquen un aumentu de la producción de pan, sobremanera na fastera central d'Asturies, onde l'esporpolle agrariu paez enfocáu principalmente a la producción de cereal<sup>16</sup>.

- La primer conseñación sobre un molín en San Cloyo ye del añu 1247<sup>17</sup>, cuandu'l conventu de San Vicente demanda al deán D. Rodrigo y a los sos comuñeros por llevar unos molinos en *Valdesancloyo* nel llugar denomáu «Cabrafigo», que faen perder molendá a unos de San Vicente asitiaos cerca: l'acuerdu al que se llega ye que'l monesteriu, comu contraprestación poles perdes que se-y ocasionen, recibirá un quintu de los beneficios del molín

del deán, quedándo-y a esti últimu'l drechu de poder alza-los y asitialos n'otru llugar casu de consideralo necesario.

El documentu ufiértamos entós datos de dos conxuntos molineros, mui cerca ún d'otru, y que debíen asitiase sobre'l ríu Ñora, porque otres menciones a «Cabrafigo» así-tienlu cerca d'esti ríu nun llugar cerca de *Silviella*<sup>18</sup>, zona esta qu'entá caltién güei'l topónimu *La Molina*, denomán-dose tamién d'esta mente un reguerín que s'amiesta a El Ñora per esta fastera.

- En 1278 tenemos seguranza de polo menos otros dos molinos en Pedreo:

*«...otrosí deuedes mantener e los molinos de Pedredo de todos llos costos que y foren meter e reffazerllos de pres si acaecer e auer uos lla meatat de todos llas bonas que y uenieren...»<sup>19</sup>.*

- Hai anuncios d'unos molinos en *Valdesancloyo* que, por nun conseñase a mou la so fecha esauta, podríen asi-tiase na segunda metá del sieglu XIII:

*«...todo lo que compre e que remi por mios dineros en Granda e en sos terminos en Ualdesancloyo, con molinos e con todo lo al que lante a manpusturia enna jugueria de Magia»<sup>20</sup>.*

- Nel sieglu XIV sabemos de la esistencia d'otros dos molinos. En 1353, comu muñón d'una posesión conséñase'l molin de *Ponteo*<sup>21</sup> y de 1358 consérvase un contratu d'aforamientu onde'l conventu de San Vicente da-y en foru perpetuu a Gutier Gonzalez de Sograndio una molina nel «ríu de Magia» perteneciente a la «juguería de areñes» pa

*«... hacer una casa con un molino o mas si quisierdes e presa e ssopressa en manera que ssea acabado...»<sup>22</sup>.*

La esplotación del molín concédese a foru perpetuu y afítase'l pagu en dos fanegues d'escanda al añu mentantu viva'l titular. Darréu de la so muerte los sucesores habrán d'aforar la cuarta parte de tola molendá. Sicasi, el foreru

nun llevó alantre'l contratu porque ochu años depués, en 1366<sup>23</sup> faise otra vuelta escritura de foru perpetuu con Diego Martiniz, nes mesmes condiciones que l'anterior y sobre la mesma molinera. Paez ser que nesti casu si levantó molín, porque en 1426 Maria Iohannes dona'l molín d'Areñes a San Vicente.

*«... do et dono al dicho monasterio el dicho molino e molnera e pressa e sopresa con la casa que esta en el dicho molino que es de piedra et de madera e techada de tella e de palla e con aruoles que estan lantados en la dicha molnera desde la molnera vieja fasta el dicho molino para que lo ayan todo liure...»<sup>24</sup>.*

Toes estes conseñaciones documentales amuesen lo importante que foi l'allugamientu de molinos nes veres de los ríos Ñora y Maxuca al so pasu per San Cloyo. Sobre El Maxuca había dos muelas en *Pedreo*, quiciabes dalguna en *Maxa*<sup>25</sup> y otra más n'Areñes; sobre El Ñora había dos conxuntos de molinos, mui averaos ente ellos y conseñaos siempre en plural, lo que mos fai camentar qu'había más d'una muela en caún d'estos conxuntos. Vera d'ellos hai que conseñar el de *Ponteo*, asitiáu sol un regatín que s'amiesta a El Ñora.

Ye ésti un bon exemplu de lo que yá Santiago Aguadé asoleyare sol espaciu qu'arrodiaba Uviéu y llendáu ente El Ñora y El Nalón, onde s'alluga la mayor densidá de molinos de tol país, considerando que, dende'l sieglu XI, pue falase de «un cinturón molinero en torno a la ciudad»<sup>26</sup>.

No que cinca a la posesión d'estos molinos, a tenor de lo que mos ufren los documentos, estos apecen dafechamente señorializaos porque, o bien tán en manes del Cabildru d'Uviéu, del Monesteriu de San Vicente o amestaos a la ilesia parroquial. Ye ésta la situación que se da nos siglos XIII-XIV pero nada nun sabemos de lo que pudo tener pasao en siglos anteriores y nin siquiera nos consta la so esistencia anterior anque puea ser mui probable. Pero xunto con esta propiedá señorial hai que destacar un casu onde

s'afala la construcción d'un molín nuevu pentemedies de la concesión d'una molina en foru, de mou que'l constructor quedaría con determinaos drechos sobre tol complexu hidráulicu.

### L'EDIFICIU DEL MOLÍN

Na terminoloxía empregada nos molinos ye mui significatible la polivalencia que paez tener el términu *molnera* o *molina*. Cuandu l'añu 1278 se fala de les posibles iguadures de los molinos de Pedreo dizse:

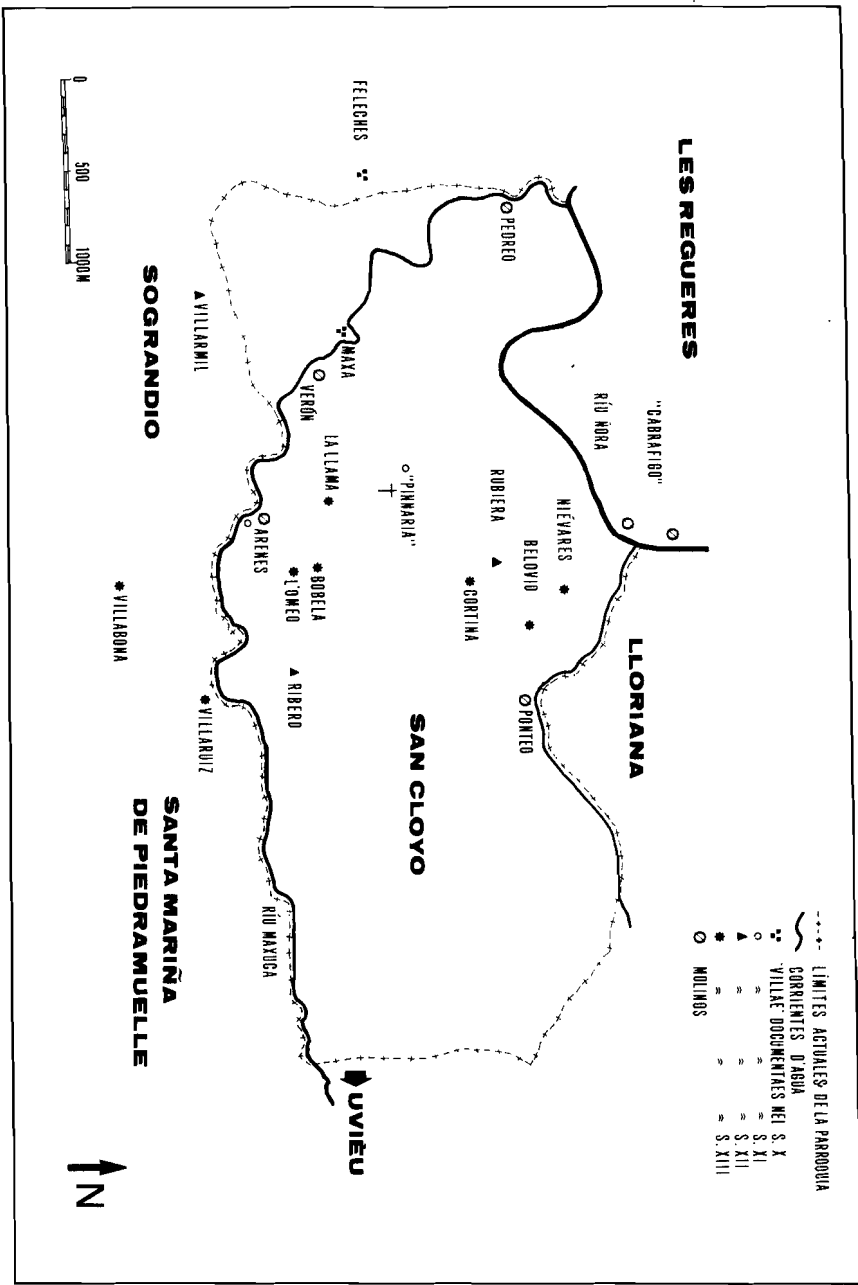
*«... et si molnera y ouier mester que la metades ambas llas partes...»<sup>27</sup>*

Sicasí, nos contratos de foru de 1358 y 1366 lo que se afora ye la molnera:

*«... damos e otorgamos arriendo e afforamiento... la nuestra molnera... en el nuestro heredamiento de la jugueria que dizen Arennes... de tal manera que fagades en la dicha molina una casa con un molino o mas si quisierdes e pressa e sorpresa en manera que ssea acabado...»<sup>28</sup>*

Estes conseñaciones amuesen un doble significáu pal términu *molnera* o *molina* porque se refieren mesmo a un espaciu de terrenu onde, por cuenta de les sos afayadices condiciones podía asitiase un molín (y d'ello qu'apaeza comu terrén llantao) comu a la canal que lleva l'agua dende la presa hasta'l molín. En dambos casos la fala o la toponimia calteníen afitenmos nello: caltiénese comu topónimu *La Molina*, nuna fastera grande a la vera del Ríu Ñora, llugar onde mui posible tuvieren asitiaos dalgunos de los molinos primero citaos qu'aprovechaben l'agua d'esti ríu y de los que nada sabemos en cuantes al so allugamientu concretu. D'otru llau, nel vocabulariu de San Cloyo, el términu que noma la canalización del agua hasta'l molín ye, indistintamente *la canal* o *la molinera*. Y ye perprobable que la «molnera vieja» que se conseña en 1246





**LES REGUERES**

**LLORIANA**

**SAN CLOYO**

**SOGRANDIO**

**SANTA MARINA DE PIEDRAMUELLE**

**UVIEU**

- LIMITES ACTUALES DE LA PARROQUIA
- CORRIENTES D'AGUA
- VILLAS DOCUMENTALES DEL S. X
- △ " " " " " " S. XI
- \* " " " " " " S. XII
- " " " " " " S. XIII
- MOLINOS



faga referencia a una vieya canal arrumbada.

Xunto a les molneres apaecen conseñes de «presa» y «sopresa», diques que se faen nos ríos pa esviar l'agua a la canal. Pa caltener estes obres en bones condiciones, perafitense nos contratos de foru que puen audase de los «cespedes e piedra e argoma de su heredad», materiales estos que s'empleguen pal caltenimientu de la presa y la canal. La presa en ríu faise con piedres, encontiándola con árgumes y tapinos pa torgar que l'agua filtre y lo mesmo se fai na canal, percontiada polo xeneral con una capa de piedra que se rellena de tapinos pola mor de les filtraciones.

De tolos molinos conseñaos na documentación pa esta parroquia caltuviaéronse hasta esti sieglu'l de Ponteó, el d'Areñes y el de Verón. Anguañu tán toos arrumbaos quedando d'ellos namái que les muertes. Los que más tiempu duraron foron los de *Pedreo*, qu'entá se caltienen y que trabayaron hasta los años sesenta. La so morfloxía quiciabes nun s'estreme munchu de la que tendríen los molinos na Edá Media, y hasta ye mui posible que los edificios seyan los mesmos, iguaos o remocicaos a lo largo'l tiempu.

La tipoloxía de construcción ye munchu cenciella: planta rectangular, de dimensiones pequeñes y dedicada namái qu'asitiar la muela. Nel pisu d'abaxu ta'l mecanismu que mueve'l rodete. Los dos pisos parten con un suelu de travesales de madera percontiáu por bóvedes de cañón rebaxáu que se llogra averando les filaes<sup>29</sup>.

Les muries son de mampostería basta, siendo toles fachaes de la mesma mena quitando la de la parte pela que sal l'agua llueu de poner a trabayar el rodete; nesta fachada faise un ventanu mui pequeñu de sillarexos. Debaxu'l vanu ábrese l'arcu per onde sal l'agua siendo nos dos casos de mediu puntu.

Lo más a destacar d'estos dos molinos ye l'aprovechamientu que fai ún d'ellos del agua del otru. L'agua llega al primeru pela canal y dende la presa que s'asitia riba d'él, afondada nel terrén y percontiada con parees de piedra,

pasa dientru'l molín, echando a andar el rodete y saliendo pel arcu baxeru onde acanala otra vuelta nuna presa d'unos seis metros de llargor que lo lleva pal otru molín.

Toles conseñes de los molinos de San Cloyo son bon niciu de la importancia del pan na fastera central d'Asturies, sobremanera al rodiu d'Uviéu, polo menos a partir del sieglu XIII.

## Notes

<sup>1</sup> El valle que forma esti ríu apaez conseñau comu «Valdesancloyo», inxiriéndose dientru del so territoriu llugares que pertenecen anguañu a les parroquies de Sograndio y San Pedru Ñora, comu son *Villabona*, *Casares* y *Felechés*.

<sup>2</sup> P. Floriano Llorente, *Colección diplomática del monasterio de San Vicente de Oviedo*, Uviéu, 1968, documentos númbs. CXLVII, páx.239-240, CCLIX, páx. 409-410, CCLX, páx.411-412.

<sup>3</sup> P. Floriano Llorente, *o.c.*, númbs. VII, páxs.38-39, CCLIX, páxs.411-412.

S.García Larragueta, *Catálogo de los documentos de la Catedral de Oviedo*. Uviéu, 1962, númb.157, páxs. 397-399.

<sup>4</sup> P.Floriano Llorente, *o.c.*, númb.C, páx. 175-176.

<sup>5</sup> Idem.

<sup>6</sup> P.Floriano Llorente, *o.c.*, númb.CCXCVI, páx.466-567

<sup>7</sup> M.J. Sanz Fuentes & J.I. Ruiz de la Peña, *Colección diplomática del monasterio de San Vicente de Oviedo (siglos XIII-XV)*. Uviéu, 1992, númb.70, páxs. 119-120.

A.S.P.: F.S.V.: Leg. XXXIII, númb.987.

<sup>8</sup> A.S.P.: F.S.V.: Leg. XXXIV, númb.996 y 1004.

<sup>9</sup> M.Fernández Mier, «Documentación medieval: Pesquisa del Ayuntamiento d'Uviéu de 1289», *Lletres Asturianas* 51. Uviéu, 1994, páxs. 110 y 115.

<sup>10</sup> A.S.P.: F.S.V.: Leg.XXXIII, númb.976.

Idem: Leg.XXXIV, númb.1004.

Idem: F.S.V.: Leg.XXIV, númb.710.

Idem: F.S.V.: Leg.XXXVI, númb.1076.

<sup>11</sup> A.S.P.: F.S.V.: Leg.XXXIII, númb.982

Idem., Leg XXIV, númb.710.

Idem., Leg.XXXIV, númb.1004.

Idem., Leg.XV, númb.434.

Idem., Leg.XXXVI, númb.1076.

Idem., Leg.LXI, númb.1822.

<sup>12</sup> A.S.P.: F.S.V.: Leg. XXIV, númb.710.

Idem: F.S.V.: Leg. XXXIX, númb.1161.

<sup>13</sup> S. Aguadé Nieto, «Técnica y sociedad en la Asturias medieval: el molino hidráulico», *De la sociedad arcaica a la sociedad campesina en la Asturias Medieval*. Madrid, 1988.

<sup>14</sup> F.J. Fernández Conde, *El Libro de los Testamentos de la catedral de Oviedo*. Roma, 1971.

<sup>15</sup> S.Aguadé Nieto, «Técnica y sociedad en la Asturias...», pp.155.

<sup>16</sup> F.J. Fernández Conde. «El Medioevo asturiano (siglos x-xii)». *Historia de Asturias. Alta Edad Media*, Salinas, 1979.

<sup>17</sup> A.S.P.: F.S.V.: Leg. XXXIII, númb.986.

<sup>18</sup> A.C.U.: «Llibru les Kalendes 2, fol. LVI. Llibru Maestru: Mansos de San Cloyo.

<sup>19</sup> A.C.U.: Serie A, carp.9, númb.10.

<sup>20</sup> La conseña pertenez al legáu de los bienes que fai'l Chantre Pedro Esteuan, ente los que tán los mentaos molinos. S.Aguadé, o.c., páx.174, señala que'l Chantre apaez ya comu falleció na documentación a finales del s.XIII y poro, podemos dar una fecha aprosimada pa esta referencia documental. Nun ye fácil asitiar esti molín. Aguadé (páx.186) allúgalu en Maxa, pero pela información qu'ufierta'l documentu, nun podemos precisar dafechamente'l so llugar, porque podría ser cualaquier fastera d'El Maxuca, anque nun ye poco probable qu'hubiere dalgún na «uilla» de Maxa.

<sup>21</sup> A.S.P.: F.S.V.: Leg.LXI, númb.1822, «...et nueue castannares con ssua tierra que estan al molino de Pontedo e una bringa en Azedal...».

<sup>22</sup> A.S.P.: F.S.V.: Leg.L, númb.1475.

<sup>23</sup> A.S.P.: F.S.V.: Leg.L, númb.1476.

<sup>24</sup> A.S.P.: F.S.V.: Leg.XLVII, númb.1410.

<sup>25</sup> Yá falamos primero de la posibilidá d'un molin en *Maxa* y ye perdi-ficil imaxinar que nesta «uilla», conseñada bien pronto na documentación y asitiada xunto a El Maxuca, nun hubiere dengún. Abúltame que tenemos de tener presentes delles conseñaciones documentales más serondes y mesmo los datos d'anguañu pa camentar na so presencia. En sieglu xvii, al conseñase la torre de Maxa (güei *La Torre*, cerca de Maxa) faise referencia al molin de *Verón*, del mesmu propietariu. Teniendo en cuenta esta conseña, lo cerca que ta Maxa y la pervivencia hasta esti sieglu de tolos molinos d'El Maxuca documentaos yá en dómina medieval, podemos suponer bien d'ello que fuera ésti precisamente'l que dependía de la «uilla» de Maxa.

<sup>26</sup> S.Aguadé, o.c., páx.165. Ye bien cierta la esistencia de toos estos molinos arrodianando la ciudá col enfotu de garantir suminiu de farina, pero de toes maneres ye difícil camentar nuna ruina presencia de molinos n'Asturies, comu la obra d'Aguadé paez amosar. Con toa posibilidá esto ha debese a lo poco esplicito de los documentos.

<sup>27</sup> A.C.U.: Serie A, carp.9, númb.10.

<sup>28</sup> A.S.P.: F.S.V.: Leg.L, númb.1475 y 1476. Referio a esti mesmu molin en 1426 topamos la siguiente conseña de la molnera: «...et con los aruoles que estan lantados en la dicha molnera desde la molnera vieja fasta el dicho molino...». A.S.P.: F.S.V.: Leg. XLVII, númb.1410.

<sup>29</sup> La mesma cadarma ye la que se da nos molinos del conceyu de Parres estudiaos por A.Miyares, «Los molinos de agua en el concejo de Parres. Aspeutos etnográficos». *Lletres Asturianas* 33. Uviéu,1989.

SIGLES EMPLEAES:

A.S.P.: ARCHIVU DE SAN PELAYU.

F.S.V.: FONDU SAN VICENTE.

A.C.U.: ARCHIVU DE LA CATEDRAL D'UVIÉU

# **La cultura del pan nes parroquies de La Madalena y Miravalles (Villaviciosa)**

*ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO*

Lo que darréu se diz del pan ta recoyío nes parroquies de La Madalena y de Miravalles, en conceyu Villaviciosa. Los informantes pertenecen fundamentalmente al pueblu d'Acebéu en La Madalena y tamién al llugar de La Sota, en Miravalles. La xente d'Acebéu tien comu molín de referencia'l de La Vega, asitiáu yá mui cerca de la llende con Miravalles. L'agua que baxa pel ríu de La Madalena y mueve'l molín de La Vega ye la que pocos metros dempués mueve tamién el rodendu del molín de La Sota. Pero si los d'Acebéu teníen que pagar maquila por moler, la familia de La Sota tien molín propiu y nun pagaba maquila, sinón que la cobraba.

Anguañu la economía de mercáu apoderóse de cuasi toles actividaes económiqes ganaderes y agricóles y los trabayos del pan nun escaparon a esti procesu. De toles maneres, hasta hai bien pocos años dos cereales, el trigu y el maíz, yeren la base de la panificación nestes parroquies villaviciosines.

## EL TRIGU

Yá nun se sema trigu, pero semábase. Y son los d'Acébéu los que meyor informen respeutu al procesu de faer los panes de trigu. Lo primero, según cuenten Laura y Luis M. Pedrayes, ye preparar la tierra, llimpiándola y cuchándola. Dempués pásase'l *llabegón*, que ye un llabiegu grande, que tien dos ruedes y del que tiren dos vaques. Dempués pásase *la grada* o pásase'l *rollu de pinchos*, que ye meyor que la grada pa trabayar la tierra y esfacer los tarrones. Sémase *a voléu* y espérase a que la espiga tea bien fecha.

## COYER

Pá coyer el trigu úsense *les mesories*. Les mesories son dos y pa garrales ponen los paisanos unos dedales nos deos. Queda la planta ente les mesories y tírase p'arriba, acercándose entós al *macón* (cesta pergrande), que tien en borde espetáu un corte (un cuchiu o un segote). Nesti corte córtase la planta, echando la espiga al macón y lo que queda de paya al suelu.

Les muyeres van detrás *apelucando*, o seya, coyendo les espigues que nun cayeran al macón. En terminando, siégase y páñase too ello y llévase esta paya pa estrar. En cuantes a les espigues, échense en sábanes y átense y llévense a un sitiu secu, comu, por exemplu, l'horru.

## PISAR

Al llabor de separar el granu llámase *pisar*. Pero al pisar hai *andecha*: ¿qué quier dicir esto? Quier dicir que funciona la solidaridá de reciprocidá y ayúdense unos a otros. O seya, la familia nun pisa ella sola, sinón que comu hai andecha de los homes pues ayúdense toles cases na era. La *era* d'Acébéu ye propiedá de los Pedrayes y esta era ye'l llugar onde los homes de toles families *usen el garrote*.

El garrote fórmenlu dos palos: *el palu* que se garra coles manes y *el briscu* que ye'l palu que pega fuerte escontra les espigues. Los golpes col garrote hai que los dar armónicamente, siguiendo toos bien el ritmu.

Al pisar el trigu, *el granu*, que pesa más, va p'abaxo, mientras que la *ponxa*, lo que nun val, queda arriba porque pesa menos. Con un *angazu* pásase la ponxa y queda asina disponible'l granu.

Pero dempués de pisar, el granu nun ta llimpiu dafechu y pa quita-y la ponxa qu'entavía queda fai falta echar los granos al aire con un *vañu*. El *vañu* tien la forma d'una penera, pero ensin furacos y más grande. Un día qu'haiga bien d'aire échense los granos al aire y asina marcha'l *salváu*, la ponxa que quedaba

El trigu en xeneral da munchu trabayu y por eso hai yá unos cuantos años que nun se cultiva nestes parroquies. Los informantes comenten tamién qu'agora ye imposible facer les andeches d'antañu:

—*Daquella podía contase cola xente, había andeches, la xente ayudábase, daquella nun yera lo mesmo.*

Nos últimos tiempos yá nun se pisaba en pueblu, sinón que la xente diba a la villa onde había una máquina que lo facía en plan industrial, según nos cuenta'l informante.

#### AL MOLÍN

El granu llévase al molín. La xente d'Acebéu llevaba'l granu al molín de La Vega, onde a cambiú de moler dábase-y la maquila correspondiente a la familia propietaria (o al que tenía arrendáu'l molín).

Del molín sal la fariña, que fai falta *peñerar* pa dempués amasar y facer los panes, en forma redonda y aplastada, *panchetes*.



## EL MAÍZ

Lo mesmo n'Acebéu (La Madalena) que en La Sota (Miravalles) los cereales protagonistas del pan son el trigu y el maíz, porque si'l trigu val pa facer pan, tamién se panifica'l maíz y la realidá ye que'l pan de maíz tardó más tiempu en desanicíase. Tolos informantes nos dicen que nos tiempos que siguieren a la guerra civil la cultura doméstica del pan tuvo un puxu pergrande.

La tierra pa semar el maíz hai que la llimpiar y cuchar. Llévase'l cuchu dende la cuadra de les vaques y amontónase pa más tarde espartelo. Depende de cómu tea la tierra, pero xeneralmente llábrase primero col llabegón. Dempués déxase que la tierra s'osixene y seque y pásase la grada, tamién gracies a la fuerza motriz de les vaques.

Dempués hai que semar a voléu y queda la tierra afayadiza pa semar les fabes, que cuando crezan esguilarán pel maíz. Les fabes sémense col *rastrillu*, que va faciendo tres riegos nos que s'echen les fabes.

Dempués de nacer, cuando tien unos diez centímetros fai falta sallar pa quitar les males yerbes y cuando pasen unes selmanes hai qu'*arrendar*, arrodinando con tierra'l maíz y quitando la pación. Fai falta llimpiar la tierra, a finales de xunetu, porque si non nun se fien les fabes. En setiembre y ochobre al llegar la época de pañar les fabes tamién hai que *demozar* el maíz, cortando de la panoya p'arriba. Demózase pa que sequen meyor les fabes y pa que coma'l ganáu.

Tal comu nos diz Enriqueta Toyos, dempués de les fabes ye cuando llega'l momentu de coyer el maíz. Les panoyes llévense en cestos al carru y los *taracos* axúntense en *gavielles*, formando delles *gavielles* un *gavellón*. Les *gavielles* átense con una brima o con un taracu flexible. Tou ello llévase dempués pa los animales o quémase nun fogar. Tamién p'adelantar que madure'l maíz pue *engavellase* con panoya.

## LA ESBILLA

Cuandu yá tan les panoyes en casa pue entamase la *esbilla*. Al *esbillar* recúrrese a la ayuda de les otres families, gracias a un sistema de reciprocidad: les cases van ayudándose unes a otres. La muncha concurrencia da-y a la esbilla un aquel de fiesta, de diversión. Hai muncha conversación y cada grupu d'edá tien la so peculiar alegría. Llámase *rei* a la panoya escura y los neños disfruten asgaya.

Al esbillar quitense les fueyes, dexando dos o tres. Tírase la panoya p'atrás y, xeneralmente, los paisanos son los encargaos d'*enriestar*. Pa enriestar úsense les *xuncies*, que crecen nes llamuegues, o la fueya d'espadaña, dividiéndola en tires mui delgaes pa formar l'exe de la *riestra*.

Dalgunes panoyes son ruines y pierden toles fueyes: estes panoyes llámense *rabiques* y échense toes a un montón llamáu *rabiqueru*. Alcuérdase la nuesa informante d'aquelles pallabres:

— ¡Quita'l rabiqueru!

faciendo asina la indicación de vaciar el paxu o cestu pa echar otra vuelta les rabiques.

Pero delles de les que pierden les fueyes resulta que presten, que nun son ruines y entós hai que les tirar en corredor pa qu'ensuguen. Les rabiques que nun presten llévense en paxos y cestos carreteros pal ganáu.

Cuandu les panoyes tán enriestraes tien que'l paisanu llevar les riestres al corredor del horru y allí pónense a la bocana pa que sequen, porque si nun ta vien *curáu'l maíz*, el molín nun muel los granos. En cuantes a les fueyes que dexa la esbilla, aprovéchense tamién, pal ganáu o pa facer *sargones*. Van pal ganáu los *taguyos*, panoyes que cuasi nun tienen granos.

Les meyores panoyes escuéyense pa facer la borofña o la torta. Pero hai qu'esgranar, cola mano o con otra panoya o cola esgranadora, que pue ser un aparatu na mano o ún que tien manivela.

## EL MOLÍN

El ríu que vien del valle de La Madalena cruza la parroquia de Miravalles y pasa a Priesca, que ta yá de llau del mar. En La Madalena atópase'l molín de La Vega y yá en Miravalles alcuéntrense el molín de La Sota, el de Los Basares, el de La Peña, el de La Cerval, el de Mestres. Na parrquia de Priesca atópase'l Molín Nuevu.

El molín de la Sota, por exemplu, ye comu vien darréu. Con una presa sácase l'agua del ríu y llega pela *manguera* al llau del molín. La manguera hai que la llimpiar cuandu tien muncha basa y gracias al cubu cai en vertical p'asina mover el *rodendu*. El rodendu muévese porque l'agua pega escontra les *péndoles*, que tradicionalmente yeren de madera, comu'l rodendu enteru. El rodendu al dar vueltes fai xirar l'*asta*, que per abaxu termina nuna pieza que se llama *peón*. El peón da vueltes na *sapa*, que ye una piedra especial con un furacu que dexa que'l peón y con él l'*asta* dean eses vueltes.

L'*asta* per arriba empalma con un exe de fierru gracias a una pina de madera de carbayu que se llama *raposu*. Esti exe tien forma de pletina pero p'arriba garra forma cilíndrica y pasa pel furacu del mediu del *frayón* o muela quieta que ta debaxu de la que da vueltes. Llámase *bursa* la pieza de madera que fai comu rodamientu del exe.

L'exe termina engancháu a la muela d'arriba, la que se mueve, gracias a la *inera*, asitiada en mediu d'esta muela.

Na pica del exe que se bresal de la muela d'arriba engánchase una pieza cuasi cónica de madera que da vueltes a la par de la muela y tien unes estríes.

El granu échase nun recipiente llamáu la *monxeca* y de la monxeca cai per un canaliellu que llamen *cuernu*. El cuernu muévese porque peguen nél les estríes de la pieza cónica que da vueltes cola muela. Con un cordelín gradúase la inclinación del cuernu y, según la inclinación, la cantidá de granu que cai al güeyu de la muela.

En moliendo les muelas el granu sal la fariña *al branzal*.

Pue graduase la distancia ente les muelas y, darréu, la finura de la farina gracias a la colocación del raposu, la pina qu'atopamos ente l'exe y l'asta.

Esti molín de La Sota consérvase perbién, gracias a que'l so amu, Ignacio Toyos, ye un bon carpinteru y cuidalu curiosu y mantiénlu funcionando perfeutamente. Ye un molín tradicional pero con dellos perfeicionamientos téunicos fechos polos antepasaos d'Ignacio. Destaca, nesti sen, *la paradoria*: cuando nun queda granu na monxeca, un mecanismu percomplicáu fai que l'agua nun caiga nes péndoles del rodendu. La paradoria val pa que nun s'estropeen les muelas al moler ensin granu dengún.

Por ciertu, l'amu d'esti molín quéxase porque agora vien muncha menos agua y en delles époques del añu'l molín nun ye pa moler. La culpa tiénenla, diz él, les obres pa meter agua corriente nes cases, qu'acaben dexando'l riu ensin agua cuando hai seca.

## AMASAR

La farina hai que lo *peñerar* antes de ponese a amasalo. Faise un pocín na masa y axúntase-y *sal* y *agua* caliente. Axúntase tamién *formientu* y con diverses postures de les manes va amasándose too meciéndolo bien meció.

Cuandu la masa ta bien fino, o seya, cuando yá nun s'apega a les manes, pártese y vuelve a amasase dando-yos a les pieces les formes que se-yos quier dar: aplastaes, llargues, etc. Dempués pónense estes pieces enriba una sábana y tápanse.

Hai qu'esperar hasta que formiente'l pan: crez y ábrese. Nun hai que dexar que se pase, porque entós amarga.

Tolos aspeutos de la cultura del pan son idénticos en la Madalena y Miravalles. Los llabores d'amasar son femeninos y mui duros y cansaos tal comu dicen les nuses informantes.

## LA FORNA

Pa que cueza'l pan antes hai que calentar bien *la forna*, que quede *roxa*, tizando y ayudándose col ganchu de fierro. Dempués hai que la llimpiar con un barriciu y cuando ta bien llimpia métese'l pan cola pala y zárrase la forna cola tapa.

La tapa quítase cada poco pa mirar cómo va cociendo'l pan y cuando yá ta bien cocío sácase y guárdase na mase-ra. La frecuencia d'amasar y facer el pan ta en función de lo grande que fuera la familia: nos casos qu'equí tratamos faciase cada tres díes más o menos, porque yeren families con muncha xente.

## PAN Y BOROÑA

Cola fariña de trigu faise pan y cola de maíz faise boroña. Los panes y la boroña en La Madalena tienen la mesma forma. Laura Pedrayes encamienta poner una fueya de verdura enriba les boroñes al meteles na forna y, en sacándola, antinar a envolvelos un quantu de tiempu nuna sábana y un cobertor, pa qu'asina quede bien la corteza y nun rompa.

## EL BOROÑU PREÑÁU

El domingu de Pascua ye'l día de facer el boroñu preñáu, un boroñu bien grande nel que se pon chorizu y tocín entreverao enantes de metelu na forna. Pártese a la mitada, ponse'l chorizu y tamién el tocín y tápase colo d'arriba.

Tamién el domingu de Pascua ye cuando la madrina y el padrín-y dan al afiáu un *bolllu*, anque anguañu el bolllu yá nun ye pan: ye más bien un regalu o perres.

## LA TORTA

Cola fariña de maíz faise tamién la torta. Pa ello cuén-

tase cola *pedra*, que ye una chapa redonda de fierro con tres pates, que se pon enriba'l fueu del llar. Úntase la piedra con tocín pa que nun apegue, porque será na piedra onde se fadrá la torta.

Na mesa ponse un *torteru*, que ye un trapu nel que se va poniendo la masa, bien aplastada, porque tien que quedar delgadina. Llévase'l *torteru* garráu coles manes y échase la torta na piedra. Cuandu convién dáse-y la vuelta.

#### FORNU Y CHAPA

En llegando a les cases les cocines de carbón y desanciase'l llar, *el fornu* (d'estes cocines) sustitúi a la forna y munches families entamen a iguar les boroñes en fornu de la cocina económica. Otramiente, será la chapa de la cocina la que vien a faer el llabor de la piedra en cuantes a lo que ye facer les tortes.



# Pan d'escanda n' El Condáu (Llaviana)

VICENTE R. HEVIA

Ye, per estes dómines, la escanda un recuerdu pelos pueblos de la parroquia El Condáu y del conceyu Llaviana, anque más cercanu que'l d'otros cereales y cultivos comu'l centenu, el trigu, el llinu o les uves, que namás queden en topónimos: El Centenal, La Triguera, La Llinariega, El Prau Llinariega, La Ceposa, Cepeo, La Uvera o La Viña. Pasaos los años de la fame, allá pelos cincuenta, col puxu la boroña y sobre too del pan de trigu, foi quedando arre-quexao hasta desaniciase dafechu. Nun ta de más, entós, recordar colos mayores de cincuenta años<sup>1</sup> el ciclu completu de la escanda, dende que se *semblaba* pel *mes del erga* (payares) hasta que se consumía, con toa una riestra llabores, dalgunes n'*andecha*, y con unes xeres bien estremaes pa homes y pa muyeres.

## I. TRABAYAR PELES TIERRES

La tierra que se *chaba a pan* yera lo más arrimao y ruino<sup>2</sup>, lo que nun valía pa maíz, y echábase un añu a pan y otru a patates, *saltiaos*. L'añu que se semaba pa patates yera l'añu que se *cuchaba*. Les tierres costoses teníen de *terrase*, ye dicir, llevar dende lo fondero a lo cimero, en ces-



tos *carreteros*, a mano ente dos o en llombu, o en *carreñes*, tiraes por vaques, la tierra que'l llabiegu diba echando p'abaxu al llabrar, de manera que nun cayera pel suarán perbaxu y quedare ensin tierra perriba. Depués de terrar *llabrábase* col *llabiegu* de madera o *llabeguín* (pa estremalu del *llabegón* o llabiegu de fierro de vertedera). Esti llabor facienlu los homes, mentes que los nenos yeren los qu'*andaben delante les vaques* cola *guiyá* pa que nun se salieren de la *llabegá*. Comu se semaba pela seronda, nel mes del erga, la tierra taba *esmoreció*, más suelto, y nun facía falta *rastralo* col *rastru* o *gradia* nin *mayar* los *tarrones* col *mayu* o la *fesoria*. Semábase a *puñu* o *voleo*. Nun yera raro semar *fabones prietes* pente la escanda. Pela primavera, nos meses de marzu o abril, yera tiempu de *sallalo* con un *zarciellu*, especie de fesoria con tres dientes curtiros y gordos, que valía pa esponxar la tierra y quita-y el *morgazu*: yerbes y maleza. Esti llabor, comu pasa agora cola *sallaera* y la *arrendaera* de les patates y el maíz, facienla les muyeres. Per mayu *desavenábase* pa quita-y l'avena que taba mecío pente ello. Si per San Xuan tiraba abaxu la borrina y nun facía sol, la escanda nun *maurecía*, sinon que *s'aborronaba*: poníase prieto y perdiase. Acabante meter la yerba, p'hacia finales d'agostu y nel mes de setiembre, yera cuandu yá taba *maíro* y se *coyía'l pan*. Diben a l'andecha nenos y mayores d'unes cases a ayudar a otros, pa que, al desotru día, fueran pa ellos. Los más amañosos, homes y muyeres, yeren los que *amesoriaben* o coyien coles *mesories*, palos delgáinos<sup>s</sup>ente los que garren les *espigues* y les *esmochen* pa echales en *macones* o cestos grandes y reondos. De les macones les espigues diben a los *sábanos* y de los sábanos pal *horro*. Los nenos diben detrás apañando les espigues que cayien o *espelucando* les que taben tumbaes embaxu. Coyíase pel mayor calor, porque si'l pan taba *llento*, nun *esmochaba*; tampoco nun *esmochaba* si taba verde. Si llovía y taba *tumbao*, *guañaba*: chaba *guaños* y nacía. Cola calisma yera un trabayu

duru, anque al facelo n'andecha, pitábase pal bon humor, les bones comides y los cánticos, y nun suplía tanto:

*Yá nun voi a les andeches  
porque me falten mesories;  
préstame, neña, les tuyes  
y coyeremos a soles.*

La *paya* quedaba pa segalo, dexalo secar y llevalo a *cargues en llumbu* pa les tenaes, pa echalo a les vaques mecío con yerba o pa *estrar* y *mullir* la cama'l ganáu, si yera más ruino. En quitando la *paya*, rastrábase y dexábase que guañaren los granos que quedaren pela tierra pa *echá-yoslo a les vaques en verde*.

## II. DESERGAR: QUEMAR, PISAR Y VAÑAR

Si ochobre ye'l *mes de les castañes*, payares ye'l mes del erga o *mes de desergar*: yera nesti mes cuando les espigues, depués de tar dos meses nel horru, nun montín, taben *escariáines*, bien curaes, y preparaes pa *desergar* nel *solhorro*. Ye fácil que n'otres dómines estes xeres se fixeren, en vez de debaxu l'horru, n'eres, si faemos casu de topónimos comu L' Era, en Boroñes y L'Era en La Ferrera, pedazos de terrenu llanos y pegando al pueblu. El llabor de desergar consiste en desfacer les espigues y quita-yos les *arestes* y la *paya* hasta facelo *erga*: el granu cola *ponxa* o cáscara. Principia *piándo-y fuebu* a les espigues pa quemar y la *paya* y les *arestes*. Pa ello faciase un montonzacu, prendíase-y fuebu y con una *trente* diben xiringándose enriba les espigues poco a poco con cuidáu pa que nun *amburara'l granu*. Cuando taba too quemao y *emparvao*, *pisábase*, *bailando* enriba el montón con madreñes de clavos y espardiéndolo en reondo, o con *mayos de maera*: pre-seos con un mangu espetáu nuna pieza achaplada y con ondiés perbaxu. Esti llabor yera duru y facienlu varios homes. Munches veces los solhorros taben empedraos pa

pisalo meyor. Les muyeres encargábense de *vañar* o llimpiar la erga col *vañu-peñera* col fondu de pelleyu y quita-y tola *mondicia*. Al tar quemao daba munchu polvu y quedaba tola xente prieto nestes xeres.

### III. RABILAR Y MOLER

Depués de desergar, la erga ta preparao pa semalo o pa *rabilalo*, ye dicir, llevalo al *rabil*, molín que se movía a mano con un rabil y que separaba la ponxa o cáscara del granu o escanda. Estos rabiles taben nos solorros, comu nos indiquen L'Horro'l Rabil en L'Aldea y Boroñes o El Solhorro'l Rabil, en La Xerra. Más tarde rabilase tamién en molinos d'agua<sup>4</sup>, porque, en dalgunos, había un *molín de rabil* pa rabilar y otru molín pa moler<sup>5</sup>. Tanto nun casu comu n'otru, ye la *muela* la que da vueltes enriba del *frayón*, que nun se mueve, y frañe la erga pa quita-y la ponxa o muel la escanda, que-y cai pel *cuernu* dende la *monxeca* o *moxeca*. Nos molinos de rabil la muela nun llega a frayar el granu, pola forma comu taba *picá*, y un sistema d'aire produciu pol mesmu movimientu de la muela sepárta-y la ponxa, que, dacuandu, échase-yos a les vaques con fariña comu piensu. Nos molinos d'agua la muela ta mangada nel *árbol*, o exa que s'inxerta nel *roeznu*. Ésti ponse en movimientu col agua que sal pel *fusu* del *cubu* nel qu'acaba la *remanasa*. La erga llévabase a los molinos en carros, munches veces con cuatro vaques p'*agabitar* o *apodrellar*. La escanda volvía pal horru onde se guardaba en macones y n'arques hasta que se moliera. Cuandu diba haciendo falta llévabase la escanda en *fuelles* de pelleyu de cabritu a los *molinos de veceros*, nos que ca vecín tenía un día o mediu día, o a los *molinos maquileros*, nos que se cobraba la maquila por rabilar o moler. La fariña cai del *frayón* a un caxón o *baranzal*. Con un palu tricábase pa qu'entrara bien nos fueles, porque ocupaba más espaciu la fariña que la escanda. L'aprovechamientu de la nueche pa moler da

llugar a hestories del Diañu Burlón / Diablu-Pecáu, tresformáu n'osu/perrón grandes, que s'alcuentra col paisanu que vien de moler. Va pidiendo-y la fariña que lleva nel fuelle y él va dando-ylo a embozaes hasta que-y lo come too. Cuandu se-y acaba, da-y una marmiellada y diz-y: *Andar de día, que la nueche ye mía.*

#### IV. AMASAR, DELDAR, ARROXAR, ENFORNAR Y DESENFORNAR

Molio la escanda y fecho fariña ya nun queda más que *peñeralo* cola peñera pa dexalo llimpio y ponese a amasarlo, llabor que la muyer de la casa fai ca ochu, quince o ventiún díes, según los casos. Amásase na *masera* con agua, sal y el *formientu* o *furmientu*, que se guardara nun cacharru de barru de la vez anterior. Esti llabor yera perduru: la muyer tenía que madrugar abondo y bregar p'amasar y preparar el fornu. Fecho la masa, ponse a *deldar* o fermentar nel *escañu*, enriba una manta y una sábana *calecís*, la *cama*. Dempués la masa *fáese a panes reondos*, siete o ochu y un *bullu* y vuelven a metese na *cama* nel *escañu*. Mentantu hai que *roxar*, *arroxar* o *enroxar el forno*, ye dicir tizar con árgomes y lleña de faya o roble hasta poner el fornu *roxu*. Ye entós cuandu se llimpia'l fornu pa *enfornar* o meter los panes *cola pala'l forno*.

El *balillu* o vara llarga acabada en diente val pa revolver los panes. La *boca'l forno* tráncase cola *tapa* y pónense-y trapos moyaos alreor pa que nun escape'l calor. Cuandu ya ta cocío, pásase a sacalo o *desenfornar* y a dexalo enfriar pa consumilo comu compangu o pa facelo *sopes*. El pan tenía de durar hasta que s'amasara otra vuelta y, munches veces, faciase suplir y llegaba a ponese *mauriento*. El pan alternase con *boroña* o pan de maíz. La *boroña* échase nel *llar*: barriense bien les *llábanes* d'embaxu y poníense la *boroña* y enriba *fueyes de berza*, *rames verdes de castaña*, *felechu* y el *rescaldu* o *ascues del fuebu*.

## V. MELECINA, PEGARATES Y RAMOS

Si pelos años de la fame se llegó a semar peles carbes, faciendo *fogueraes* pa ganar terrenu al monte, pelos años cincuenta foi desaniciándose, pero siguiá semándose por-que valía de melecina pa les vaques<sup>6</sup>: dábase-yos erga tos-tao a les vaques parriegues, pa que se llibraren meyor, a les que teníen montesín, tusien, taben entelaes, etc. Con *pan d'escanda* faciense tamién les *pegarates*, panes con dos o tres güevos cocíos espetaos enriba, que *ganaben* los neños el día Pacua y que diben a merendalos a un prau. Les *rosques d'escanda* nun podíen faltar tampocu nos *ramos*, que les moces llevaben en procesión nes fiestes del pueblu y que se *puyaben* depués de la misa. Col tiempu, al dexar de semar escanda, sustituyéronse poles de pan de trigu.

## Notes

<sup>1</sup> Damos les gracias a los nuestros informantes: Aurina Hevia Fernández, de 66 años (La Xerra); Aurelio Hevia Álvarez, de 51 años (L'Aldea); Jesús Rodríguez González, de 82 años (Tolivia); Ladio Begega García, de 66 años (El Condáu); Luisito Iglesias Díaz, de 66 años (L'Aldea); Maruja García Gutiérrez, de 85 años (El Condáu); Manolin Rodríguez Rodríguez, de 68 años (La Xerra); Mercedes González González, de 100 años (Blimea); Pilar González Alonso, de 92 años (La Xerra); Sabino Hevia Álvarez, de 70 años (Boroñes); Trina Rodríguez Rodríguez, de 69 años (Boroñes) y Velino Hevia Alonso, de 76 años (Boroñes).

<sup>2</sup> En Boroñes tierres comu Les Pries, Les Cotaes, Les Faces, La Pedregala, La Llosa; en La Xerra, Les Casilles, Centenal, Misiegos, La Pria; n' El Condáu, Sobrecueva, L'Arpuyiri; en L'Aldea Les Collaes y en La

Ferrera Barbollá, Sonocea, etc.

<sup>3</sup> Cuandu una moza tenía les piernes delgaes diciase que les tenía comu mesories.

<sup>4</sup> Na parroquia El Condáu, los molinos asitiense sobremanera nos riascos: namás hai alcordanza d'El Molín del Manxón, en Cimalavilla, qu'agarraba l'agua d'El Nalón, del que nun queda dengún rastru. El restu taben n'El Riascu la Xerra y nel so afluente El Riascu Veguecueves o Riascu Curuxeo. Nel primeru taben El Molín del Regueru (de veceros de La Xerra y La Ferrera), El Molín d'Andrés o Molín del Paulín (particular), El Molín de la Gatera (molín maquileru del Tío José Carme), El Molín de Risoto (de veceros de La Ferrera y Boroñes), El Molín del Garabuxu (molín maquileru de José'l de Rita), El Molín del Bayón (de veceros de tola Parroquia), El Molín de la Güerta (maquileru), El Molín de Faustón (maquileru) y El Molín de Santamariña (maquileru). Nel segundu taben El Molín de Veguecueves, del que nun queden rastros namás que na lleenda, El Molín de Curuxeo (de veceros de La Xerra, Boroñes y L'Aldea) y El Molín de Rabilgo (maquileru). Güei nun ta en funcionamientu dengún. De toles maneres, tantu'l númberu de molinos comu'l d'horros y paneres muéstramos bien a les clares la cantidá de tierres que llegaron a semase na parroquia.

<sup>5</sup> Tenien molín de rabil El Molín de Santamariña, n'El Condáu, en La Parroquia Baxo, y El Molín de la Gatera en La Parroquia Riba.

<sup>6</sup> En L'Aldea semóse hasta los años ochenta.



# La elaboración del pan en Sariegu

M<sup>a</sup> ANTONIA PEDREGAL MONTES

En Sariegu, conceyu central asturianu asitiáu ente los de Villaviciosa, Xixón, Sieru, Nava y Cabranes, arroxábase tradicionalmente pan de dos clases: de trigu y de maíz<sup>1</sup>.

Lo mesmo que nel restu d'Asturies, dambos cereales semábense fundamentalmente na *iría*, l'espaciu tradicional de cultivu nos pueblos, que siempre tenien más d'una. Cada ería taba dividida en *faces* o *tierres* de distintos propietarios. De forma xeneralmente regular (rectangular o tendente al cuadráu), la so estensión variaba, pudiendo dir dende menos d'un *día de gües* hasta varios. Les *faces* taben separtaes unes d'otres por *sucos* y\o *fiensos*, formando un espaciu únicu que yera la ería. Pa protexer los cultivos de la entrada de ganáu o animales xabaces, la ería taba llendada too alreor de *muria* y *sebia*, entrándose a ella per delles *portielles* que s'allugaben nos caminos que, dende los distintos pueblos, daben serviciu a la ería<sup>2</sup>. Comu non toles faces llendaben con estos caminos de carru que percorrien la ería, tamién había *guaríes* o derechos de pasu que tenien les más estremaes poles otros hasta llegar al camín. Pero tamién había quien semaba'l trigu y el maíz fuera la ería, n'otra tierra cualaquier que fuera afayadiza.



El ciclu de producción del trigu diba d'abril, cuando se semaba, hasta agostu que se coyía. Más llargu yera'l del maíz, qu'entamaba en marzu o abril y acababa n'ochobre.

La igua de la tierra pa la sema d'estos dos cereales yera la mesma. Primero había que lo *llabrar*, llabor que se facía con un *llabiegu* del que tiraba una *pareya* de vaques o gües. Darréu «comu al otru día o al otru, si nun llovía o taba mui moyao, porque si se dexaba emberraba la tierra» *rastrábase* cola *gradia*, tamién cola ayuda de dos vaques xuncies. Asina preparada la tierra yá se podía semar: normalmente un home anque tamién podía ser una muyer si nun había homes en casa, diba con un *cestu* echándolo a *voleo* pela tierra. Tamién había quien semaba'l maíz nel riego que facía de la que diba llabrando, pero asina echábase munchu tiempu y, amás, si los *sechones* yeren mui fondos, depués nun nacía. Desque taba semao volvía pasáse-y la *gradia* pa tapar el granu. Depués iguábense un poco les orielles cola fesoria y desfaciase dalgún tarrón grande si quedaba.

El trigu yá nun pidía más llabores hasta la hora coyelo pero'l maíz sí: primero había que *sallalo*, quitando la porquería que nacía ente ello, y depués *arrendalo*, arrancando los maizos que sobraren y arrimándo la tierra a la raíz de los que quedaren. Dambos trabayos facienlos homes y muyeres a fesoria, el primeru nel mes de xunu y el segundu p'hacia San Pedru. Tanto'l *sallar* comu l'*arrendar* solía facese *n'andecha*, ayudándose unos vecinos a otros recíprocamente.

Pa que nun s'axuntaren dellos llabores fuertes na case-ría pelos mesmos díes, lo ideal yera acabar d'*arrendar* pal tiempu d'empezar la yerba. En Sariegu solía empezar a segase per San Antonio y terminábase pa Santiago. N'acabando yera'l momentu d'entamar a *coyer* el trigu. Rellacionaos con toos estos llabores y l'amontonamientu del trabayu nestos meses de branu había dos refranes: «Per San Pedru, el grande y el pequeñu» y «Per San Xuan

seca la raíz al pan; per San Pedru, raíz y tueriu».

Cuandu'l trigu taba roxo y el granu duro yá se podía coyer, lo que davezu se facía d'andecha. Los vecinos brindáben se pa ayudase unos a otros: «¿Cuando cueyes?», «Cueyo mañana», «Ah bueno, entós voi», «¿Vienes?», «Sí», «Entós depués voi yo pa ti». D'esta manera diben aquéllos que pudieren de casa, contando con que depués vendrien los asistíos a da-yos una mano a ellos. Y nun se reparaba si venien más o menos de los que fueren porque «entós nun había envidies».

Pa coyer poniense na tierra dos persones con un *macón* en medio y, al par d'ellos, otros dos con otru *macón* y asina n'*estayes*, ensin dexar nada de trigu ente ellos. Caún tenía unes *mesories* que solien ser de fresnu, porque duraben más, coles que garraba un puñáu de trigu; en teniéndolo apretao ente les mesories echába-y mano cola mano drecha, na que llevaba un *dídal* de cueru, y retorciólo hasta qu'arrincaba les espigues fresques, ensin paya, echándo-les llueu al *macón*. Si rompien mal ayudáben se d'un *cuchiellu* que taba en *macón* pa cortales. Mientras qu'unos diben delante mesoriando y tirando del *macón* había otras mueres que diben detrás *pelucando*: rebuscando ente la paya que quedaba na tierra les espigues más pequeñas que nun se coyeren. En pelándoles podien dir echándoles en *macón* o, si los que lu llevaben corrien munchu, nun mandil. Más tarde segábase la paya, colo que dalgunos facien una vara que depués aprovechaben pa estrar los gochos. Otros quemábenlo na tierra, que depués volvien llabrar pa echar nabos o otra cosa.

Yera normal que l'amu'l trigu diere la merienda a los coyedores que viniere d'andecha a ayudalu, merienda que s'iguaba con pan de trigu o boroña, chorizos fechos de casa, quesu, cuayada con azúcar, etc.

N'acabando'l trabayu los más mozos enredaben, sobre too colos macones: ente unos cuantos *acurripaben* otru en medio y nun lu dexaben escapar; entós venía otru per

detrás col macón, echába-y lu penriba y tenienlu ellí tapáu un cachu.

En tando coyío venía *la maya* del trigu. Podía facese la era nun sitiu llanu o nun prau mesmamente, atropándolu bien y pisando la pación. Entós ponien unos *sabanones* en suelu y enriba echaben un motón d'espigues. Dellos homes, cuatro o seis, puestos alreduro, entamaben a *mayar* golpiando les espigues con un *mayu*. Esti taba fechu con dos palos llargos que tenien una correa nun estremu, de manera que per onde taba la correa aunién. Asina «per ún de los palos garrabes y col otru d'abes». A fuerza de golpiarlo diba soltando'l granu de la espiga, quedando meció'l trigu y la *poxa*.

Depués de mayalo había que *chalo al aire*: metíase'l trigu y la *poxa* nun *vañu* fechu con un armazón de madera redondu al que se cosía una *pellica* y echándolo al aire diba soltando la povisa y quedaba'l granu fresco. Entós yá se podía guardar nun macón, que se ponía na panera o n'horru. Había macones que llevaben igual seis o ochu *fanegues*. Cada fanega yeren ochu *copinos*; un copín, ochu kilos y un *galipu*, cuatro kilos.

El maíz coyíase n'agostu y tamién yera corriente que se ficieren andeches. Había quien al tiempu segalo diba yá coyendo les panoyes, pero más normal yera qu'en tando segao s'amarraren los maizos en *tuques*. Na tuca, el maíz maurecía más, hasta que *rabicare* bien la *panoya* del *tarmu* (el maizu ensin panoya). Entós yera cuando les coyíen y diben cargándoles en carru. Coles *tuques* de tarmos que quedaben na tierra facien *tucones* mayores, axuntando seis o ochu *tuques*, que s'amarraben penriba con una blima pa que nun los desfixera l'aire. Dalgunos quemaben depués los *tucones* na tierra, pero otros llevábenlos pa casa y echábenlos al ganáu pa qué royere un poco pela nueche.

De magar les panoyes taben coyíes, poniense en casa, nun *tendiyón* o nel horru pa *esfoyales* o esbillales. La *esfo-*

*yaza* o *esbilla* faciase n'ochobre, cualquier día de la selmana pela nueche. Tamién pa esti llabor había ayudes: tolos que podíen d'una mesma casa diben a la del vecín qu'esforyare esa nueche y si se daba'l casu de qu'el mesmu día hubiere más d'una esbilla en pueblu entós los vecinos repartiense.

Pa esforyar poníense toles panoyes nun montón en mediu y alrededor sentábase la xente. Unos diben abriendo les panoyes, quitándoyos les fueyes hasta que nun-yos quedaren más que cuatro o cinco; otros *apurrienes* y otros enrestraben. La riestra de panoyes podía facese con blimes o bilortos. N'enrestrao, el maíz colgábase del corredor de casa o del horru o la panera, onde taba hasta'l mes de xineru que yá curare. Entós metíase n'horru nun montón y había que lo *esfregar*: garrábase una panoya nuna mano y un tarucu na otra y esfregando ún contra la otra diben soltando los granos de maíz de la panoya hasta que quedaba'l tarucu namás. Depués yá nun faltaba más que molelo.

N'acabando la esbilla xugábase a *el xurrón*: en medio poníase'l montón de fueya que se quitare a les panoyes y una persona, sentándose los demás alrededor. Ún tenía una alpargata cola que solmenaba de sópitu un alpargatazu al que taba en mediu y pasábala rápido a otru; el del mediu tenía que la topar, pero continuamente los otros taben pasándola per detrás de la culera y, dacuandu, volvíen solmena-y otru alpargatazu per detrás. Asina hasta que la topaba. Entós pasaba otru pal mediu y él o ella poníase colos demás a dar<sup>3</sup>.

Igual que na andecha s'estilaba dar la merienda a los coyedores, na esfoyaza o esbilla l'amu'l maíz daba la *garulla* a los que lu ayudaben. Xeneralmente consistía en mazanes o castañes, crudes o asaes.

Pa terminar entamábase un baile al son del acurdión, la pandereta, unes cuyares ... o lo qu'hubiere. Y ellí taben bailando igual hasta les dos o les tres de la mañana por-

que les nueches de seronda yeren llargues bastante.

Una vez qu'el procesu de cultivu, recoyida y preparación de los cereales terminaba, había que facer el granu, yá fuere trigu o maíz, panificable, lo que se llograba llevándolo al molín a moler. Sariegu nun ye un conceyu mui afayadizu pal asitiamientu de molinos, porque son pocos los cursos d'agua que tienen fuerza abondo pa movelos. Si hai bayura de regatos, pero la mayoría son pequeños. L'únicu caudal un poco más curiosu ye'l del ríu Ñora, que naz en La Fuente Ñora, en Valvidares, parroquia de San Román. Nel so nacimientu y primeros metros ye un regueru, lo qu'igual esplica qu'en toa esta parroquia nun hubiera nengún molín, nin tan siquiera recoyíu poles fontes escrites antigües. Gracias al agua que-y vierten otros regatos, na parroquia Santiago yá ye lo bastante grande comu pa pone-y molinos. N'El Rebollal tovía queden los nicios d'una moliñera y n'Entramesagües (ente El Rebollal y Ñora) hubo antiguamente un molín del que la moliñera pertenecía al monesteriu de Valdediós<sup>4</sup>.

Siguiendo'l cursu'l ríu atopámbense otros molinos de los qu'entá queda'l recuerdu, la muerte o los topónimos. Yeren los de La Nozalea, El Molinucu, El Molín de la Blimera<sup>5</sup> al que daben agua La Presa'l Barréu y La Presa San Miguel, el de Berracabra surtíalu La Presa Berracabra, el de La Máquina cola presa d'igual nome y el de Llamasanti. Más alantre atopábase'l molín d'El Repodrizu, que yá nun taba nel Ñora sinón nel ríu del so mesmu nome<sup>6</sup>.

Asinamesmo, na parroquia de Narzana, la tercera del conceyu, sabemos del allugamientu de polo menos tres molinos: ún en La Fuentona (El Romeru), al que llegaba l'agua per Les Preses; otru n'El Molín (Aramanti) y un terceru en Perea (Miares).

Anque hubiera dalgunos molinos en conceyu, della xente de San Román llevaba'l trigu y el maíz a moler a La Ribera (cerca'l conventu Valdediós) o a Frainoquiso (pa Fuensanta, camín de L'Infiestu).

El día que se diba al molín una vez a la selmana o cada quince días yera comu una fiesta pa la xente más mozo a lo que-y mandaben dir, porque axuntábense unos cuantos colos burros p'acarríalo y diben tol camín cantando, riéndose y bromiando. Si taba abondo lloñe, igual echaben el día ente dir y volver pa traer la fariña yá molío.

El molineru o la molinera nun cobraben perres sinón que maquilaben cola *maquila*, a tanto por copín o fanega.

Y una vez que se tenía la fariña yá se podía amasar el pan y *arroxar*.

El procesu d'amasar facíase na *masera*, na que s'echaba la cantidá de fariña necesaria pa los *bollos* que se fueren facer. Metanes d'ello desfacíase'l *formientu*, que yá se tenía preparao d'unos días enantes: nuna taza mecíase fariña, agua y sal y dexábase reposar hasta que se punxera agrio; cuandu se vía que *regañaba* y subía yera que yá *aformentaba*. Tamién valía de formientu un poco *masa* de lo fecho pa la fornada anterior. Mecío formientu y fariña, diba amasándose con agua<sup>8</sup> y un pocu sal. La masa resultante trabayábase hasta que lo *arrollabes* bien y, depués que «vies que facía miga y que taba güeyuda, facies-y un puñáu así p'abaxo, un furacu col puñu, y cuandu se rellenara yá se podía dir cortando la pasta pa facer bollos, que se ponien a *aformentar*».

Pa entós yá tenía que tar preparada *la forna*. Dientru, nel *fornu*, facíase un fuéu con *cádabes* o *cábades* (madera de cotolla que calienta muncho). Tizábase hasta que les paredes del fornu se ponien blanques. Entós axuntábense les ascues pa un llau o sacábense y barriase'l fornu con una escoba.

De magar taba'l fornu caliente yá se podien meter los bollos con un poco fariña debaxu pa que nun apegaren. Esto facíase cola ayuda d'una *pala* que yera de madera, de forma redonda y con un mangu llargu na que se ponien los bollos. Nel fornu podien caber hasta ochu o diez, según fueren de grandes. Había quien con arroxxar una fornada

tenía pan pa tola selmana.

En tando'l pan dientru, zarrábase'l fornu con una *tapa* y poníase-y alrededor un sacu moyáu pa que nun escapare nada del calor. Cuandu abultaba a ún que taría cocío mirábase. Si facía falta dar vuelta a los bollos usábase un palu llargu con un tablina plana nun estremu que llama-ben *vuelvipanes*. Nuna hora y medio o dos yá podía tar el pan arroxao.

Amás del pan de trigu amasábense *bollos preñaos*. La pasta faciase igual y depués partiase en cachos que s'abrí-en al mediu, metiéndoyos chorizu, tocín ...

La *boroña* amasábase igual que'l pan de trigu, namás qu'ensin formientu. Pa cocelo, el fornu tenía que tar más caliente que p'arroxar lo de trigu. Pero non siempre la boroña se cocía en fornu: dacuandu faciase fuera casa. Cuandu un prau se quería volver tierra estapinábenu; los tapinos dexábense curar y llueu amontonábense y quemá-bense pa que ficieren *quemáina*, que s'espardía pela tierra envede cuchu. Los montones de tapinos taben igual dos díes quemando asina qu'al día siguiente de prendelos diben pal prau con una boroña amasada en casa, abríen el montón pa los llaos, poníen unes fueyes de verdura embaxu, echaben enriba d'elles la boroña y poníen otres fueyes más tapándola. Entós cubrienu too cola *quemáina*, qu'entá tenía ascues, y dexábenlo hasta otru día, que diben y sacaben la boroña. Nel dicir de la xente la boroña fecho asina «sabía a gloria».

Otru alimentu que se preparaba cola fariña de maíz yera la *torta*.

Tamién había que facer una pasta amasando la fariña con agua y sal. Depués garrábase un puñáu d'ello y aplastábase hasta tener un tortu planu y de forma redonda. Llueu había que cocelu en llar o na chapa la cocina. Más modernamente freíase n'aceite.

## Notes

<sup>1</sup> Debo agradece-yos a Licia de San Román y a Emérita Montes de La Cuesta tolo que m'ayudaron pa facer esti articulu coles sos valioses informaciones.

<sup>2</sup> Güei malapenes hai memoria de la esistencia d'estes portielles pero sabemos que les hubo gracias a que dalgunes veces quedaron fixaes na toponimia: *La Portiella* y *La Tierra la Portiella* son topónimos que se repiten en San Román (Pedregal Montes, M<sup>a</sup> Antonia, *Toponimia de San Román. Sariegu* (2), Col. Toponimia n<sup>o</sup> 16, ALLA, Uviéu 1991, pp. 37 y 43), Santiago (Friera Suárez, Florencio y Noval Suárez, José Antonio, *Toponimia de Santiago. Sariegu* (1), Col. Toponimia n<sup>o</sup> 13, ALLA, Uviéu 1991, p. 23) y Narzana (Friera Suárez, Florencio, *Toponimia de Narzana. Sariegu* (3), Col. Toponimia n<sup>o</sup> 37, ALLA, Uviéu 1994, p. 30). Y yá la documentación escrita n'epoca moderna recueye la so esistencia (Pedregal Montes, M<sup>a</sup> Antonia, «Toponimia documentada de la parroquia de San Román de Sariegu», *Lletres Asturianas* 46, ALLA, Uviéu 1992, pp. 38 y 51. Idem, «Toponimia documentada de les parroquies de Narzana y Santiago (Sariegu)», trabayu inéditu de próxima publicación).

<sup>3</sup> Cómu se facién esti xuegu y el del *rei* en Sariegu en: Noval Suárez, José Antonio, «Notes sol folklor y Sariegu», *Lletres Asturianas* 4, ALLA, Uviéu 1980, pp. 36 y 37.

<sup>4</sup> «...la mytad parte de los prados e molineras en Entrambas Aguas como esta çerrado de sebe debaxo e de arriba e de la ladera ascontra la yglesia de Santiago deste concejo, e de la parte de ascontra La Pena va este prado fasta la carcava por donde solia venyr la agua al dicho molino e como va el rio la carcava de la agua del dicho molino». (Añu 1564, *Llibru d'apeos* de bienes que tenía'l monesteriu de Valdediós nel conceyu Sariegu, A.H.N., Seición Cleru, Leg. 9299, fol. 78 v. y 79 r.). «Iten mas los prados de Entrambas Aguas con su molinera bieja y cespederas que llebaran diez y seis carros de yerva, que se determina de parte de arriba desde la molinera vieja a la seve de Granda e prado de Pedro del Revollar, y de parte devajo rio de Peçon conforme esta la molinera vieja ascontra Coredó mas avajo del rio...» (Añu 1622, *Llibru d'apeos* de los bienes que tenía en Sariegu'l monesteriu de Valdediós, A.H.N., Seición Cleru, Leg. 9301, n<sup>o</sup> 363).

<sup>5</sup> La esistencia d'un molín en La Blimera ye mui antigua comu lo demuestra esti testimoniu escritu del añu 1622: «Iten mas toda la heredad de tierra labrantía e prado segun estava çerrado de antes que se



llama La Vega, y va a juntar a la carcaba bieja del molino que se mudo para La Vrimera, que abra en ella de yerva siete carros y cinco dias de tierra labrantia, que se determina de parte de çima prado de Orban ques de Valdedios que lleva Juan del Revollar y llamargas, y de parte de avajo de herederos de Bernave de Vigil, y de una frontera el rio, y de la otra carcava del dicho molino viejo que se mudo.» (*Llibru d'apeos* de los bienes que tenía en Sariegu'l monesteriu de Valdediós, A.H.N., Seición Cleru, Leg. 9301, n° 492).

<sup>6</sup> Frieria Suárez, Florencio, y Noval Suárez, José Antonio, *o.c.*, pp. 21, 23, 24, 30 y 31.

<sup>7</sup> Frieria Suárez, Florencio, *o.c.*, pp. 17, 18, 26 y 32.

<sup>8</sup> Na parroquia Santiago muncha xente diba pol agua p'amasar a El Pozu Saláu, un manantial d'agua salao que naz xunta La Viña, ente La Carcabá y Caicia, porque con ello'l pan sabia muncho más rico.

# La cultura del pan en Caldones (Xixón)

XOSÉ MARÍA GARCÍA SÁNCHEZ

Fasta hai perpocos años el maíz fo una de les principales fontes d'alimentación, xunto con otros cereales comu'l centén y el trigu.

## TRABAYOS PAL CULTIVU DEL MAÍZ

Los trabayos pal cultivu del maíz entamen yá nos meses de febreru y marzu, coyéndose'l frutu nos serondiegos d'ochobre y payares.

Lo primero de too ye pasar la *espayadora* que destapina daqué'l terrén y arrinca les paciones que ñacieren na seronda y nel iviernu.

Dempués hai que *cuchar*, emplegando'l *cuchu* de les vaques carretao pola parexa; el *cuchu* va basculándose en *parves* pa llueu esparder so la tierra los mesmos díes que se borra, evitando asina que seque'l *cuchu* y medre la pación.

El *borrar* faise col llabiegu tiráu pola parexa. Pa facer esti llabor hai qu'esperar a que la tierra tea ensucho y asina al voltiar la *secha* esmigaya, nun s'apega a la rexa, nun apelmaza la tierra, quedando'l *cuchu* baxo la tierra.

Nes tierras pindies hai que voltiar p'abaxu la secha, porque p'arriba nun voltia curioso y llueu hai que subir la primera secha a la parte d'arriba. Ésti trabayu nómase *terrar* y faise col *abasón*, asina'l prau mantién l'equilibriu que la propia ñatura-y dió.

### GRADIAR O RASTRAR

La tierra borrao queda asina unos dos meses y llueu nel mes d'abril o mayu, aprofitando dies nos que'l terrén tea ensucho y crespo *grádiase* o *rástrase* pa desfacer les seches y los tarrones, quedando la tierra perguapo pa semar.

### SEMAR

El cuquiellu ye'l qu'anuncia'l momentu de semar les fabes y el maíz. Pa facelo hai que facer seches, de delles formes:

- a) a fesoria y semando a man,
- b) col llabiegu de madera y semando a man,
- c) cola semadora tirada pola parexa.

Estos trabayos facíalos el paisanu emporsí, o seya, ensin sofitu de los vecinos. A los quince díes o enantes si cayó dalguna aguada ñacen les fabes y los maíces.

### SALLAR

Cuandu les fabes y los maíces tienen cuasi un mes y yá medraren cuasi una cuarta, hai qu'entamar a *sallar*. Facíase a fesoria y yera un trabayu abondo duru polo que xeneralmente yera n'andecha, tornándose de casa en casa, dando una merienda a los andechadores a lo postrero del trabayu. Xeneralmente dempués de finar de *sallar* poníase'l ramu benditu de Pascua na llosa pa que frutiare meyor lo ellí semao y al tar bendito naide lo puidere agüeyar.

El que nun tenía *sallao*'l maíz pa San Xuan ponien-y

esa nueche *la muyerona* na pieza de maíz y eso ofendía mucho porque yera símbolu de vagancia pal que tenía'l maíz por sallar.

### ARRENDAR

Cuandu'l maíz tien más d'una cuarta y les fabes entamen a esguilar, aprovechando una bona aguada hai qu'*arrendar*, que ye arrima-y tierra al so raigañu pa que medre meyor.

Nos meses de xunetu y agostu'l maíz medra y medra, les fabes esguilen fasta l'espigu y si cai dalguna aguada mucho meyor, algamando los maíces más de dos metros d'altor.

### COYER

Les fabes cuéyense nel mes de setiembre y asoléyense nel horru. Dalgunos *esmochen* el maíz, o seya, corten la parte d'enriba les panoyes, cosa que val de ceba pal ganáu, mientras les panoyes siguen *llográndose* (dicen dalgunos que meyor).

Nos meses d'ochobre y payares el maíz cueye color paya y ponse *maíro*, hai que coyelo entós y facer *esfoyaces*. Les panoyes cuéyense en paxos que van al carru. Córtense tamién los ñarbasos y con dellos xuntos faise una *llueta*; con delles lluetes arrimaes una *cuca*, quedando na llosa pa dar a les vaques pel iviernu. Les panoyes carrétense pa casa pa llueu facer les *esfoyaces*

### LA ESFOYAZA

Ye un trabayu fechu en comuña nel qu'hai que *esfoyar* les panoyes (dexar los granos de maíz al aire y un rabu con cinco o seis fueyes). Esfueyen neños, neñes, homes, muyeres y mozos y moces. Los mozos son los qu'enriestren y les moces apurren les panoyes a los mozos. Les riestres cuél-

guense dempués n'horru o panera a asoleyaer.

A lo postrero de la esfoyaza la casa da la *garulla* (ablanes, ñueces, castañas, sidra dulce, sidra fecho, sardines salones, peres, etc... según la pudencia de la casa). En cada casa solía haber más d'una esfoyaza y la postrera, el ramu, nomábase *esfoyón* y yera la más nomada y de más folixa.

Aparte del trabayu, la esfoyaza yera un fechu social ensin igual. Los neños xueguen y reblinquen, los homes falen de vaques y colleches, les muyeres del samartín y los mozos y moces cortexen: la moza apurre les panoyes al mozu que más-y presta. Hai folclor asgaya alrodiu de la esfoyaza, con munches lletres que tienen que ver coles rellaciones ente los mozos y les moces.

## ESFREGAR

Cuandu'l maíz yá asoleyó hai qu'esfregar la panoya escontra'l *tarucu*, dexando'l maíz llisto pa llevalo al molín. Los tarucos valen pa xugar los rapacinos y pa prender la cocina.

## EL MOLÍN

El molín ye un centru cultural perimportante: ellí diba la xente al tapecer pa llevar la molienda o dir por ella y aprofitábase pa falar, xugar, cortexar, etc...

El molín solía tar en manes de muyeres y les molineres yeren mui apreciaes: taben gordes y fines. Al moler cóbra-se la *maquila*. Una maquila ye un caxón allargáu que lleva aprosimadamente un kilo de fariña cobrándose una maquila cada diez kilos.

## AMASAR

Cola fariña yá en casa hai qu'entamar a facer la *boroña* y la *torta*. Esti trabayu ye de muyeres. Primero hai que

*piñerar* la fariña pa separar el *salvao*: namás se *piñeraba* lo que diba gastase na fornada.

Amásase una vegada a la selmana, xeneralmente los sábados. Amásase na *masera* y hai que mecer *fariña*, *agua*, *sal* y *formientu* (el formientu ye un poquiñín de masa de la fornada anterior), dando-y abondes vueltes a too fasta que quede bien meció. Dempués tien que quedar *formentando* un tiempu y hai una preba pa saber si yá formentó la fornada: en sacar una bolina de masa y metela nun vasu con agua: la bola va a lo fondero del vasu y cuandu sube a lo cimero dizmos que yá ta formentada la fornada y llista pa meter na forna.

#### ARROXAR LA FORNA

Hai que tizar hasta que la forna *arrox*e: métese una rama de lloréu y si chamusca ye que ta pa meter la fornada.

Les áscuares avérense a les orielles con una escoba bericiu y métense los *panchones* con una *pala* madera. Ente la pala y el *panchón* hai que poner unes fueyes de castañal y a falta d'elles pónense llingües de güé: les fueyes queden pegaes al *panchón* que-y fairán de cama dientru la forna. Dempués ponse'l *tayu* asentáu con moñica pa que nun hebía denguna fuga de calor.

La *fornada* ta cociendo unes dos hores, sácase y los *panchones*, que suelen pesar unos dos kilos, allúguense de cantu dientru la *masera*.

#### LA TORTA Y LES FARRAPES

L'amasáu ye'l mesmu, pero ensin formientu. Fáense *tortes* de dos centímetros y cuécense na chapa la cocina o nes llábanes de fierro qu'hai pa cocer la torta. La torta úsase comu'l pan.

Les *farrapes* faense nuna pota meciendo agua, sal y

fariña; dempués cómense con llechi, que pue ser xunto o separtao.

### EL TRIGU, CENTÉN Y ESCANDA

En Caldones los paisanos solien semar trigu de dos variedaes qu'estremaben pel tamañu de la espiga y del granu. Tamién semaben centén y, dalgunos, daqué d'escanda.

Pa cultivar estos tres cereales hai que *borrar* la tierra al entamu la seronda, aprovechando les aguaes serondiegues que finen cola normal seca del branu.

La tierra nun se cucha pa que la planta nun miedre demasiao y caiga al suelu.

Dempués hai que *gradiar* nos meses d'ochobre y payares, pa desfacer les seches y los tarrones. *Sémase* a voléu, pasando dempués la *gradia* pa tapar la grana. La planta ñaz y medra ensin tener que facer dengún trabayu más, fasta los meses de xunu y xunetu, que ye cuando se *cueye*.

### COYER

Esti trabayu suel facese n'andecha de vecinos y va tornándose peles cases. Cuéyese peles tardes los bonos díes de sol, tando asina'l trigu crespo.

Los homes diben coles mesories coyendo les espigues y con un didal de badana nel deu meñique, porque con esti deu separtábase la paya de la espiga.

Los *coyedores* diben echando les espigues nel macón y detrás diben muyeres y neños *espelucando* les espigues que-yos quedaren a los coyedores. Comu'l trabayu yera n'andecha, a lo postrero la casa daba una merienda compuesta polo xeneral de güevos cocíos, tortiella, sardines salones y sidra.

## EL MAYAR

Aprofitando'l bon tiempu echábense les espigues na era y pela tarde cuando yá taben crespes pol sol diben mayándose colos *mayos* p'asina dir separtando'l granu de la espi-ga. Dempués echábase lo mayao al aire pa separtar el granu de la *poxa* y asina dexar el granu llimpio y llisto pa llevar al molin.

El restu del procesu ye'l mesmu que pal maíz, faciéndose pan, torta y farrapes. La torta de trigu lleva formientu, mentantu que la de maíz nun lo lleva.





# El pan en Busloñe (Morcín)

CHUSO FERNÁNDEZ

## LA ESCANDA

Los cereales más importantes pa la panificación fueron la escanda y el maíz. La escanda semábase en Santiana, L'Acibu, El Cabanón y El Praón. La escanda había que lo semar enantes de Navidá: «Per Navidá nin nació nin por semar». La forma de semar yera *a voleo*, tapándolo poco, pero antes había que preparar bien la tierra.

## AMASORJAR

La forma de coyer la escanda ye coles *mesories*. *Amasóriase* garrando les espigues con estos palos y tirando p'arriba p'arrincales. Les espigues que van coyéndose van posándose nes *güexes* pa mesorjar. Dempués llévense pal horru y van apilándose ellí.

## MAYAR

El sitiu onde *mayaben* les espigues yera *El Preu La Bola* y pa mayar úsase'l *mayu*. En terminando de mayar lo qu'hai que facer ye echar l'*ergue* al aire, pa llimpialo bien.

Pero más tarde hai que lo volver a llimpiar *vanándolo*

con un *vanu*.

## RABILAR

Pa estremar el granu de les cáscares hai que *rabilar* y pa eso úsase'l *rabil*. Pónense dos persones al rabil y una ponse a la *moxeca*.

## EL MOLÍN

Cuandu'l granu ta bien llimpio llévase a moler al molín. Pa dir al molín úsase un *fuelle*, que ye una saca de pelleya d'oveya. Hai que *penerar*, lo primero pal pan bono, y lo penerao por segunda vegada pal *pantuduno*, que ye más prieto.

## AMASAR

Penérase la *farina* na *masera*, echándo-y *formientu*. El formientu guárdase pa la siguiente fornada.

Amásase la farina col formientu y con *agua templao* con *sal*. Amásase bien y dempués métese la masa na masera, tapando bien con un *sábaru*. Pónse asina a *yeldar*, faciendo unos pozos col puñu na masa.

Cuandu al cortar fai *güeyos* ye que *ta yeldao* y entós córtase a razón de los bollos.

Faise asina pan reondo (*panches*) o de cuernos.

## LA FORNA

La forna hai que la calentar, por eso hai que mete-y lleña hasta que se pon bien caldía y *arroxa*. Cuandu ta blanca, hai que llimpiala bien. Dempués métese'l pan y tráncase. Cuandu la coción ta a la mitada hai que *dar la taponá*: abrir, revolver y trancar hasta que cuezan.

Cuandu'l pan termina de cocer hai que lo sacar, envolvelo con tela y llevalo a la masera.

Tamién se facen *bolos* de chorizu, tocín y güevu cocíu y con tres cuernos y un güevu espetáu enriba. Prepárense tamién empanaes.

### EL MAÍZ

Nes tierras sémase un añu maíz y al otro añu sémase escanda. Antes de semar hai qu'*aparruscar*, *aborronar* y *entarrentar*, onde ye cuestu'l terrén. Tamién hai que *cuchar* y *esparder* el cuchu.

### SEMAR

Úsase la mesma tierra pal maíz y pa les fabes. La xera de semar faise de dos maneres. En primer llugar hai que pasar el llabiegu y echar a *voléu* y dempués pasar *la grae*. En segundu llugar hai que llabrar, echar el granu de maíz al riegu, pasar *la grae* y echar les fabes a *la grae*.

Hai que mayar los tarrones y *variar* la tierra: prepárase n'avientu o más tarde y llábrase n'abril hasta primeros de mayu.

Hai que *sallar* en mes de xunu. «El que nun acaba pa San Xuan, pónen-y el *maruxu* na tierra». A les dos o tres selmanes hai qu'*arrendar*.

### COYER

El maíz hai que coyelo en payares. Siégase a *focete* y hai qu'*empicalo* pa qu'*acorre*.

Cóyense les panoyes y con *narbasu* fanse *picaxos* y dempués échense-yos a les vaques.

### ESFOYAR, ENRESTRAR Y COLGAR

Cuandu les panoyes tán en casa hai que les *esfoyar* y *enriestrar*. Después cuélguense. Cuandu cura'l maíz, apí-lase dientru l'horru nes riestres.

Gárrase un *manegáu* de panoyes y esfanse, echando los granos nel *fuelle*.

## MOLER

Los granos llévense a moler y el que muel nun molín d'otru, tien que pagar cola *maquila*.

Mídese con *copinos* y *zalaminos*. Un copín son siete kilos y mediu y un zalamín son dos copinos.

## FARINES

Pa facer *farines* nueves, arróxase'l maíz na chapa la cocina, tápase hasta qu'esfreza y muelse.

Pa preparar les farines échase l'agua nuna pota; cuando fierve sácase un cazu d'ello y tiense aparte; *penérase* la farina; échase-y sal al agua; fanse les farines a *puñáinos*, revolviéndoles bien, pa que nun *agorollen* va echándose-yos l'agua que se sacó *espalotiándoles* pa qu'*esboronen* bien.

Échase-yos más agua a razón de lo rales o espeses que se quieran. Cómense con lleche, azúcar o grasa de chori-zu.

## LA BOROÑA

Amásase la farina n'agua ferviendo y con un puñáu de farina de pan, pa que quede más fino. Ponse a *yeldar* un poco.

Faise la *torta allargá* na chapa y ponse ente fueyes de berza, per baxo y per riba, tardando más que'l pan en cocer. A les que fan en llar llámen-yos *boroña*, a les que fan nel fornu llámen-yos *torta*. Les del llar pónense, dempués de quitar el braseru, ente fueyes de pláganu y castañar, bien tapaes y echándo-yos la ceniza per riba, dexándoles hasta que cuezan.

## TORTOS

*El tortu, fechu d'una bola estirá, métese nun cazu con munchu aceite ferverdo. Los tortos d'Antroxu fanse batien- do güevos, lleche y fariña, tostando dempués en cazu.*



# El pan nel conceyu de Mieres

PILAR FIDALGO PRAVIA

*Dios te cubra de flor y grana  
como te dexo yo de buena gana.*

El presente trabayu ye namái una pequeña contribución al estudiu de la cultura del pan en conceyu de Mieres, conceyu asitiáu na fastera centro-sur d'Asturies. Nun estrinca, nin quixo ser ésa la so intención, tola información que sobre'l tema hai, que ye muncho más abondosa que la qu'equí apurrimos. Márquense sólo les llinies xenerales de tol procesu, procesu que, otra manera, tampocu nun s'estrema mayormente del lleváu alantre n'otros llugares d'Asturies.

De tolos testimonios que mos brindaron los informantes' derivase sistemáticamente que'l términu *pan* aplicóse en Mieres cuasi exclusivamente a la *escanda* (variedaes de *Triticum spelta* y *Triticum diccicum*), cereal d'iviernu mui espardiu per toa Asturies. Anque en dellos casos se semare tamién trigu, foi siempre en muncha menos proporción. Los informantes, otramiente, desconocen dafechu'l cultivu d'otros cereales comu pudiera ser el centén, mui trabayao nel occidente asturianu, anque una cenciella güeyada a la toponimia mayor y menor del conceyu podía danos anunciar de la so esistencia n'otros dómines y asina por exemplu llugares comu El Centenal, L'Ordalligu y Misiego ente los primeros y Urdiales, La Güerta'l Trigo, Centenal, El



Panizu... ente los segundos, paecen emponemos na idea de que sí se semaron en Mieres centén, cebada y trigu.

### FACESE'L PAN

El llabor entamaba cola igua de les tierres onde diba semase y «facíase mui temprano, depués de les castañes, metiéndose yá en noviembre porque'l pan yera lo que más tardaba en crecer». Estes tierres podien ser o non de calidá<sup>2</sup>.

Lo primero de too yera *llabrar*, pasando depués *la grae* p'acabar d'estarronar bien y semando darréu *a voleo*. Nun se cuchaba porque «dicien que nun yera bueno pal pan, porque levantaba y nun medraba en condiciones; lo que se facía yera semalo en tierres que tuvieren cuchaes del otru añu». Normalmente alternábense un añu y otru, quier dicise que, si un añu *s'edicaba* una estaya pa pan, al otru echábenla pa maíz o patates.

Depués *sallábase*, una vez sólo, cuandu la espiga tenía «unos cuatro deos d'alto aprosimao», picando alrededor d'ella con *la sallaora'l pan*, denomada tamién *rastrayo*, una especie de «garabatín con tres picos». Depués dexábase *maurer* y entamaben a *coyer* en mes d'agostu, depués de la yerba.

A *coyer* diben los de casa y «d'otres cases que venien a ayudar, porque yera munchu trabayu y venien a ayudate los vecinos. Igual había hasta ocho nuna estaya. Depués díbemos nosotros a ayudalos a ellos. Había muncha unión daquella». Pa *coyer* diben delante, de dos en dos, los o les *coyeores* coles *mesories*, preséu col que se garraba la espiga, tirando depués d'ello cola mano y echándolo en *güexes* grandes. Lo que-yos diba quedando coyienlo otres persones que diben detrás *apelucando*. N'acabando de *coyer* llevábase pal *horro* y dexábase ellí hasta ochobre o payares.

Lo normal yera que tol llabor se fexere de tarde porque «pela mañana había otres coses que facer» y qu'a tolos

qu'andechaben nel pan los convidaren cola merienda, una merienda abundante siguida d'un poco o un muncho de festeyu, casi comu «una romería, porque cantaben y arma-beñ buenes bulles». Yeren les muyeres les que más parti-cipaben, aprovechando los mozos la ocasión pa «enredar» tolo más que podíen.

N'ochobre o payares (denomáu tamién *el mes de la erga*) sacábase del horru y entamaba *la maya*, llabor mui traba-yosu y «mui puercu». Pa *mayar* había que llevar les espi-gues pal *iru* o la *era*, un prau «que fuera llanu y tuviera mui bien segáu» o «pal solhorro, barriendo primero bien». Tamién de xemes en cuandu podíen aprovechase espacios grandes comu la bolera del pueblu. Lo primero de too yera *xamuscar* pa quitar *l'aresta*, «un ganchu mui duru que tie-nen les espigues» y darréu entamaba la maya propiamente, dando güelpes col *mayu*. En dalgún pueblu, casu de La Matiná, en cuenta mayos emplegaben *moquines*, que yeren «dos palos, ún más llargu qu'otru, con un furacu caún y enganchaos con una tira de cuero». A esto llamábenlo *moquinar*. Bien fuere mayando bien moquinando, lo que se facía yera siempre lo mesmo: dir faciendo por que se solta-ra *la erga* de la *poxa*, ye dicir, el granu d'escanda de la cás-cara, mui dura, que lu recubre. Darréu llevábase al *molín de rabilar*, a *desergar* dafechu. Equí diben echándolo na *moxeca* a palaes y *rabilaben* dos paisanos. Llegaba llueu'l turnu de les *vanaores*, que diben aventándolo col *vanu*<sup>3</sup>, marchando entós tola *poxa* y quedando suelto la *erga* o *escanda*. Les *vanaores*, siempre muyeres, «tal maña tení-en que cayía tola *poxa*, quedaba namás la *escanda*. Eso sí, salíen como mineros, pero convidábenles siempre mui bien». Depués de rematáu tol trabayu diba llevándose'l granu en tandes a moler al molín, pa farina, pagándose al molineru la *midía* correspondiente de *maquila*. Lo corrien-te yera llevar a moler la cantidá que se precisaba p'amasar cada vez guardándose lo otro n'arques, en casa o nel horru.

## FACER PAN

Facer pan yera la segunda parte del procesu y llabor que dependía de les muyeres de la casa, tando normalmente al cargu d'ello una en concreto y faciéndolo una vez a la selmana.

La xera principiaba ceu y la muyer, primero d'entamala, «tenía que poner cuidao de tar bien llimpia, sobre too los manos y les uñes». Amasábase na *masera*, con *agua templao*, *farina*, *furmientu* y *sal*. Había que trabayalo too mui bien hasta llograr una *pastia* que tuviera «en condiciones» y esto «sabíase bien al tocalo; tien que quedate fino y al calca-y los ñudos del puñu xube otra vez p'arriba». Depués dexábase *dielard*<sup>4</sup> polo menos tres hores «bien tapao con un cachu de sábana que llamaben de «cirru» y enriba mantes dedicaes especial pal pan»; lo normal yera que, al dir dielando y si taba bien trabayao, rebosara la masera. Tamién yera normal procurar mezclar a la farina d'escanda, de sabor mui amargu al dicir de los informantes («si yera sólo d'escanda, ensin ná de trigo, a los dos díes nun había quien lo comer»), una parte de farina blanco de trigo, compraó. Enxamás «mitá y mitá», sólo una parte, parte que tamién se-y echaba a la farina de maíz pa facer les borones y qu'en dellos pueblos del conceyu denomaben *el compangu*<sup>5</sup>.

Tres dielard el tiempu necesariu partíase la pastia en boles que, bien redondes o bien de cuatro cuernos, diben metiéndose na *forna cola pala la forna* o la *pala enfornar* pa, una vez cocíos, sacar *los panes*. La forna, casi nun fai falta dicilo, había que *roxala* primero con lleña hasta ponerla en *caldia*. La lleña yera de bona calidá, «de roble, faya o bedul, que dan buen fueu y sustiense»; de castañal emplegábase poco porque «da munchu fumu y pal pan nun val, pa lo que val bien ye pal samartín, porque afuma muncho».

De cada vez que s'amasaba separtábase una parte, que se guardaba nuna escudiella echando sal enriba y tapándolo con un trapu pa que valiera de *furmientu* la vez

siguiente que s'amasara. Si poles razones que fuera nun se guardaba o nun quedaba, podía preparase «tres díes primero, polo menos, pa que fuera *formentando*» con agua, farina y vinagre. Tamién podía pidise a una vecina, devolviéndu-ylo depués. Acabante amasar y metíos yá los panes na forna llimpiábase la masera rascando con un cuchiu y fregándola mui bien.

Amasábase, comu diximos, una vez a la selmana, metiendo un pan pa cada día y colocándolos sobre fueyes de berza pa que salieren llimpios. La forna tenía que tapase bien con «una tapaera gordona de maera» y delles veces tamién con un trapu. Con un candil miraben si'l pan taba yá cocío, sacándose «al gusto de cada casa». De la que lo diben sacando «teníen prepará una sábana o una colcha blanques y diben posándose nella los panes de cantu, pa que'enfriaren». Depués guardábenlos na masera pa dir comiendo per ellos.

Con cada *formá* de pan cociemse tamién borones de farina de maíz penerao primero. Amasábase tamién con agua templao y sal echándu-y igualmente compangu y furnientu. Les borones podien ponese a los llaos de la forna o na parte onde cayía la brasa, en suelu, depués de tar bien *encaldoríao*. Col fornu bien *encaldíu*, colocábense ente fueyes de berza echando percima *el caldorapío* pa que cocieren. Tamién podien cocese nel llar, «tizando pa sacar bien la brasa». Mangábense fueyes de castañal y de berces, enriba la borona y depués más fueyes de berza y una capa ceniza, cociéndose lo que ficiera falta. Un extraordinariu yera echa-yos sardines, fresques o salones, que se mercaben a sardineros que diben ambulantes pelos pueblos col pescáu.

El facer tolos posibles porque'l pan saliera bien nun yera namái esforzase n'amasalo y dieldalo a mou. En cuantes que se tapaba la forna había que *presinase* o *rezar un padrenuestru y tres avemaríes*. Ésti yera'l remate del trabayu y una manera d'asegurar dafechu'l llabor. Del mesmu

mou, al ponelo na mesa había que dir con cuidáu de *nun da-y vuelta* o *de nun espeta-y el cuchiu* en vertical, porque podía traer mala suerte pa la casa.

El pan cocío del día yera especialmente apreciao, aunque comer el pan caliente nun se consentía munchu porque «si lo comies mui caliente, sobremanera'l migoyu, podien date torzones mui malos de barriga y más tovía si bebies agua frío».

El pan tenía qu'aproveschase too por un igual («yeren tiempos de vivise mui probe y mui esclavo y un cachu pan arreglábate munchu») y lo mesmo valía *la corteya* que *el migoyu*<sup>6</sup>. *Esmigayar* el pan taba mui mal visto y lo mesmo partir, egoistamente, un *zoquete* grande si la ración qu'había pa tola casa nun andaba mui allá. Los *garitos* yeren cachos pequeños qu'acompañaben bien cualquier cosa. *Migábase* o *facíase sopes* pa echálo nel café, el lleche o'l xicolate y sopes yeren tamién les que s'echaben nel caldu. A los nenos más pequeños dábbase-yos un *corteyín* en cuantes que yeren a mordelu pa entretenerlos hasta que llegaba la hora comer. De llambionada faciense *tortielles dulces* o *tortielles de pan* feches con güevu batío, pan migao y azucre, frito nel sartén con un poco mantega. Nel sartén preparábense tamién los *tostos* de maíz y los afiyaos ganaben per Pascua un *bolu* fechu en casa que yera una rosca de pan na que se metien güevos cocíos<sup>7</sup>. *Rosques* y *panes* fechos tamién en casa yeren los que s'ofrecien al santu patrón, mangaos nun *ramu* que preparaben y adornaben les moces del pueblu con munchu procuru y que se puyaba (y se puya entá en dalgunos pueblos) al salir de misa, quedando lo que se sacaba p'atender el gastu de la ilesia.

Anguañu yá nun se sema pan en Mieres, a nun ser que se faga (y d'ello nun tenemos seguranza denguna) puramente de caprichu por tener un poco farina pa una ocasión señalada. Los panaderos lleguen dende hai munchos años a tolos pueblos del conceyu; les fornes foron cayendo adulces y lo mesmo los molinos. Naide, d'ente los infor-

mantes, foi pa dar razón de dalguna casa onde, anque fuera estraordinario, semen y amasen. Sí siguen faciendo les muyeres mayores de la casa, borones y tostos, mui aprecios por tolos nuegos informantes.

Resulta paradóxico, sicasí, el testimoni u cuasi unánime de toos ellos y que se resume nuna fras que ye, de xuru, espeyu claru de les fondes tresformaciones sufries pola sociedá tradicional asturiana nos caberos años: «Sí ye verdá que daba muncho que facer y que tábemos deseando salinos d'ello... Pero esti pan que se come agora nun tien puntu comparanza... Nun sé que-y echen, que paez too furmientu... furmientu d'eso que llamen *levadura*».

## Notes

<sup>1</sup> Los informantes foron: Laudelimo González, de Cutiellos (La Peña); Rosario García Álvarez, de La Matiná (Mieres); Obdulia Martínez, de Lloreo; María Luisa Fernández Prieto y Carmina Fernández, de Canga (Gallegos) y Manuel Menéndez, d'El Pedroso (Cuna).

<sup>2</sup> Nesti sen los testimonios foron dixebraos y per ellos sabemos que, por exemplu, en Lloreo semóse en Ferreres, güei praos que tán quedando a mata, asitiaos en llugar altu, cuestos y soleyeros y nuna fastera onde entama a apaecer yá la caliza; en Canga semaron en tierres bones, onde s'echaben tamién patates y maíz; en La Matiná yeren igualmente bones estayes y en Cutiellos dexaben pa pan tierres cuestes de menos valir.

<sup>3</sup> O *vañu*, según que l'informante seya d'una de les parroquies asitiaes más al norte del conceyu (Lloreo, Baña, La Rebollá y La Peña). Tamién *farina/fariña*; *borona/boroña* y *penera/peñera*. Sicasí, recuéyese sistemáticamente *fariñes* cuando se fala de les papes de farina de maíz cocíes con agua y sal.

<sup>4</sup> Tamién *niel dar* y *yeldar*.

<sup>5</sup> En Lloreo.

<sup>6</sup> Y nesti sen, nun soi pa resistir la tentación de conseñar equí, aunque seya daqué muncho más averao nel tiempu y el pan mercao na panadería, los disgustos tan grandes qu'había en mio casa cuandu, de nenos, un primu y yo nos negábemos en redondo a comer el migoyu, qu'aborrecimos más que con saña. Les munches desgracies coles que nos amenazaben por despreciar d'esti mou'l pan remataben siempre nuna fras terrible: «¡Que nunca tengáis que velo en falta!»

<sup>7</sup> Anguañu, el *bolu* llámase *pegarata* y encárgase nes confiteries. Caltíense *bolu* col significáu tanto de 'pegarata' comu de 'regalu que los padrinos faen a los afiaos per Pascua' y que yá vien siendo a menudo, ropa o perres.

## El pan y el panchón en Felechosa (Ayer)

ÁLVARO ARIAS CABAL

Anque'l téminu *escanda*<sup>1</sup> nun ye desconociu en Felechosa (pueblu de la parte alta del conceyu d'Ayer<sup>2</sup>, nel centro-sur d'Asturies), el sentíu comu más tradicional pa esti cereal ye *pan*, única variedá comestible que se *semblaba* (semaba) en Felechosa<sup>3</sup>. La tradición de *semblar pan* ta práuticamente perdida y mui pocos felechuetos, y en xeneral ayeranos, lo *semblan* y lo *amasan*, dedicando éstos un *peezu piquino* (un pedazu pequeñu) de la vega pa poder tenelo en fiestes señalaes o comu complementu al pan industrial. De toos moos, los pocos que tovía semen son suficientes pa caltener el funcionamientu d'un molín (anque non tradicional, sinón llétricu) na parte alta del conceyu, en Conforcos, nel vallé vecín del ríu Ayer, ún de los sitios onde más se sema güei y a onde va la xente a mercalo. Paradóxicamente, la demanda de la *farina* d'*escanda* p'*amasar* dalguna vez provoca dende hai dalgunos años que se seme en dellos pueblos del norte de Lleón, comu los del valle de Curueño, pa vendelo depués n'Ayer y n'otros llugares d'Asturies a bon preciu. Por estes razones, describiremos en tiempu pasáu'l procesu del pan desque se sema hasta que s'*enforna*, que ye comu asina mos lu cuntaron<sup>4</sup>, comu un recuerdu de daqué güei cuasi inesis-



tente<sup>4</sup>, y nel que dalgún añu tuvimos la suerte de participar.

## EL PAN

*La tierra: la vega y la borroná*

La tierra que s'usaba pa semar yera la *vega* y las *borronás*. La vega del valle yera la meyor tierra, semábase la que taba a los dos llaos del *puilo* (pueblu) y los productos que más se *semblaban* yeren *patatas*, *maíz* y *pan*. Cada añu tola vega que taba percima dedicábase pa semar un mesmu productu y la que ta *per baxo'l puilo* a otru, y al añu siguiente cambiábase. Los vecinos nun podien semar otra cosa, tenien que dir toos a la vez, les razones d'esto yeren dos, la primera *que'l carril* de la vega s'abría a los carros na época de semar y de *recoyer* la collecha, y debía facese a la vez pa nun estropear lo yá semao, poder semar depués *los carriles* y nun pisalo cuandu yá taba pa recoyelo. La segunda razón yera que depués de recoyida cada collecha, los vecinos echaben ganáu a la *derrota*, a la vega que se *rompía* o abría al ganáu, echando caún un númeru determináu de vaques en proporción a la cantidá de terrenu que tenía, pa que pastiase la *muruxa*, la pación y vexetación que salía depués de collechar, y tenien que dir necesariamente a un tiempu.

Enantes de la guerra, cuandu había más necesidá por haber families con munchos fijos y depués d'esta, colos años de la fame, tamién se *semblaba nas borronás*. Aprovechábase'l monte común, de propiedá del ayuntamientu o estatal, nel que se permitía semar; *rompiase'l terrenu col picu* y *desbancábase*, esto ye, llimpiábase'l monte estapinándolo, quitándo-y les piedres, los árboles, los raigones, les rames, *las escoas* y *l'herba*. Depués faciense montones con ello, *borronás*, y quemábense, aprovechando la ceniza p'abonar el terrenu. A lo último poníase un *cerru* (zarru) pa que nun entrara'l ganáu<sup>5</sup>. Esta opera-

ción faciase nes épocas en que nun había otros *llaores* (llabores) estacionales que facer, comu depués d'acabar *l'herba*. Las borronás yeren sitios más malos pa semar que la vega, solien tar en sitios altos y nelles sólo se daben *las patatas* y *el pan*; de vez en cuando dexábase descansar un añu la tierra ensin semar nada. Col tiempu, cuando yá nun interesaba semar les borronaes, por venir tiempos meyores o descender la población cola emigración, dexá-bense pa *pradiar*, pa que se fixese *preu* (prau).

#### *Arar y sembrar la tierra*

El pan «semblábase ente noviembre y diciembre»<sup>6</sup>. Lo más afayadizo yera semalo cuando la lluna taba en cuartu menguante, pero si nun taba preparada la tierra pa esi momentu porque lloviara o otres causes, tampocu se-y daba muncha importancia a esti fechu. El *pan* que s'usaba pa *semblar* llamábase *l'erga*, que yera'l pan col *grenu* (granu) suelto, con *poxa* y *arestas*, y cola espiga desfecho. L'*erga* pa semar consiguíase metiendo'l pan nun sacu y dándo-y palos hasta que quedaba desfecho.

Tanto la *borroná* comu la vega arábase cola parexa si'l paisanu la tenía y, nel casu la primera, si tenía bon accesu. Nos terrenos duros comu la vega na que quedaba la tierra duro por pastiar el ganáu, pasábase primero la *vara de tazar*, asemeyada na forma al *aréu* pero con un pinchu d'aceru llamáu *sechuro*. Depués pasábase *l'aréu*, qu'hasta los años trenta d'esti sieglu yera'l llamáu aráu romanu, y depués pasó a usase'l más modernu, llamáu *l'aréu de fierro*. Detrás del aráu diba una persona echando'l *pan a pingón* nel *rriigo abrierto* (riegu abiertu), esto ye, echando un chorrín continuu tratando de gastar lo menos posible (echalo *a voleo*, *d'un puñéu*, sedría impensable). Cada vez que se facía un *rriigo* nuevu, diba tapándose l'anterior cola tierra qu'echaba l'aráu.

Acabante semar, en Ruayer teníaase la costume de dicir *agora que Dios lo floreza*. En Felechosa, al terminar de

semar llevábase a la tierra un ramín de lloréu, romeru o tomillu bendiciu'l día de Ramos y agua bendito del día de Sábadu Santu, que se guardaba del añu anterior, moyábase'l ramín col agua y chiscábase la tierra mientres se decía:

*Fuera maleficio  
fuera maldición  
qu'ahí vos va l'agua  
de la Santa Pasión.*

depués cincábase'l ramín en suelu<sup>7</sup>.

#### *Sayar y recoyer el pan*

Pela primavera, «cuandu'l pan midía una cuarta», *sayábase* y quitábase'l *morguezu* (morgazu) que salía ente ello. Ente mediaos del mes d'agostu y setiembre, aprosimadamente a los nueve meses de semalo, cuandu'l pan taba *maíuro* y enantes de que cayese solo, *recoyíase*. Debía recoyese depués d'empezáu'l día, cuandu yá-y daba'l sol y el pan taba bien seco y ensin humedá.

La *recoyía* yera un trabayu *d'andecha* y los llabores de l'andecha yeren una fiesta na que participaben familiares y xente averao a la casa y a lo que se daba de comer o de merendar<sup>8</sup>. Les espigues diben *arrincándose* de la paya *colas mesorias* (dos palos amarraos con una cuerda per un cabu, el serviciu de la cuerda ye simplemente que nun se pierda la una de la otra). Garrábense coles dos manes pelos cabos y axuntábense de mou que quedase la paya ente elles, depués tirábase pa riba dando un pequeñu xiru pa que rompiese la base de la espiga, esta aición llamábase *amesoriar*. Mientres se tenía con una mano peles mesories, cola otra garrábase'l pan. Según s'amesoriaba homes y muyeres diben echando'l pan na *macona*, un *cisto reún-do* (cestu reondu) *mui grande y sin asas*, mentantu qu'había moces que coyien *p'atrás*, diben repasando lo que yá taba amesoriao buscando'l pan que quedaba en suelu

ensin recoyer y echándolo en mandil, que tenían amarráu na cintura dobláu en forma de bolsa, echándolo depués del mandil a la macona. Teníase por orgullu ver quien coyía más *p'atrás*. La manera d'amesoriar en Felechosa y en Ruayer faciase del siguiente mou, los homes escoyien caún una *estaya* y rivalizaben a ver quién corría más y la recoyía primero, al que ganaba, *l'emu* o propietariu de la tierra-dába-y la *garulla* o un copín de nueces o ablanes<sup>9</sup>. Un xuegu que se facía en Felechosa yera *amaconar las mozas*, emburriales pa que cayeran dientru la macona y asina se-yos viesen les piernes. Suel contase comu fechu real qu'a principios d'esti sieglu amaconaron a una moza en La Cuesta del Horro (tierra cerca de Felechosa), y qu'esta «coló arroando preu abaxo dientro la macona y matóse».

Cuandu «s'enchián las maconas, echábase'l pan nun sébanu de ñino, cuatro mozas o cuatro mozos coyían el sébanu pelas esquinas» y levantábenles un poco mentantu se volcaba dientru'l conteníu de les macones. Cuandu *s'enchiá'l sébanu*, con una o dos macones, coyíase peles esquines y *anuábase* (anudábase). Les abertures nes que'l pan quedaba al aire tapábense axuntando la tela con *espinas* d'espintera grandes, estes espines con esta función llamábense *espetos*. Depués d'atáu'l sábanu echábase la carga a la cabeza y al *llumbo* (llombu), dizse qu'estes cargues yeren muncho más amañoses de llevar y colocar encima que les del herba. En Felechosa cada carga d'escanda envuelta nel sábanu y la cantidá que cabe nelli llamábase la *muela de pan*, mentantu qu'en Ruayer llamáben a la carga simplemente'l *sébanu de las espigas*. El pan diba guardándose nel *horro*; cuandu ésti yera pequeñu, la collecha mui bona o'l paisanu mui ricu, el pan metíase pel *teyero* (teyáu) en vez de pela puerta, levantando les teyes, pa qu'entrara más pan nel horru. La paya del pan segábase y aprovechábase pa dar de comer al *ganao* o pal *estro* (conxuntu de paya y *herba* que val de cama pal ganáu).

*Del grenu a la farina.*

Enantes de llevar el pan al rabil echábase en *sui*lo en *parvas* y espardíase, dexándolo al sol si taba húmedo pa que depués soltase meyor la espiga; depués prendiense les arestes del pan y pa que nun llegase a quemar el pan removíase con una pala dientes<sup>10</sup>. Tres esto, dábase golpes a la escanda con una vara, con un *pelu* (palu) o con un *garabetu* (garabatu). Tamién se pisaba col calzáu o coles madreñes y se-y daba col *meyu*. El *meyu* ye un mazu fechu con un mangu y una pieza de madera encaxada con forma de dos conos truncaos auníos pela parte más estrencha; el diámetru de les partes más anches, coles que se golpeaba, ye del tamañu *d'un pletu* fondu y tien caúna hacia seis bñecos esféricos del tamañu de mediu güevu, la función d'estos yera que se pudiese desfacer ensin machicar<sup>11</sup>. El pan nesti estáu llamábase *l'erga*, que, comu yá diximos, yera'l *grenu* suelto con *poxa* y sin espigues. Si nun se llegaba a quemar tovía valía pa semalo, en casu contrariu sólo valía pal consumu.

Una vez suelto'l granu cola *poxa* *vanábase*, esta aición consistía en peñerar con un *venu'l pan*, el *venu* yera comu una *penera* pero col fondu de *peļleya* y ensin furacos. Vanábase cuando tiraba un poco *l'eire*, aventando'l pan hacia arriba de mou que fuera quedando nel fondu *l'erga* y marchase col *eire'l* polvu y les arestes.

Depués llevábase'l pan a rabilar pa quita-y la *poxa*. El granu que nun salía del rabil del too llimpio *axelábase* o *xelábase*, peñerábase otra vez. Cuando taba del too llimpio, llevábase a moler al molín, guardábase la farina y diba usándose lo necesario p'amasar. La cantidá que se llevaba a moler de cada vez yera lo necesario p'amasar una o dos veces, y nun se molía más pa que nun se picase.

*De la farina al pan fecho*

A la hora de facer el pan *arroxábase'l forno* con *ļeñe* de faya o de *piurno*. Enantes d'enfornar el pan tenía que pasar

per cuatro pasos: *amasar*, *palanquiar*, *dar forma* y *deldar*. Amasábase la farina, con sal, formientu y agua templao na *masera* (caxón allargáu de madera de forma troncocónica invertida con una tapa na parte cimera y pates o caxones na baxera). La operación d'amasar faciase manualmente del mou más común abriase un círculu en medio'l montón de farina y echábase'l *formiento* y l'agua templao nelli, echando depués la farina hacia'l centru. Fecho la masa *palanquiábase*, pasábase pela *palanquiaera* (máquina manual fecha con dos cilindros xiratorios, suxetos ente dos tables, ente lo qu'hai una ranura pela que se pasa la masa'l pan, con una manivela al estremu de caún d'ellos cola que se-yos da vueltes) delles veces p'afinar el pan y cuanto más se palanquiaba más compauto y fino salía'l pan. Depués *dábase la forma al pan*, la forma más frecuente yera la de *las doblás*, un trozu de masa *reúndo dobléu al mediu*. Comu remate, faciense dibuxos de flores o rames na masa con pinchos de madera o, dalgunes veces, con una tablina na que yá diben encaxaos los pinchos formando un determináu dibuxu. Cuandu yá taba fecha la *doblá*, estendíase una manta y sobre la manta un sábanu, poníase'l pan en medio y envolvíase, d'esti mou aprovechábase'l calor del agua templao con que s'amasaba, depués poníase nel sitiu más caliente de la cocina, o seya, sobre *l'esquenu* (l'escañu) o sobre la *trébede* de la *cocina de gloria* (el *llar* con chimenea). Llamábase la *trébede* a la mesa de piedra qu'había encima de la cocina de gloria, que nun hai que confundila con *las trébedes*, aru de fierro con tres pates y mangu, usáu pa calentar potes nel fueu. L'envolver el pan pa que guardase'l calor y el ponelo en sitios calientes tenía comu oxetu que la masa deldase bien. La manera de saber cuandu'l pan taba deldao yera apretando con un *dío* (deu) na masa, si la poza recuperaba la forma, el pan yá taba pa *enfornar*, tamién podía facese la poza enantes d'envolvelo y mirando depués si'l pan yá taba hinchao y liso.

Cuandu deldaba'l pan (hacia les dos hores, dependiendo de les proporciones y cantidaes de los ingredientes), yá taba prepara'o pa enforنالo. El fornu arroxábase previamente, cuandu se ponía la piedra blanco o de color claro yá taba *arroxéu*, entós cola *cayá* (ferramienta de ferreru fecha con una de tira plana de fierro con forma de media circunferencia pero allargada en recto per un llau y con un mangu de madera encaxáu pel otru) sacábase tola brasa y llimpiábase'l fornu quitando la ceniza con *rama d'escoa*, echando too ello pa fuera o per una ranura que tenía'l fornu. Entós enfornábase'l pan con una pala y sellábase mui bien la boca'l fornu pa que nun escapase'l calor con una tapa que solía ser de chapa. Ún de los vezos que se tenía al enfornar yera rezar un Padre Nuestru y tres Ave Maríes y dicir *San Xusto, que de poco saque munchu*. El pan, col calor que garraba'l fornu, tardaba una o dos hores en cocer. La única manera de comprobar si yá taba cocío'l pan yera abriendo y zarrando rapidamente'l fornu y mirando o dando golpes nel *bullu* (bollu) pa ver cómo sonaba. Cuandu se sacaba'l pan, tovía podía aprovecharse'l calor del fornu y a veces metíense ablanes o nueces pa turrables o mazanes p'asales. Fecho'l pan envolvíase nun sábanu y depués nuna manta y guardábase na masera, esta quitábase cuandu enfriaba. El pan, envuelto nel sábanu y dientru la masera, aguantaba unos diez díes *sin ponese mauriento*.

Uní alimentu fechu con pan yera la *pegarata*, que se facía de vez en cuandu y se daba tolos años comu regalu a los afiyaos el domingu de Pascua. La *pegarata* facíase dando forma de concu o de *bullu reúndo* a la masa, echábase dientru chorizu y tocín y a veces *güío* (güevu) cocío, depués poníase encima una tapa de masa, auniendo los bordes. Güei tovía se regala la *pegarata* a los afiyaos, anque l'actual ye de forma rectangular y de grosor más finu, asemeyada a la empanada<sup>12</sup>, y a veces, en vez de tar fecha de masa de pan, ta fecha con hoxaldre y suel tener más ingredientes comu'l xamón.

### *Otres costumes rellacionaes col pan*

Rellacionaes col pan taben les cofradíes, qu'antiguamente había munches en Felechosa, la de la Virxen de l'Antigua (a la que ta consagrada la ermita del pueblu), la del Carmen, la de San Roque, la de Santo Antón el de los Llacones<sup>13</sup>, la del Carmen (esta última de caráuter parroquial, non sólo del pueblu), etc. Cada cofradía (desapaecida la última hacia los años cuarenta) formaba una asociación de bienes que s'encargaba d'alministrar, comu praos que teníen en renta o vaques que daben a medies<sup>14</sup>, usándolos pal mantenimientu de la ermita. Una de les costumes de les cofradies yera ufrir un *remu* (ramu) de pan el día del so patrón. L'encargáu del ramu yera'l *mayordomo* de la cofradía que, unes feches enantes d'esti día, encargaba a dos moces del *Barro Baxo* y a dos del *Barro Cima* (los dos barrios del pueblu) que pidieran peles cases. Los vecinos daben farina a les moces, aunque nos últimos tiempos tamién daben perres, depués una muyer qu'amasara bien, ayudada por otras muyeres, encargábase de facer el pan pal ramu. Per último, el día del *sentu* o de la fiesta, llevábase a bendicir a misa y depués facíase la *puya'l remu*; l'encargáu de *puyar* yera'l mayordomu, aunque podía facelo otra persona que tuviera buena voz.

Tamién había persones que de mou particular y en cumplimientu d'una promesa ufría ún, dos o tres bollos de pan, o incluso un ramu enteru (más de docena y media de bollos). Esta ufierta tovía ye posible vela dalgunos años nes actuales fiestes del Carmen (l'últimu fin de selmana del mes d'agostu). Antiguamente, una de les maneres de facer la ufierta individual yera dir a la iglesia con un *pelu* con un triángulu de madera nel *queu de cima* (cabu de cima), poniéndo un bollu en caún de los tres gayos del triángulu.

Otra costume rellacionada col pan y que se facía toles selmanes del añu yera llevar el pan un vecín a bendicir a misa *caa domingo*; el pan cortábase en *peazos pequenos* y poníase nun cesto a la salida de la ilesia pa que los vecinos



que quixeran lo comiesen<sup>15</sup>.

## EL PANCHÓN

### *La preparación del panchón*

Durante les fiestas patronales faciáse y faise un postre especial, el *panchón*, pa esto faciáse la *pancha*, que ye'l nome que se daba al pan fecho d'escanda pero cocío con unes carauterístiques especiales. La *pancha* amasábase igual que'l pan pero faciendo depués un *borrón*, pa esto calentábase'l *llar* o la chimenea, llimpiábase y echábase nelli fueya de castañal, encima poníase la *pancha* envuelta en *berzas*, entós echábase encima más fueya de castañal. Depués echábense les siguientes capes nel orden que sigue:

- una capa de ceniza.
- encima una capa de materia orgánico compuesto por *poxa* (o sinón *grana d'herba*), *pos* («peazos de lleñe mui menüo, como los que quean en suilo al facer lleñe»<sup>16</sup>) y felechos. Esta segunda capa yera la que diba quemando según cocía la *pancha*.
- encima una capa de brasa.
- depués envolvíase too con ceniza.

Les berces usaes comu envoltoriu sirvien pa que nun llegase a prender o quemar la masa. El cocimientu yera d'unos siete o ochu hores pa unos diez quilos de masa y consiguiáse col calor de les piedras del *llar* y cola brasa del *borrón*, que diba cuidándose y calteniéndose durante esti tiempu y nun dexando que se formasen llames.

Cuandu yá taba cocío la masa, poníase un sábanu en suelu y faciáse *tronar la pancha*, esto ye, coyíase la *pancha* al revés, cola parte plana hacia arriba, y tirábase contra'l suelu con fuercia. L'oxetu d'esta operación yera qu'abriera la miga y ver si taba bien cocío.

Fecha y *troná la pancha*, quitábase-y la *corteya*, *esmi-gayábase* y echábase *azruque* y *mantega* a la miga, colo

que yá taba fecho'l panchón. El panchón comíase comu postre durante tolos díes que duraben les fiestes, podía comese en frío, aunque comu se prefería tomar yera calentándolo y echándo-y más mantega<sup>17</sup>. Aunque se consideraba que sabía meyor con mantega fresco, dalgunos facienlo con mantega cocío pa que nun *arranciase* y durase más.

#### *El panchón: platu especial de les fiestes*

El panchón yera un platu especial de les fiestes que se facía en toles cases<sup>18</sup>. Teníase la costume de convidar a panchón a los forasteros, fundamentalmente *casinos* y *coyanes*, los naturales de los conceyos vecinos de *Caso* y *Sobrescoyo*, conceyos asina llamaos en *felechuetu*, la *parllamienta* (fala) de Felechosa, colos que se tenía munchu *tretu* (tratu) *pel verano* nos mayaos y puertos. Cuéntase que, comu platu «social» que yera, los ricos echaben muncha mantega pa demostrar la so abundancia económica.

Cuandu amanecía depués de la última nueche de les fiestes del pueblu, los mozos diben llamando a les puertes y despertando a los vecinos pidiéndo-yos panchón, costume que nun yera mal tomada por estos, sinón que-yos daben una o dos *bolas* de panchón. Güei dase non sólo panchón, sinón tamién *güeos*, *patatas*, *vino* y coses asemeyaes y inclusu perres.

#### EL PAN Y EL PANCHÓN GÜEI

Actualmente ta cuasi perdida la práutica de *semblar el pan*, quedando mui pocos que lo faigan, comu yá señalamos. Inda se conserva la *puya'l remu* nel día grande de les fiestes del pueblu, que s'encarga d'organizar y d'alministrar el presidente de la sociedá de festexos. La única tradición que se conserva práuticamente entera ye la de facer el panchón, desde'l momentu en que se fai la pancha hasta que lo piden los mozos; además, güei los vecinos suelen

regalase la preba del panchón. Per otru llau, aunque paez que la costume de comer panchón ye típica de los valles altos del conceyu, los del ríu Braña y Ayer y el valle de Nembra, ta estendiéndose a la parte baxa del conceyu gracias a la hostelería, aunque nesti últimu casu ensin nengún de los pasos y costumes descrites, sinón sólo comu productu gastronómicu. El pan y el panchón que tovía s'amasana actualidá en Felechosa nun suel tar fecho íntegramente con farina d'escanda, sinón que s'entemez con farina de trigu, les razones paecen ser tanto pol sabor comu pol preciu abondo altu que tien la escanda.

## Notes

<sup>1</sup> Ponemos en cursiva les pallabres típiques de Felechosa rellacionaes col pan, independientemente de que coincidan o non coles del asturianu en xeneral. Nes formes felechetes del imperfeutu de la primera conxugación, nes que pue haber alternancia de les formes sin be intervocalica y con ella (*tornáa ~ tornaba*), caltenemos la grafía d'esti soniu.

<sup>2</sup> Forma tradicional de llamar al conceyu, al ríu que baxa del puertu de Vegará y a los topónimos compuestos con esta forma, comu'l pueblu de Ruayer, que ye llamáu asina polos sos habitantes y en Felechosa, mentantu según mos diz una informante de Ruayer «pa Casomera y Coljanzo [pueblos más al norte] dicen Robayer»

<sup>3</sup> Alvargonzález indica a principios d'esti sieglu que «Se siembra la escanda en todo el valle de Aller y también de *alcacer* para el ganado: siembran la escanda almidonera (*Triticum dicocum* [sic]) que llaman *pavía*» (1908: 54). Dantín Cereceda tamién señala que la escanda se semaba prácticamente en tol conceyu y que «La escanda cultivada con preferencia es la especie *Triticum dicocum* L. o *Triticum Cienfuegos* Lag., escanda almidonera, melliza o de dos carreras, que en Aller llaman *pavía*,

pevia o povía. A mediados del siglo pasado se recogían 4.560 fanegas asturianas de escanda, equivalentes a 3.380,8 hectolitros» (1941: 754).

<sup>4</sup> Agradecemos les informaciones a María Victoria Varela Lobo, María Jesús Cabal Lobo, María Bigotes Menéndez y Sabino Arias Megido. Tolos datos son referíos a Felechosa, esceutu los de la última informante que mos dio dalgunos sobre'l pan en Ruayer, nestos casos indicámoslo siempre.

<sup>5</sup> La información que recoyemos vien a coincidir cola d'Alvargonzález (1908: 32) refiriéndose al sistema de semar les borronaes nos conceyos d'Ayer y Proaza.

<sup>6</sup> En Felechosa y n'Ayer tien fama'l pan que se sema en Pe||uno (pueblu d'Ayer); dizse qu'en La Vega de Palacio (tierra de Pe||uno) ye onde se da la meyor escanda del conceyu y incluso d'Asturies.

<sup>7</sup> Alvargonzález (1908: 35), ensin referise a nengún sitiu en concreto, señala la tradición, con rasgos comunes en parte a la de Felechosa, de llantar en medio la tierra'l día de Domingu de Ramos una caña grande de lloréu bendicida.

<sup>8</sup> Exemplu del caráuter festivu que tenía en parte l'andecha comprobámoslu nun hai munchos años en Pe||uno (Ayer), donde al pasu de los que diben a la tierra a recoyer el pan gritaben dalgunos paisanos mayores ¡Viva l'andecha!

<sup>9</sup> Alvargonzález (1908: 42) describe esta mesma costume con dalgunes variantes. En Quirós tamién se señala la costume de retase (Equipu Bueida 1991: 65).

<sup>10</sup> Según Alvargonzález (1908: 43) la operación de xamuscar les espigues sólo se fai en diéz o ochu conceyos d'Asturies. Constátase esta práutica en Llena (Neira Martínez 1955: 119) y Quirós (Equipu Bueida: 67).

<sup>11</sup> Esti tipu de mayu describiéronnoslu tantu en Felechosa comu en Ruayer, anque Rodríguez-Castellano (1952: 262, fig. 7.4) dibuxa tamién un *meyu* con otra forma.

Anque dalgunos de los nuestros informantes conocien el *manal* (ferramienta fecha con un palu que fai de mangu y tien amarráu nun cabu otru palu más curtíu col que se golpea'l pan) de velu n'otros sitios, ningún recuerda velu en Felechosa nin Ruayer, tampoco lu atopamos conseñau na monografía de Rodríguez-Castellano (1952).

<sup>12</sup> Na zona de Mieres usen güei esta palabra pa referise al mesmu regalu, anque nesti casu ye un dulce de confitería.

<sup>13</sup> Llamada asina (o tamién de *Santantón* o *San Antón*) porque los vecinos ufrien un *llaçon* al *sentu* (santu), o a veces *güeos* (güevos), cuando los animales se ponien malos. Los *llacones* subastábense'l día de *Santo Antón* que yera'l 17 de xínero por *Antón Abá*. Esta cofradía tenía un *gucho*

(gochu) por vecera qu'alimentaben tolos vecinos del *puilo*. Tiense por milagru de *Santo Antón* la siguiente hestoria, una nueche na zona de La Ermita, empezó'l *gucho* de la cofradía a *gurniar* (urniar) delante una casa, salió la muyer a ver que pasaba y garróla'l *guchu* pel mandil. La muyer empezó a dar voces y salió l'home, entós cayó la casa, salvándo los dos de morrer.

<sup>14</sup> Daben una vaca y quedábense cola cría que tuviera.

<sup>15</sup> Constátase una tradición asemeyada a principios d'esti sieglu y finales del pasáu nos conceyos de Llaviana, Morcín, Uviéu y Somiéu (Alvargonzález 1908: 63).

<sup>16</sup> A la unidá llámase-y *pu*, con inflección de la vocal tónica.

<sup>17</sup> La preparación del panchón en Felechosa coincide en tolos pasos cola de Beyo, pueblu d'Ayer a unos nueve quilómetros más al norte (Rodríguez-Solis 1982: 42-43).

<sup>18</sup> Comu diz el refrán usáu na zona y conociu en toa Asturias: *Nas casas (o na casa) onde nun hei panchón, toos reñen y toos tienen razón*, dando a entender qu'onde hai escasez, falten perres o alimentu too son problemes y toos protesten o reñen con motivu.

## Referencies bibliográfiques

- Alvargonzález [y Landeau], Calisto** (1908) *La escanda. Su origen, su cultivo*, Xixón (Imprenta de «El Noroeste»).
- Dantín Cereceda, Juan** (1941) «Distribución geográfica de la escanda asturiana» *Estudios Geográficos* 5: 739-797.
- Equipu Bueida** (1991) «El pueblu quirosán: una unidá social» *Cultures* 1: 9-100.
- Neira Martínez, Jesús** (1955) *El habla de Lena*, Uviéu, Instituto de Estudios Asturianos.
- Rodríguez-Castellano, Lorenzo** (1952) *La variedad dia-*

EL PAN Y EL PANCHÓN EN FELECHOSA (AYER) / ÁLVARO ARIAS CABAL

*lectal del Alto Aller*, Uviéu, Instituto de Estudios Asturianos, 1986.

**R[odríguez-Solis, José-M[aria]-Manuel** (1982) *El bable de Bello de Aller*, Asturias, Xixón (Imprenta Love).



# El Pan d'escanda en Teberga

X. LL. GARCÍA ARIAS

Ente les coses que to presentes de magar nenu fasta los once, allá pelos años cincuenta<sup>1</sup>, quiciabes poques me queden tan clares comu les referentes al pan. Na mio familia paterna, en Monticiejlu, alternábase, a lo llargo l'añu, el consumu del *pan blancu* ('pan de trigu') y el del *pan d'escanda* conoció tamién comu *pan prietu* (por cuenta'l color más escuru) o *pan de sucú*<sup>2</sup>. En Carrea, onde vivía la familia materna, comíase persiempre pan d'escanda y namái en delles fiestes de lo blanco. Les razones d'una y otra conducta sofítábase enciellamente en que nel segundu de los casos la familia autoabasteciase na so propia llabranza de los productos de primera necesidá. Della xente facía pan, a vegaes en tiempos modernos, entremeciendo escanda y trigu con bon resultáu. Polo xeneral el trigu yera mercáu anque dalgunos facien intentos de cultivar daqué.

Nun conocí na propia esperiencia familiar el consumu del pan de centén, anque sí recoyí informaciones fragmentaries del so consumu n'otres dómines anteriores<sup>3</sup>. Tampoco me falaron en casa de que daquella naide s'alimentare de *borona* 'pan de maíz' (posiblemente daquién cuandu la guerra) porque teníenlo reservao pa criar xatos, anque, en dalguna de les fornaes, mio güela faía un *tortu*, que resultaba perapreciáu, cociendo farina de maíz nun



cazu con aceite.

Del pan d'escanda<sup>4</sup>, el pan por antonomasia, toos falaben perbién reconociéndo-y munches propiedaes nutritives y, comu don cuasimente relixosu, venerábenlo fasta'l puntu de reprimir a quien, desconsideradamente, nun fexera bon usu d'ello. Mesmamente na educación tradicionalmente afitada yera pecáu nun lo aprovechar de mou afayadizu y, cuando cayía en suelu, yera obligao pañalo dándo-y un besu. Ye posible qu'esti calter sagru del pan tenga que se buscar en que yera respuesta de muncha utilidá p'amenorgar les munches necesidaes alimenticies d'otres dómines; quiciabes el dichu popular con que s'aponderaba lo llargo d'un tiempu d'espera (*ser más llargu qu'un día ensin pan*) ilustre la nuesa interpretación.

Per otru llau, de pan (fecho con mantega, lleche, güevos azucre) son les rosques de los ramos que, comu los del 15 d'agostu, s'ufierten a la Virxen del Cébranu, patrona de Teberga. Del mesmu pan ye'l bollu que'l padrín o madrina dan al afiáu per Pascua. Una rosca ye'l premiu que recibe'l ganador d'una carrera pedestre (*correr la rosca*) que se facía en delles brañes teberganes.

## PRESENTACIÓN Y CONSUMU

Na mesa, el pan presentábase n'unidaes (cada una d'elles yera un pan), talmente comu salieren del fornu, lo que suponía la presencia d'unes fogaces grandes y cuasimente semicirculares, que podríen pesar ente dos y tres kilos; d'elles, dempués d'encetales pela empezadura, diben cortándose-yos cachos o *rabanadas*; xeneralmente, el *carrascu* o rescañu (resultáu d'un corte na masa) yera más apetitosu que'l restu del pan, cuya *miolla*<sup>5</sup> o *mollena*<sup>6</sup> cubría una capa morena y dura. Lo normal yera consumir, dafechu, tol pan cortao pero, a vegaes, podía quedar ensin comer el cortezu o la corteza. *Un cortezu* siempre podía echase al perru

cuandu, al merendicar en prau, terguía, o al xatu al qu'había qu'esquitar del ubre de la vaca nun momentu dau. El pan acompangaba a toles comies salaes y a la lleche o al café con lleche. Nesti casu esmigayábase en *farugas*<sup>7</sup>. Un trozu de pan grande podía llamase *zoquete*; si yera pequeña yera un cachín, *garitu* o *sopa*; tamién s'emplega, güei, el términu *miachu* y *miacha*<sup>8</sup> pero non sólo pa referise al pan sinón a una cantidá pequeña de daqué sólido, liquido o mesmamente a una porción de tiempu, etc.

Cola farina d'escanda faiense tamién otros productos caseros comu empanaes (*empanadas*) o casadielles (*casadiellas*)<sup>9</sup>, buñuelos, etc. anque col tiempu diba ser la farina de trigu lo que lo sustituyera. Pa determinaes coses comu les casadielles faía falta emplegar la *flor de la farina*, esto ye, lo más fino y preciao de la mesma. De toes maneres les modernes sustituciones de la escanda pol trigu pa facer l'*escaldáu* (postre obligáu per Nadal) o sopes d'ayu (*sopas d'achu*) nun cuenten col preste de naide en conceyu.

## LA SEMA

Pero col nome de *pan* non sólo se refieren los nuevos paisanos al abstractu 'pan' o al concretu 'pieza de pan', sinón al grano d'escanda emplegao pa semar y a esti mesmu yá preso, asina comu al frutu en xeneral y a la mesma planta; asina fálase de *semar el pan*, *el pan ta crecíu*, *perdiuse'l pan na tierra*, *la tierra ta de pan*, *hai que cocher el pan*, *el pan d'esta anada val poucu*, etc.

Per otru llau, destrémase llingüísticamente *pan* de *cebera* darréu qu'esti últimu términu ye d'usu más xeneral pa referise tamién al conxuntu de granos y otros productos de la sema comu pataques, arbeyos etc.

Les tierres dedicaes a semar pan nun yeren les más bones (éses reservábense pa otru tipu de colleches, comu les de maíz o pataques) darréu que, comu se dixo, la escanda dábase bjen mesmamente en llugares ruinos y

miseres. Por exemplu, destremándose nesto de les pataques o maíz, l'añu qu'una tierra diba semase d'escanda nun se cuchaba porque l'abonáu diba tener comu resultáu qu'*encamara'l pan* y l'añada fora ruina. La tierra qu'un añu diba a escanda al otru añu había semase d'otramiente pa favorecer asina meyores colleches. Les primeres operaciones de la tierra rellacionaes col pan son en parte asemeyaes y en parte dixebraes de les requeríes por otros frutos. Entama la semu a lo cabero del mes de payares o a primeros d'avientu. La tierra, entá colos taroxos del maíz o la rama de les pataques ensin llimpiar, sémase a voléu llanzando a manu la erga del otru añu. Pa facer bien el cálculu fasta onde s'echó la simienta faise un riego o regatu a un llau y otru de la secha que va faciendo'l vieyu llabiegu (*llabiegu = llabriegu*) o *laradón* llamáu tamién *paletón*, más modernu y de vertedera. Yera importante facer bien los riegos pa que l'agua nun remansare apodreciendo la simienta. De la mesma manera al semar a voléu había tenese fondu cuidáu pa que nun quedare mediu vaca o con rales la tierra. Descansaba asina la tierra semada fasta febreru en que se sallaba, quitando'l monte y demás murgazu qu'arrodiaaba la planta, con un picón. Más alantre, en mayu o xunu, facía falta *andar el pan* (=andar ente'l pan) entresacando, a manu, l'avena y los cardos. En mes d'agostu, llueu de meter la yerba en tenaes o payares (*pachares*) y enantes de que viniere l'agua per setiembre, había que coyer (*cocher*) el pan porque, de llover, diben caer les espigues y volvería a retueyar o puyar (*guichar*) el pan, lo que lo facía inservible. El mes d'agostu llámase tamién, pela razón apuntada, *mes del pan*, lo mesmo que xunetu lleva'l nome de *mes de la yerba*, y parte d'ochobre-noviembre *mes de las castañas*.

Los llabradores destremaben dos tipos de grano: la *fisga* y la *pobia*; nel primer casu trátase d'espigues de bona calidá, que dan un pan más blanco y que son dañaes con más facilidá; son tamién más espigaes, más cortaes y delgaes,

con bon grano pa dar farina pero cunden menos que la pobia. Nel segundu, la *pobia*, son de grano más grande pero non por ello de meyor calidá; ye más difícil desfacer la erga y la espiga ye arrubiada, más aparrada, estrecha y achaplada. Yá Xovellanos diera cuenta d'esta destremación cuando fala nos sos diarios del so viaxe a Teberga y de les dos clases d'escanda: «una la fisga y otra la povia o pavia; ésta para pagar las rentas porque tiene mucho más bulto y menos harina»<sup>10</sup>

Quiciabes a estos dos tipos d'espigues faiga referencia la toponimia tebergana gracies a los nomes de llugar comu *El Fasgueiru* (en Taxa), *El Pubial* y *El Supubial* (en Bárzana). La mesma espresión tebergana *tar paviáu de fame* 'tener muncha fame' a lo meyor tien rellación etimolóxica con *pobia* o *pabia*<sup>11</sup>.

#### COYER EL PAN

El pan, pa bien ser, debiera tar drecho na tierra, ensin encamar. *Tar en camas, encamao o fayendo cameras*, esto ye tar echao, nun presta a naide porque ye niciu de ruín desarrollu o de perda d'una parte del grano. Cuando ta *fallu* o *enfallu*, xeneralmente por cuenta los fenómenos atmosféricos, nun ye aprovechable. La paya (*pacha*) encamao ye de ruina calidá, ta medio podre, y les espigues piérdense o nun-yos da bien el sol. Por esa cuenta ye polo que, a vegaes, preferíen tamién semar en tierres ruines, pa que nun medrando tanto la paya nun encamara'l pan. Per otru llau, el pan encamao fadia abondo a los *cochedores* pues tienen qu'echar munchu más tiempu nel llabor. El meyor momentu pa *cocher el pan* ye cuando la tierra ta desalborao, ensin *rousada*, llueu de dar un pocu'l sol. Asina les espigues tán seques y pueden coyese con facilidá. En sen contrariu si-yos da muncho'l sol y se ponen mui crespes nun resulta amañoso porque escápense de los mesoriadores y de les macones. Síguese d'esto que la meyor hora de

coyer el pan ye ente les diez de la mañana y les cincú la tarde. Facelo daqué más tarde yá nun ye bono porque les espigues arreciaben nun siendo fácil arrincales. Los coyedores, entós, tán bona parte del día a la testera'l sol y nun-yos queda otru remediú pa safase d'ello que poner grandes sombreros de paya, con ales; les muyeres, pela parte de so, cúbrense con grandes sombreros y camises que llibren la piel d'un poco prestosu color prietu.

Pa coyer el pan necesitábase mano d'obra abondo. A ello podía atendese gracies a la familia si yera grande, si yera un bon *casecháu*, o pente medies d'un mou de solidaridá vecinal, cuasi institucionalizada, conocíu ente nós comu *andecha*. L'andecha talmente comu la conocí yo yera un garapiellu de persones vecines que diben a audar a coyer el pan d'otru vecín un día determináu. La familia beneficiada agradecía'l llabor con una bona merienda ya inxertándose na nueva andecha que se fexera pa coyer el pan de la casa de caún de los asistentes. Nun yera, entós, raro, ver en mes del pan grandes andeches nes tierres que daben alegría al trabayu. Yera frecuente que s'ufiertara carne de corderu y que too acabare al son de la gaita. Les muyeres, si l'andecha yera grande, cantaben mentantu coyien.

Pa coyer el pan les tierres dixebrábense, idealmente, n'estayes (*estaxas*)<sup>12</sup>, según el número de persones que se punxeren a trabayar pa llevalo too dafechu. Alantre poníense les persones más capacitae. Atrás la reciella. Les primeres mesoriaben, esto ye, provistes de mesories (*mesorias* 'dos palos redondos y d'un cm. de diámetru por unos 70 cms. de llargo, axuntaos separadamente per un cordel nún de los cabos')<sup>13</sup> aunien la paya que podien p'arrincar les espigues correspondientes al tiempu que les echaben na macona o *goxa*<sup>14</sup>, gran cesta fecha de banielles entretexies. Detrás de los *mesoriadores* diben los neños *apilucando*, esto ye, pañando les espigues cayíes o aquélles escapaes a los qu'amesoriaben. Si la estaya yera grande andaben a la

tema a ver quién llegaba enantes a lo cabero. Enllenes les goxes, había que les *empachugar* ('tapar les espigues con paya suxetándolo coles propies mesories dispuestes dende'l mesmu aru de la goxa pa que nun cayeren')<sup>15</sup>; llueu los homes, dando la vuelta a la goxa, metien la cabeza en mediu y acarretábenles al llombu fasta l'horru (*hurru*) o panera que tuvieren previsto, a nun ser que fexeren l'acarretu con un carru y una pareya vaques. Nel horru diben apilando les espigues fasta que tuviere coyío tol pan.

#### FAER LA PISAZA

A les poques selmanes de tar el pan n'horru entamaba otra operación nueva conocida col nome de *faer la pisaza*. Ello podía facese nun *pisón*, llugar especialmente preparáu, o na *casa la pila*; sin embargu lo más xeneral yera facelo debaxu l'horru. Pa ello, dos o más homes diben sacando caún con una pala de dientes, a palada y a palada, les espigues d'una goxa, sosteniendo les espigues de cada palada enriba un fueu pequeñín que diba amburando les arestes. Coles espigues a mediu quemar diba fayéndose un montonín torgando que'l fueu quemara más de la cuenta; coles mesmes pales de dientes amontonábase y abaxábase'l montón al mesmu tiempu que se diben torando les espigues. Darréu, con unos mayos (*machos*)<sup>16</sup> de madera, rectangulares, d'unos 30 x 20 cms. y base acanalada, mayábase les espigues pa rompeles y llograr asina la *erga*. Too ello metíase nun *goxu* (más altu y grande qu'una *goxa* pero de boca más estrecha) pa dar pasu a la operación siguiente: *vañar* (*vanar*).

Nos tiempos más antiguos acuérdase la xente que les muyeres *vañaben* (*vanaban*) con un *vañu* (*vanu*)<sup>17</sup> d'aru redondu y fondu de pelleyu de cabra, oveya o vaca. Les muyeres debíen separar, llanzando al aire y dando vueltes al *vañu*, esto ye *axelando*, el murgazu que diba ente la *erga*<sup>18</sup>. Unos años más tarde en llugar de *vañar* cribaben

con un *cribu* de fondu de tela metálica, cosa que yera munchu más fácil y menos cansada. Más modernamente emplegóse la *vanadora* pal mesmu fin, pero agora la máquina movíase a manu, con una manivela y gracias al aire que movíen les aspes alloñábase'l murgazu y arestes. Al acabar el llabor quedaba namái la erga, esto ye, el grano inxerto na so cáscara o *poxa*.<sup>19</sup>

Fecho esto (con *vanu*, *cribu* o *vanadora*) llevábase la erga (trozos d'espigues yá chamuscaes) al *rabil* onde se destremaba'l grano de la *poxa* que lo envolvía.

## EL RABIL

La erga había que lo llevar al rabil pa destremar el grano de la *poxa* o *espoxar*<sup>20</sup>. Esta operación llamábase *rabilar*. El rabil debía'l nome a un rabu (*rabil*) col que se movíen trabayosamente a manu, antiguamente, dos grandes piedras, comu les del molín, que debíen graduase pa que se desficiera la erga, esto ye pa separar el grano de la *poxa* ensin picar el grano. Modernamente yá s'emplegaban rabiles movíos con agua. El rabil normalmente yá tenía una cierta esplotación industrial. Facía falta pidir vez y cuandu la concedíen debía dise percima too pa nun la perder. Xeneralmente la operación de rabilar faciase nes mesmes dependencies del molín. En tiempos más cercanos, dalgunos molinos, asina'l d'Entragu, fexéronse con un rabil modernu al que se llevaben les espigues direutamente ensin necesidá del trabayu previu de *vanar*.

Pol emplegu del rabil cobraben la *maquila*<sup>21</sup>, una medida en razón direuta al grano tratao.

Modernamente, tamién pelos pueblos diba lo que llamaben la *vanadora* (máquina movida por gasolina, diferente de la más primitiva de que falamos enriba) que *vanaba* y rabilaba al mesmu tiempu.

El grano, a la vuelta del rabil o de la *vanadora*, yera propiamente la *escanda*, llibre yá de la *poxa*; carretábase de

nueu al horru onde s'almacenaba fasta que, poco a poco, se llevare al molín a moler o *faer la molienda*. Mentantu había que se prevenir escontra la *mariposa* qu' atacaba la escanda y la erga. La poxa, en sen contrariu, nun tenía gran aprovechamientu anque s'emplegaba, a vegaes, pa mullir el ganáu.

### EL MOLÍN

Amontonao la escanda n'horru, según les necesidaes de la casa vase al molín; polo xeneral echábase la escanda, llueu de pasalo pel *vanu* otra vuelta, nun fuelle d'unos 10 kgs, fechu de pelleyu d'oveya, que se tresportaba atáu na albarda d'una caballería. Había cases que tenían el propiu molín, movíu con agua aprovechando los munchos regueiros del país y l'agua de mal tiempu. Pero, en tiempos más modernos, lo normal yera dir a un molín instaláu con dalguna pretensión industrial. Apocayá, el pagu faciase en moneda, pero nun fai munchos años que yera n'especie. Cada copín de farina molio debía pagar una maquila al molineru, comu enantes se fexere col rabil. Nesi sen *maquilar* yera 'pagar por moler'. La molienda podía molese *fino* o *grebo* según necesidaes y gustos.

### ANDAR DE FORNU

En casa de mio ma comu yeren munchos de familia faía falta amasar toles selmanes. Xeneralmente yera mio güela la que llevaba'l trabayu anque poco a poco diben reemplazándola les fies. El día en que s'andaba de fornu ocupaba perdafechu a la muyer que cumplía asina una de les sos funciones más importantes na familia. Esi día, per otru llau, debía resultar enforma incómodu darréu que, andando arroxando'l fornu y encalorándose, tenía que se curiar muncho pa que nun-y diera un aire o nun se quedare nuna corriente, lo que se consideraba permalo pa la salú.



Tres yeren les operaciones fundamentales nesi día: d'un llau *arroxar* el fornu, d'otru *amasar* y *enfornar*.

Enantes d'amasar el pan na mesa especial llamada *masera*<sup>22</sup> facía falta peñerar (*peneirar*) con una peñera (*penera*)<sup>23</sup> destremando la farina del salváu o *trepeneiru*. La farina entremeciase con *agua*, *sal* y *furmientu* que se guardar (con una cruz fecha na cima) de la fornada anterior nuna escudiella, y al mesmu tiempu diba diliéndose. En tiempos modernos al furmientu axuntábase-y daqué de levadura industrial mercao na tienda y d'efeutos más rápidos. Acabante amasar tapábase la masa con una sábana llimpia y enriba poníase una manta de llana pa que meyor guardare'l calor. Había qu'aguardar que la masa lledara. Yera perimportante que llevantara o esponxare bien el pan porque si quedaba amacigao considerábase un fracasu. Al pan d'escanda costába-y enforma *lledar*<sup>24</sup> y por eso en dalgunes cases, cuandu se podía, entremecienlo con dalgo de farina de trigu, porque levantaba meyor. Cuandu yá taba lledo faciense los panes concretos de cada fornada, que podíen ser en númeru variable, nel nuesu casu a la vera de 6 ó 7, unu per día de la selmana. A ellos axuntábase siempre un *bolllu* o *bollu* preñáu de chorizu, tocín o xamón, que se merendicaba aquél mesmu día de tarde y que yera perapreciáu por tola familia, anque había tenese bona cuenta pa que nun fexera dañu por comelu caliente. Cada una de les pieces de pan metíase en fornu con una pala de madera, la *pala'l fornu* o la *pala d'enfornar*, especialmente dedicada a esti llabor y que debía llegar a lo fondero del fornu.

Pero pa qu'ello pudiera facese faía falta *arroxar*<sup>25</sup> el fornu, operación que consistía en ponelu en caldía, a la temperatura afayadiza pa que puidere cocer bien el pan. Tizábase'l fornu con lleña de fresnu entremecida cola de castañal y ablanu. Nun yera d'aconseyar la lleña de carba-yu porque quemaba'l pan enantes de cocer. El fueu había que lu mantener encesu fasta que, a xulgar per dellos

nicios y color propiu nel cielu'l fornu, abultare que yá taba bien arroxáu y preparáu pa que pudiera enforñase. Pa ello atendiense bien les áscuares, aballándoles y xorrascándo-les con un *serradoriu* (el mesmu que cola pala y el picaxu o barridiellu se sacaríen delante la puerta casa'l día de trueno pa esconxurar el peligrosu). Cuandu la temperatura ideal taba llograda barriase'l fornu con un *picu* o *picaxu*, xeneralmente de madera, echando la borraya na cenicera que'l mesmu fornu tenía debaxu la boca. Llueu pasábase, pa llimpiar dafechu la ceniza y carbonizos, una escoba en verde (de berces, sabugu...) fecha pal momentu. Yera, entós, la hora d'enforñar o de meter la masa lleidada a cocer en fornu. A cada una de les pieces de la masa facíase un corte (orixe del *carrascu*) o espetábase-y un tenedor pa que calistrara meyor el calor de la cocción.

Tapábase darréu la boca'l fornu con una tapa, forrada na parte d'atrás con una chapa o lata y, entós mesmu, rezábense tres padrenuestrros: unu a *Sanantón*, otru a *San Cibrían* «pa que nos saque bon pan» y otru a *San Xustu* «pa que de poucu saque muchu».

Sacaos los panes del fornu comprobábase si taben amacigaos o, en sen contrariu, cimble; tapábense de nueu cola manta pa dir consumiéndolos enantes de que se punxeren maurientos. El furmientu guardábase na masera fasta la próxima vez que s'enforñara o pa emplegalu comu melecínale escontra dellos granos o delles mancadures.

El día de la fornada merendicábase'l bollu de chorizu, etc. y, en delles ocasiones, podía dir acompañáu d'otru d'azucre.

## Notes

<sup>1</sup> Teberga ye un conceyu de monte, al sur d'Asturies, a 40 kms. d'Uviéu. Llenda al N. con Proaza, al E. con Quirós, al O. con Somiéu y al sur con Babia.

<sup>2</sup> Ye posible que deba'l nome a que nun yera davezu semar les meyores tierres de pan, sinón otres de terrén menos patente, con sucos 'allombamientos del terrén' < llat. *sulcus*, -i 'riegu', 'secha'.

<sup>3</sup> Na toponimia tebergana namái recoyí un nome de llugar rellacionáu col centén, *Los Centenales*, pastu comunal de Fresnéu. Col trigu, *El Trigalón*, en Monticiellu. Cfr. X. Ll. García Arias, «De toponimia tebergana (3). Fitotoponimia». *Bidea*, 99 (1980), 135-182, p.177.

<sup>4</sup> Na documentación de San Vicente d'Uviéu apaec ya nel sieglu X baxo les grafíes «iscanla» (978), «iscanlula» (982), «scandula» (978), «scanla» (994)... Pedro Floriano Llorente, *Colección Diplomática del Monasterio San Vicente de Oviedo*. Uviéu, Idea, 1968. Les referencies a la escanda siguen apaeciendo fasta güei, pero son mui espícites delles comu aquélla de 1349 que diz asina: «...faniegas de bona escanda limpio e pisado, dadorio e tomadorio por la faniega derecha de Oviedo» (J. Fernández Conde et alii, *El monasterio San Pelayo de Oviedo. Historia y fuentes*. I-II. Uviéu, 1978-1981). Nos mesmos documentos de San Pelayu alcontramos otres referencies al pan, a los sos diferentes tipos o moos de presentación: «una bona amasadiza» [(1334, 1346), deriváu de *massam*]; «una affrechiza» [(1336, 1366), deriváu de *fractam* 'rota' quiciabes en referencia al mou de moler el granu]; «reguefas» [(1238, 1335), quiciabes d'aniciu árabe]; a vegaes apaec tamién *pan de segundo* [«dos terços de scanda e el terço de segundo» < *secundum* (1346)] que nun sabemos si refier a un pan de segunda categoría o propiamente a 'pan de cebada' si ye que rellacionamos l'ast. *segondo* col cat. *segò*. Cfr. X. Ll. García Arias, *Contribución a la Gramática Histórica de la Lengua Asturiana y a la Caracterización Etimológica de su Léxico*. Universidá d'Uviéu, 1988, p. 178-9; p. 271.

<sup>5</sup> Del llat. *medullam*.

<sup>6</sup> Del llat. *mollem* + *suf.* (lo mesmo que *podrén* < *putredinem*).

<sup>7</sup> Un deriváu del llat. *far*, *aris*.

<sup>8</sup> Continuator d'un diminutivu de *micam*.

<sup>9</sup> Deriváu diminutivu del llat. *capsam* + *-atam* + *-ellam*

<sup>10</sup> Gaspar Melchor de Jovellanos, «Diario 1<sup>o</sup>», *Obras Completas* VI, p.394. Ed. J.M. Caso González, cola collaboración de J. González Santos. Uviéu, 1994.

<sup>11</sup> X. Ll. García Arias, «De toponimia tebergana (3)...», p.177. Discútese ellí la etimoloxía de *pobia*, que se supón un deverbal de \**popiare* > \**pobiare*, verbu formáu sobre'l términu llatín *popam* 'abultada', 'hinchada'.

<sup>12</sup> Del llat. *stadium*.

<sup>13</sup> Un deriváu del llat. *messem* + *suf.*

<sup>14</sup> Del llat. (*an*)*gustiam*, cfr. X. Ll. García Arias, *Contribución...*, p. 201.

<sup>15</sup> Un términu en rellación con *pacha* < *paleam*.

<sup>16</sup> Del llat. *malleum*.

<sup>17</sup> Del llat. *uannum*.

<sup>18</sup> Sobro la etimoloxía d'esta pallabra, cfr. Joseph M. Piel «Zu ast. *erga* 'Spaltgraupe'. port., *arqueira* 'Splitter' und *Sardoab*». *Romanische Forschungen* 73 (1961), 136-140; X. Ll. García Arias, «De toponimia Tebergana (3)...», p. 160.

<sup>19</sup> Camiento qu'ha tratase d'un continuador del participiu llatín, (*ex*)*pulsam*.

<sup>20</sup> Sobre la *coyía* o *coía* fala dacuandu la lliteratura asturiana; asina estos versos de «Cantar y más cantar» de Xuan María Acebal: *Canta cuando pel sol del meudia/Co les mesóries les espigues piesca/O na era a dos files con manales/Máyales al compás y suelten la erga/Y cuando la rabi-la y les muyeres/Bañen la escanda qu'en sin poxa queda*. Cfr. J. Caveda y Nava & F. Canella, *Poesías selectas en dialecto asturiano*. Uviéu 1887, p. 284.; Ed. facsimilar, Academia de la Llingua Asturiana, 1987.

<sup>21</sup> La pallabra tien un anicu nel árabe, DCECH s.v. *maquila*; X. Ll. García Arias, *Contribución...*, p. 269.

<sup>22</sup> Deriváu de *massam* + *suf.*

<sup>23</sup> Del llat. \**pannariam*, términu aniciáu nel llat. *panna*, Cfr. García Arias, *Contribución...*, p. 214.

<sup>24</sup> De llat. \**leuitare*.

<sup>25</sup> Verbu formáu dende'l llat. *rubeum*.



# La cultura del pan en Somiéu<sup>1</sup>

ANA MARÍA CANO GONZÁLEZ

En Somiéu, comu n'otros munchos conceyos asturianos del interior, cada vez se sema menos. Les tierras van quedando vaques, pa prau; ya cada vez hai menos xente. Lo que queda dedícase sobre too al ganáu. La construcción de pistes o carreteres a los pueblos que nun les teníen ayudó a que la xente fora dexando d'amasar el pan en casa, comu se facía antes, porque ye enforma más cómodo y menos costoso compralo que facelo. Prueba d'ello ye que por un regular na cocina de cada casa había una masera p'amasar ya un fornu.

Semábase trigu, maíz, escanda, y dalgo de centenu («n'algún rabeiru») y de cebada. El trigu podía ser blanco, moreno, serondo. Propiamente llámase *pan* al *trigu*, aunque dacuandu tamién se-y daba esti nome a la *escanda*.

Los vaqueiros semaben trigu y maíz nos pueblos d'abaxu onde pasaben l'iviernu, y trigu, cebada ya centenu nos d'arriba, nos de Somiéu.

En xeneral, les tierras qu'un añu se dedicaben al trigu, al añu veniente semábense de maíz, pataques y cocinaos. En Viñarín, por exemplu, «la xente por un regular semaba la mitá de las tierras que tenía de trigu ya la outra mitá repartíalas ente maíz, patacas ya cocinaos (denticas, gar-

banzos, fabas, pricuelos,..). Lo mechor iba de maíz, lo mediano de patacas ya lo pior de cocinaos. Pal trigu valía cualquier tierra porque se daba muiitu bien». Esti repartu podía facese dientru de la mesma tierra. Al añu veniente cambiaben. La tierra que tuviere de maíz o de pataques, semábase de pan y al revés. Pa la escanda «la tierra tenía que ser más fuerte, más barrial».

Les tierras de pan había que bendicles pa que dieren muncho y bono. Facíase con un ramu, normalmente de lloréu o de texu, bendiciu na ilesia'l Domingu de Ramos. No mediu de cada una de les tierras de pan plantábase un ramu benditu ya regábase con agua bendito al empar que se rezaben unes oraciones. Asina la tierra veríase llibre de la comia, de la truená, etc. Otres veces col ramu moyáu n'agua bendito faíase la cruz sobre les tierras diciendo:

*Fuera ratos, fuera sapos,  
fuera toda comición,  
qu'aquí traigo l'agua bendita  
(qu'ahí va l'agua bendita)  
ya'l ramu de la Pasión<sup>2</sup>*

## EL TRIGU

La *sementera* o la *sema* del *pan* o *trigu* faise no crecientu de la lluna en payares, esparciéndolo a puñaos percima la tierra. Con un *picón*, a *piconadas*, o col aráu, diben marcándose na tierra *las embelgas* o *manadas*, de unos dos metros d'anchu. Márquense según se va semando pa saber per onde se va. Si nun se tenía cuidáu podien cayer los granos dos veces nel mesmu sitiu, montando una *embelga* enriba la otra y el pan valía poco. Diciase que taba *embelgáu*. Dempués d'esparcer el pan, llabrábase la tierra pa cubrilo. Tres l'aráu diba una persona allanando la tierra con un *picón* (*acachar*). En vez d'*acachar* podía pasase la *grade* (*gradar*).

Desiguída nacía, al cabu de poco más d'un mes. Entós

había que *sallalu*. Faíase moviendo la tierra con un picón, con un garabatu de fierro o con un rastrillu, arrincando les yerbes males. Algunos pasaben la grade en vez de *sallalu*. Llueu había qu'*arrompelu*, que yera dir arrincándo-y el *murgazu* a mano. Güei yá casi nun s'*arrompe* porque se *sulfata* antes de qu'*espigue* ya'l *sulfatu* mata'l *campu*. Dempués *segábase*. Yera ésti ún de los llabores que se podía facer *n'andecha*. Tamién s'*andaba d'andecha* pa recoyer la escanda.

Pa *cochelu*, siégase a mano con una *foucina* o un *foucin* perbaxu, n'agostu o setiembre según venga l'añu. Los puñaos que se van segando pónense na tierra en pequeños montones apellaos *gaviellas* (*engavellar*). Éstes átense con *venceichas*, atadura fecha cola mesma paya, y dempués d'ataes llámense *manochos*. Un montón de cinco *manochos* forma un *carriellu* o *carrellucu*. Y la xuntura de varios *carriellos* cola espiga mirando pal mesmu sitiu, un *carrellón*.

Los *carriellos* amontónense na tierra en *facinas*, de forma cónica, nes que la espiga tien que quedar siempre pa dientru pa que'l granu quede protexío. Tápense con paya del añu anterior. La operación llámase *enfacinar*. Les facines déxense na tierra hasta la *machanza*.

De les facines, el pan llévase pa la *era* pa *machalu*. Había dos tipos d'*eras*:

a) La *era de campu*, que se faía nun terrenu firme, llano y cubierto de campu. Pa preparala había que *rapar la era*: cortar a raíz el campu con un cuchiu, con una gadaña, con una xada,... Otres veces cavábase una campa, barríase bien, regábase con agua,... Dempués *embarrábanse* con *cuitu verde amasáu con augua*. Esparciase'l *cuitu* con un *rodabiellu*. Con un *balexu* o escobón fechu con escobes del monte, un home descalzu esparcía una capina mui fina per tola era alisándolo bien (= *balexar*). Asina'l granu nun se perdía y barríase meyor.

b) La *era de llábanas*. Nesti casu, el suelu yera de *llába-*



*nas*. Pa *faer la era* había primero que llimpiála bien, y dempués echa-y el *cuitu blandiu*, con agua, na xuntura de les llábanes pa que'l granu nun se perdiera. Después secábase un día de sol y al otru día yá se tendía'l pan, dexando que lo calentare bien el sol pa *machalu*.

Pa *machar* emplegábase un *menal*, formáu por dos palos auníos per unes correes llamaes *llorames-lloranes*. El palu más llargu, que ye per onde se garra, ye *la menueca* o *manueca*, y el más curtiu, que ye'l que da na espiga, ye'l *piértigu-piértugu*. Yeren de madera d'ablanu (la manueca) y d'acebu (el piértigu).

Primeramente *mazucábase* o *degranábase*. Pa ello poníase una *filera* o *filada* de *manochos*, unos enfrente d'otros, cola espiga pal mediu y golpeábense les espigues col *menal*. Dábase-yos la vuelta y repetíase la operación. Dempués de *mazucaos*, soltábense dalgunos y espardiense formando una capa, *la engradosa*, sobre la que se tendíen otros *manochos* pa *mazucalos*. La *engradosa* tien la espiga pa dientru, mentantu que los *manochos* que se van poniendo enriba pa *mazucar* pónense al revés, cola espiga pa fuera. Al acabar de *mazucar*, los *manochos* secudiense y apartábense pa un llau. Lo que quedaba volvía a *macharse*, quitábase-y lo más gordo percima con un *garabatu* y sacábase en sábanes de sacu pal *pachar*. El granu guardábase en sacos p'aventalo.

Llueu había que tender la *eirada*, esparciendo los *manochos* desataos na era. Esta dividíase en varies tires comu d'un metru aprosimadamente, o *forfugadas*, que se diben *machando* d'una nuna. Dempués de *baxar una forfugada* hasta'l fondu la *era*, había que *quita-ll*y la *llagaña* o *llimpiala*, quitando col *menal* zarráu les payes que quedaren sueltas enganchándoles coles *llorames*. Acabante de *machar toles forfugadas* llimpiábase con un *garabatu* tola *pacha* que quedare suelto percima (*espachar*), dábase-y la vuelta y *machábase* pel otru llau. En Perllunes y en La Falguera *secudir la eirada* yera *machar* per primera vez. En

La Peral, la primera vez que se macha la eirada llámase *degranar* y dempués de da-y la vuelta *secudir*.

La *pacha* sacábase con un *garabatu*, atábase con *venceichas* de centenu o con una *cibiella* (fecha principalmente con escobes), formando *cuelmos* (o *mañizas*), y llevábanse pal *pachar*. En La Peral distinguen ente'l *cuelmu* fechu cola paya más llargo que se saca cola mano, y la *mañiza* que se fai cola paya más pequeño, que ta más estrozao, y que se saca col *garabatu*. Los *cuelmos de pacha* emplegábase pa *mullir el ganáu* pel iviernu, o tamién pa da-y de comer, pero «la pacha nun tien vetaminas. Si tienes las vacas sólo a pacha, nun cagan» (El Puertu).

Con un *balexu* o escoba pequeña tamién se podía *balexar* o separar del trigu o de la cebada, etc., dempués de *machaos*, los restos grandes de *pacha*, d'espigues, la *poxa*, etc.

El *parvón* (restos d'espigues, arestes, payes menudes, etc.) que quedaba llueu de machar llevábase en sábanes de sacu o en goxos pa mullir el ganáu. Tamién lo comien les vaques y les caballerías.

El granu xuntábase con un *garabatu* y con una escoba fecha con escobes del monte y sacábase en sacos p'*aventalu*.

Cuandu s'acababa de *machar*, *llevantábase la era* (desfacíase).

Dempués el granu había que llimpialo. Llevábase al *aventadoriu* o *aventadoiru* («onde más aire ande») p'*aventalu*. Echábase al aire col *vanu* o'l *cribu* («ya más ralu que la penera», El Puertu), pa saca-y la *poxa*, que lleva l'aire, pa dempués *cribalu*. Antes, en vez de *cribar* *vanábase* col *vanu*: la porquería axuntaba na parte superior y sácabase cola mano o con un golpe del *vanu*.

Metíase nun sacu y guardábase n'*arcas* o en *tuñas*, que yeren depósitos grandes de madera qu'había nes paneres, nos horros o nes propies cases. Quedaba asina preparao pa moler y amasar.

Les midíes del granu yeren: el *copín* (= 7 kgs. aprosimadamente), la *fanega* (= 6 copinos), el *cuartal* (= 1'5 copinos).

Agora en vez de *machar*, *tríllase cola trilladora*, y tamién hai máquines en dalgunos pueblos p'aventar y pa vanar.

El trigu serondo semábase n'abril (yera más pequeño, cola pacha ya'l granu más menudo) y recoyíase cuando lo otro o un poco antes, nos primeros díes d'agostu. Había que segalo daqué verde pa que nun-y cayere'l granu a la espiga.

### LA CEBADA

La cebada segábase un poco más tarde que'l pan. Faíase de la mesma manera. A veces llegaba ochobre y taba tovía sin recoyer porque venía mui tarde (El Puertu). En dalgunos pueblos (Viñlar, por exemplu) coyíase coles mesories, después *machábase y aventábase*.

Dempués d'aventar, p'acabar de llimpialo, *zarandábase y axelábase*, cola *zaranda* o col *vanu*. La *zaranda* tenía'l fondu de cueru con furacos redondos o d'un texíu d'alambres, más ralu que'l del cribu. Dexaba pasar el granu y quedaben nella los *espigachos*, los restos d'espigues, de paya, d'arestes,...

P'axelar va trayéndose'l granu alrededor, moviendo'l vanu en redondo, pa que salga la poxa p'arriba. La poxa sácase cola mano y el granu queda llimpio.

### EL MAÍZ

El maíz tien que semase ralo. Ya diz el dichu qu'*ente'l maíz ya'l maicín la cabra ya'l cabritín*.

Los vaqueiros sémenlo nos pueblos d'abaxu, na última selmana d'abril o na primera de mayu y recuéyenlo en payares o avientu.

En Somiéu, semábase n'abril o mayu. Dempués de recoyío'l trigu, pela primavera llabrábase la tierra y *cuitá-*

base, esparciase'l *cuitu* y volvía a llabrarse y yá quedaba preparada pa la sementera. Hai qu'*arriandalo*.

Cuandu naz la espiga dizse qu'*espiga*, cuandu lo fai la *panocha* (en Corés, tamién *calambrón*), que *panocha* y cuandu-y sal la *barba* o *barbacha* y tien mucho dizse que ta *barbacháu*. Al tallu del maíz llámase *narvasu* y la *pada*-na ye'l conxuntu de les fueyes de só.

Una de les enfermedaes del maíz ye'l *cogordu*. Si tien mucho val bien poco.

El maíz siégase n'ochobre, planta por planta, con una *foucina* o *foucin*. La parte de la planta que queda na tierra apéllase *tarouzu*. Estos *tarouzos*, al llabrar la tierra dempués de recoyer el maíz, queden enterraos y faen *cuitu*. De la que se siega pue dir *tirándose na tierra en gaviellás* pa dempués *empicalu* o bien empicase direutamente. Les *gavielles* átense con un *narvasu* o con un *bilortu* formando los *capiellos* o *capiellas* pa dempués *empicar*. Pa facer la *pica* pónense de pie unes doce plantes ataes, o unu o varios *capiellos*, y van arimándose a elles les otres hasta ponelo todo faciendo una especie de conu. La *pica* átase per dos o tres sitios con un *bilortu* o con *cibiellas feitas con varas d'ablanu retorcidas* y déxase secar d'ochu a quince días. Nun deben ser mui gordes pa que les pase bien l'aire y sequen con facilidá.

Dempués arríncase-yos la *panoya* (*quitar el maíz, espanochar o espicar*) y les plantes (el *narvasu*) átense, con una *cibiella* o con otro *narvasu* mui secu pa que retuerza bien, en mañuzos llamaos *capiellas* o *capiellos* y guárdase no *pachar* o faise'l *narvaseiru* (El Puertu, El Llamardal), que ye una especie de balagar. Dempués dase al ganáu o *múllenlo* con ello; danlo tamién de comer a los burros.

Les *panoyes* acarrétense pa la panera o pal horru o pa otro sitiu pa *esfochalas*.

La *panoya* con granos prietos, pero que valen, llámase *reina*. La que namái tien dalgunos prietos, *apezaratada*; y la que nun grana, *fallida*. Dalgunes *panoyes* nun miedren

lo que teníen que medrar y nun valen pa enrestrar, namái s'empleguen pa quitar los xatos de mamar comu si fora pan (son los *pachos* o *patsos*).

Nes *esfochazas* o *esfochones*, *esfúechase'l* maíz. Xuntábase muncha xente, principalmente la mocedá. A les *panochas* hai que dexa-yos tres fueyes pa *enrestralas* o *facer las riestras* con *bilortos* (antes faíase con pacha de centenu). Dempués cuélguense nos corredores, nos *punto-naos*, más bien de paneres que d'horros, pa que cure.

Si nun ta bien seco, *amontárgase*. El maíz ruino que nun val pa enrestrar llámase *rabucu* (Santuchanu, Viñar) y nesti casu a les panoyes quitase-yos tola *padana* (*rabucar* o *arrabucar*).

Lo contrario de *enrestrar* ye *desenrestrar*. Pa sacar el granu de la panoya hai que *desfaer el maíz* o *esfregalu*. La parte interior de la panoya, que queda dempués de quita-y el granu, ye'l *tarucu* o *tarabucu*, qu'además de pal fueu, enantes emplegábase pa facer les divisiones de les cases. Dibén metiéndose ente unos listones de madera o ente unes vares partíes pela mitá a lo llargo que los suxetaba y dempués dábase-yos una capa d'argamasa.

A veces córtase la *espiga* cuando ta yá *panocháu* pa que la panoya madure. La parte superior del maíz (*espica*, *pica*, *punta*, *maízu*) pue cortase con un *foucín* pa dar en verde al ganáu (= *espicar*, *espuntar*).

La *maíza* (El Puertu, La Llamera, El Llamardal), *maizón* (Perllunes, Corés, La Falguera) o *maizona* (L'Escobiu) ye'l maíz que se sema mui xunto pa dalo en verde al ganáu (Corés: «miedra igual que l'otru, pero siégase antes de qu'eche la panocha»), aunque tamién se llama *maizón* al maíz de granos mui grandes (El Llamardal, El Puertu). El *zaugua-chu* ye'l maíz ensin granar, sin panoyes o con panoyes sin granu o mal formaes, que s'emplega pal ganáu.

El maíz en granu dase a les vaques y a les pites. Cola farina faense *papas* pa les vaques, amasándolo con augua en forma de boles. Dánse-yos cuando *tán paridas* o cuan-

du *tán malas*, y tamién a los xatos. Pa la xente faense *papas*, con agua y sal; *cuetsu* o *rabón*, con agua o lleche y sal, más blandío que les *papes*. Les *papas* y el *cuetsu* o *rabón* comiense, principalmente pa la cena, acompañándolos con lleche *escuachazáu* o *caliente* (cada cucharada de *papas* va moyándose nuna taza de lleche); con manteiga, con chorizu frito o con miel. Nestos casos faíase un pozaraquín no medio de *las papas* o del *cuetsu* y nél échase la manteiga o'l miel, que comu *tán calientes* dilise desiguada, o'l chorizu frito. A los neños gustába-yos muncho *rallar* o comer *las rallas* de la pota. Tamién s'emplegaba pal *grupu*, que se facía, por un regular pa la cena, col cocíu que sobraba d'una hora, un refritu de tocín y farina maíz (El Puertu, La Peral).

«Dicían que las mucheres que parían tenían que comer una fontada de *papas* pa enchenar el vacíu de la cría» (El Llamardal, El Valle).

## EL MOLÍN

Antes, en xeneral, los molinos yeren d'agua, agora van xeneralizándose los llétricos (La Peral, La Bustariega, Clavichas, La Morteras, Santuchanu, La Reboñada, Corés, Rubléu,...)

Suelen ser de propiedá común. Nesti casu cada vecín fai de molineru cuandu-y toca la vez pa moler (un día o varios), acordies con un turnu establecíu previamente. Pue ocurrir que seya propiedá d'una persona, comu'l qu'había enantes en Viñarín, y entós l'amu'l molín ye'l molineru. El vecín trai la molienda, y el molineru ye l'encargáu d'aponer el molín y de entrega-y dempués la farina. La molienda llevábase al molín nun *fuelle* (más tarde en sacos), fechu col pelleyu d'una cabra o d'una oveya. Yeren meyor los de cabra.

El molín yera atendíu en xeneral polos neños o poles muyeres, y con frecuencia de nueche. Yera normal atopar

a les muyeres, a veces con neños, camín del molín con un candil<sup>3</sup>. En Las Morteras hai un situ llamáu *Pousafuelles* onde s'aparecía una fantasma que dicía: «Anda de día que la nueite ya mía<sup>4</sup>»

La *maquila* yera la cantidá de farina que se pagaba al molineru pol so trabayu y que se midía nuna especie de caxón pequeñu apelláu tamién *maquila*. La operación llámase *maquilar*. Solien pagase dos maquiles por una fanega o una maquila por cada copín. Tamién se podía pagar con cuartos. La maquila, los restos de farina, etc., yera una bona ayuda pa que'l molineru pudiera cebar bien los animales de casa, sobre too los gochos. Por eso diz el dichu: *Gochos los del molineiru, ya fichos los del taberneiru*<sup>5</sup>.

#### LA ESCANDA

La escanda hai que *sañlala, arriandola arrompela ya cochela*. Pa recoyelo, *pélanse las espigas colas mesorias o mesoiras* que ye un instrumentu formáu por dos palos auníos per unu de los estremos, por una correa. La operación llámase *amesoriar* o *amesoirar*. A veces «pelúcase a una ya una la espiga de la escanda porque hai mui pouca» (Santiago). Dempués siégase la *pacha* cola gadaña y faense *gaviellas* comu si foren *bruchos*, *aprésanse* nun cordel y llévense pal *pachar*, en ramos, a cargues... En dalgunos pueblos átenlo en *mañuzos*.

Antes vanábase con un vanu, agora vánase no pisón, nas *vanadoras* (Las Morteras).

#### EL PISÓN

La escanda *písase* nel pisón. La operación *-pisaza-* consiste en separar de la *erga'l granu* de la *poxa*, que ye la cáscara que lo envuelve. «Ya comu un molín de trigu con una vanadora acoplada pa desergar el granu de la erga, que pasa dempués a la vanadora. La *poxa* sal ya'l granu

queda nun caxón llimpiu».

Los pisones yeren de *rabil* o *de mano* (en Clavichas, La Bustariega, La Reboñada,...), llamáu tamién *molín de rabil*; *d'agua* (Clavichas, o comu'l qu'había en Villarin); ya los más modernos, llétricos (en Santiago, por exemplu); o incluso de gasolina (La Bustariega).

Si les espigues nun taben bien crespes, había *qu'encrespalas*, al sol, chamuscándoles o metiéndoles nun *fornu*. Esti *fornu* taba fechu con cuatro paredes y un suelu de tables con furacos sobre les que se ponien les espigues. «Las tablas del fornú nun queimaban porque'l fueu faíase na boca'l fornú, fuera, con lleña de carbachu». Al conxuntu d'espigues que se metía de cada vez nel fornú pa encrespales llamábase *tiráu* (La Reboñada).

Dempués, les espigues *machábanse a porru* o *col menal*, y salía la *erga* (granu de la escanda cola poxa), *aventábase* o *vanábase* pa quita-yos la *broza* o los pedazos de paya sobre todo cuando se coyien coles mesories, y a continuación echábase nel pisón.

Nel *pisón de mano*, na parte inferior había un madeiru fixu onde taba acopláu'l rabil. Nos cabos del madeiru sentábase los homes que movien el rabil. El movimientu del rabil tresmitíase a la muela d'arriba. Tenía dos muelas comu'l molín. La d'abaxu llamábase *barrancu* y yera fixa y arredondiada y la d'arriba yera más pequeña y yera la que xiraba. P'arriba yera comu'l molín. Después *vanábase col vanu* o na *vanadora*, que funcionaba tamién a mano con un rabil. El granu salía pa un llau y la *poxa* pa otru. La *poxa* tirábase o dábase al ganáu pa comer. Después de pisar, *aventábase* na *aventadora* (Corés).

El *pisón* pue funcionar tamién con agua, con un mecanismu asemeyáu al del *molín* («ya comu'l molín pero las muelas lleven la picadura más áspera», Corés): *cubu*, *salúu*, *rudédanu*, *fusu*, *barón*, *la urse*, *la muela d'arriba* ya *la muela d'abaxu*, *la inera*, *la muxega*, el *brendal*,...

«Antiguamente había una *secadoira* pa *encrespar* las



espigas, después machábanse col *porru*. Antiguamente unas mucheres vanábanlas colos vanos, después desgranábanse nas muelas y volvían a vanase outra vez. Agora hai vanadoras, de rabil o d'agua. Tienen un volante pa dar aire pa refrescar. Tienen unas cribas más ralas pa separar la erga, otra más xunta pa separar el granu» (Valcárcel).

### L'AMASÁU

Antes tola xente faía'l pan en casa, davezu con farina de trigu. En dalgunos pueblos (La Bustariega, por exemplu), con farina de escanda. Por un regular en cada casa había una masera y un fornu, que solíen tar dientru la cocina. Si dalgún vecín nun lu tenía amasaba en casa d'otru. Un *for-náu* o una *fornada* (l'amasáu que se facía d'una vez) solía durar unos quince díes.

De vispera había que preparar el formientu. El que quedare del amasáu anterior «desfaíase nuna pouquinina d'agua con una pouca farina».

El día yá que s'amasaba, lo primero qu'había que facer yera *peneirar* o (*a*)*peñerar* (El Puertu, Corés, Villar) la farina cola *penera* o *peñera* na masera. Facíase dempués un montón con un furacu no medio, onde se metía'l *formientu*, ya iba añadiéndose agua caliente con sal, ya entremeciase bien ya amasábase. Esta operación llámabase *empastiar*. Asina diba formándose la pastia, trayéndolo en rollu coles manos contra unu, dando-y vueltes y apuñascándolo bien. Cuandu yá taba, dexábase *lledar*, había que tene-lo en lledu. Mentestantu prendíase'l fornu.

Así que la pastia taba, con un cuchiu diben partiéndose pedazos de pastia, de distintu tamañu, ya fayendo los panes: *las fogazas*, *las bollos*, *los bollos*, *las roscas*, a veces *bollos preñaos*; dacuandu una *empanada* con *toucín*, ya *chorizu* ya *xamón*. En Villar facien tamién los *meriendos* «bollos pequenos pa los que van a curiar las vacas». Solía facese tamién una fogaza más pequeña y aplastada que les

otres, *la torta*, que se comía la primera, el mesmu día que s'amasaba.

Había que pinchar toles piezas de pan pela parte d'arriba con un tenedor en varios sitios pa qu'al cocer nun pinchare (o criare vexigues d'aire) él, depués, p'arriba. Esto podía pasar por tar mal lleldao, porque'l fornu nun tuviera bien,...

Acabante facer el pan, poníase no escañu a *pousar*, atapao con mantes pa que nun enfriara mientras acababa d'arrojar el fornu. Diz el refrán que *el pan ya'l nenu n'agostu tienen frúu*.

Depués, *enfornábase* cuandu'l fornu taba *roxu*, tenía que tar casi blancu (*arrojar el fornu*). Pa qu'arrojara bien había que *sorrayalu* bien (mover la lleña y esparcer les brases col *sorradoriu* o *sorradoiru*).

Cuandu una persona nun momentu determináu nun atina a dicir o a facer les coses con xeitu dise que ta mal *sorrayáu*.

Desque'l fornu arroxáu, bariábase con una *escoba* de mangu llargu fecha con escobes verdes del monte; les brases quitábase col *rodabiellu* ya dexábase na boca'l fornu un pocoñín amontonaes pa que guardaren la calor. El pan diba metiéndose pal fornu con una *pala* de mangu llargu, por orde, delante les piezas más grandes que tardaben más en cocer, pal cabu'l fornu; les más pequeñas, que se sacaben primero porque cocien antes, más cerca de la boca. Depués tapábase cola *tapa'l fornu* o *tabasadoria* (La Falguera).

Había que miralo de vez en cuandu pa que nun tomara demasiáu color, pa que nun quemara. Si garraba demasiáu color, había que quita-y la tapa un poco y abrir la puerta la cocina.

Depués d'amasar, la masera bariábase bien con una escobina pequeña que nun s'emplegaba más que pa ella. En dalgunos pueblos faíase con una ala de pita, que se salaba pa eso. La pastia que quedaba apegada a les pare-

des rascábase o *rañábase* con una especie de paleta metálica llamada *rañadera*, *rañadoria*, *rañadoira*, *rasqueira* o *rasqueta*.

El fornu na parte superior tien una *várvula* pa regular el tiru de la chimenea ya debaxu una *fornichuela*, que ye una especie de güecu onde se van echando les brases, la ceniza,..., que se saquen del fornu.

Cuandu'l fornu yera nuevu o faía munchu tiempu que nun s'usaba había qu'escocelu, qu'arroxalu una o dos veces pa saca-y la humedá.

Después d'enfornar faise una cruz cola pala na boca'l fornu, y namás posar la pala, el nomedelpadre y dise un padrenuestru a San Xulián (La Falguera, El Vañe) pa que saque bien el pan, a San Froilán (El Vañe) pa que salga bien el pan o a los dos; o «*un padrenuestru a San Justu pa que de poucu me saque muito, pa que me miedre; ya outru a San Julián pa que saque bonu'l pan*» (Veigas).

Cuandu venía la truená, colocábase la *pala*, el *rodabiñu* ya'l *sorradoriu* delante la puerta'l fornu fayendo una cruz contra les chispes.

Per Pascua, les madrines amasaben una rosca de pan dulce pa regalá-y la a los afiyaos. Con estos *bollos* y *roscas* de pan dulce (o de Pascua) adórnense los ramos que les moces ufierten a la Santa, el día de la fiesta. Faise cantando coples comu ésta:

*Santa Lñucia bendita,  
aquí te traemos el ramu;  
todu lu damos los probes,  
los ricos nun dan un granu.*

El pan rifábase y les perres yeren pa la Santa<sup>6</sup>.

Cuandu se pidía l'aguilandu, la persona encargada de cuidar los bollos y la comida que la xente-yos daba, yera'l *bulleiru*.

«Col pan hai que tener muito cuidáu. Ya lo primeiru que se pon na mesa ya lo últimu que se quita» (Veigas). Nunca

se tiraba porque se consideraba pecáu, lo mesmo que ponelo enriba la mesa al revés. Comíase mientres durare asina tuviera duru. Un bocadín dábase a los xatos pa quitarlos de mamar o a les vaques cuando paríen. A les pites o a los gochos sólo se-yos daba cuando taba *maurientu*.

La parte de fuera llámase *garitu* y la de dientru *mullena* o *bullena*.

Ente les comides que se faíen con pan, taben *las miachas*, *l'escaldáu* que se faía per Navidá, los *formigos* per Pascua, los *borrachinos*, *las torrexas* o *picatostas*, etc<sup>8</sup>.

## Notes

<sup>1</sup> Los más de los datos qu'equí s'ufierten recoyilos pa facer la mio tesis doctoral sobre la fala del conceyu de Somiéu, nos años 1972-1974. Pa los informantes vid. l'entamu del mio libru *El habla de Somiedo (occidente de Asturias)*, Separata de los n<sup>os</sup>. 4 ya 5 de *Verba*, Universidá de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela, 1981; y pa les definiciones de dellos términos, asina comu pa la so distribución xeográfica, *Vocabulario del bable de Somiedo*, IDEA, Uviéu, 1982. Aquellos datos completáronse con otros más recientes.

<sup>2</sup> Cano González, A.M.: *Notas de folklor somedán*, Academia de la Lingua Asturiana, Uviéu, 1989, p. 15.

<sup>3</sup> Ha tenese presente qu'al *cocu de lluz*, llámase-y *viecha*, xustamente porque recuerda'l candil de les muyeres cuando diben al molín de nueche.

<sup>4</sup> *Notas de folklor somedán*,..., p. 13.

<sup>5</sup> *Notas de folklor somedán*,..., p. 28.

<sup>6</sup> *Notas de folklore somedán*,..., p. 16.

<sup>8</sup> Pal significáu d'estos términos vid. *Vocabulario del bable de Somiedo*. Dellos dichos somedanos rellacionaos col pan puen vese en *Notas de folklor somedán*,..., pp. 22-35.



# La cultura del pan nel conceyu de Salas

MONTSE IGLESIAS MENÉNDEZ

Faise nesti trabayu un estudiu de la cultura del pan nun llugar del conceyu de Salas, Llaniu. Esta población asítiase nun llugar llanu ente dos valles ya ye equidistante ente les villes de Grau, Belmonte y Salas.

Ye un pueblu grande ya privilexáu en cuantes al terrén, que ye arenoso ya barrizoso al mesmu tiempu, cosa que fai que la *veiga* seya de les más agradecies de la zona. Equí sigue faciéndose'l pan al mou tradicional, anque menos que nos tiempos pasaos ya son estos vecinos qu'entovía facen el pan los nuestos informantes, comu ye'l casu d'Aurora Menéndez, del barriu de La Pedrosa, que ye una muyer que sigue haciendo'l pan pal consumu propiu de la casa.

El pan pue tar fecho de maíz o de trigu, dando llugar caún d'estos cereales a distintos panes ya distintes elaboraciones.

## EL TRIGU

Nesta llocalidá faise munchu pan de trigu, anque en gran parte con fariña mercao. El trigu sémase, pero poco ya nun da pa toles necesidaes de panificación. Esti cereal

sémase *nas veigas* pel iviernu ya cuéyese n'agostu. Fai falta preparar la tierra ya pa ello *grádase* cola *grada* ya allánase. Lluenu col llabiegu va llabrándose la tierra pa desfacer los terrones ya dexala bien uniforme. Dempués hai que semar ya esto faise *a voléu* o cola semadora. En tando yá'l granu esparció pásase otra vuelta la grada.

Cuandu'l trigu creció yá bastante llega'l momentu de la endecha o llabor de coyer les espigues. Pa coyer úsense coses comu les que vienen darréu:

- *Las mesorias*. La mesoria ye un preséu fechu d'ablanu. Tien dos pieces d'unos 80 cms. de llargo ya estes pieces van xunies por una cuerda pa que xueguen. Coles mesories va arrincándose la espiga de trigu.

- *Las goxas*. La goxa ye'l recipiente onde van echándose les espigues que van arrincándose. La goxa ye redonda ya mui ancha: tien un diámetru de más o menos 1 m. de diámetru. Ye la hermana más grande de la serie de recipientes tradicionales: *los paxos*, *los carreteiros* ya *los cestos*.

## MAYAR

El granu llévase nes goxes pa la casa ya ellí hai qu'estremar el granu. Pa ello hai que *mayar*. Pa mayar el granu úsase'l *manal*, que ye un aparatu compuestu de dos pieces: la más pequeña, que ye per onde s'agarra, ye d'ablanu ya tien una llargura de mediu metru más o menos. La pieza más llarga, de metru ya mediu, ye de zreizal brava, que ye la que-y da güelpes al granu. Pa que'l manal pueda xugar hai un cueru que xune estes dos pieces.

En mayando'l granu hai que separar la cáscara, que nesta zona llámase *salvao*. Pa facer esto úsase:

- *La criba*. Ye una pieza redonda, compuesta d'un fondu d'alambre entrelazada ya d'una pieza de madera d'ablanu alredu. El granu échase na criba ya con un movimientu de vaivén el salváu va cayendo mientres queda'l granu na criba.

- *El vañu*. Tamién val pa esto'l vañu, que ye apaiciu a la criba pero tien el fondu fechu de pelleya seca d'oveya. El granu échase en vañu ya con un movimientu rápidu arriba-abaxu ya cola ayuda del aire, el granu va estremándose del salváu.

En quedando'l granu llimpio, métese en sacos y queda asina preparao pa moler.

## MOLER

Va echándose'l granu na *moxega* ya va cayendo pela *canaleta* pa dir a dar a *las muelas*, que son dos pieces redondes con ranures que van xirando ya aplasten los granos. Peles ranures la *fariña* va cayendo al *caxón*.

En Llaniu hai un molín, El Molín de la Pedrosa, al que van vecinos del pueblu ya d'otros pueblos de la rodiada. Esto da llugar a munchu movimientu de xente, anque anguañu esti movimientu ye mucho menos importante que n'otres époques del pasáu.

La *fariña* nun sal del molín tolo fino que fai falta ya, entós, nun pue usase direutamente. Por esti motivu ca vecín tenía en casa que *piñerar* la *fariña*. Pa esto usábase la *piñera*, que ye comu la criba, pero tien los furacos más pequeños, pa que quedaren atrás los restos de salváu.

## EL MAÍZ

Pero'l maíz siempre tuvo más importancia pa la panificación na casa. Güei sigue faciéndose esti pan de maíz, siguiendo les téuniques tradicionales.

La siembra faise siguiendo estos pasos: en primer llugar *grádase* la tierra, dempués fáense col llabiegu los *riegos*, pa semar el granu o *simiente*. Hasta van unos cuarenta años semábase a mano, pero agora suel úsase la *semadora*. Dempués de semar hai que volver a gradar pa que'l granu quede bien enterraó.



En tando la planta yá crecida, fai falta *sayar* a picón, pa que la planta quede firme ya pa quitar les males yerbes. Si nun se quiten, estes males yerbes pueden perxudicar al *maicín*.

## ENDECHA

Cuandu'l maíz yá creció llega'l tiempu de la *endecha*, que ye coyer el maíz cola participación de la familia ya de los vecinos, que van a la endecha p'ayudar. Les plantes córtense col *foucín* ya, en quitando *la panoya* amontónense en *picas*. Estes plantes amontonaes en *picas* déxense nes terres hasta que sequen.

Les panoyes van echándose en *paxos* ya dempués van a los carros pa llevaes a casa. Dempués hai que les *esfoyar*, que ye separar les fueyes de les panoyes. Cuandu al facer esto la panoya queda ensin fueyes dizse que ye una panoya *rabuca* ya pónse nel montón de les que nun tienen fueya denguna. Esta operación d'esfoyar llámase *esfoyón* ya tien un aire festivu, lúdicu y mui comunicativu.

L'últimu día del esfoyón llámase el *ramu* ya ye cuandu la familia anfitrióna convida a los vecinos que collaboraren. Dáse-yos a los vecinos *bollinos*, que son un dulce fecho con masa de pan ya nuez o ablanes, licores, sidra, etc.

Nel esfoyón les panoyes que yá tienen les fueyes separaes van *enriestrándose* pa dempués colgales ya poder secales. Cuandu yá tan seques vien otru llabor, que ye quita-y los granos a la panoya, cosa que se fai col *torollu* de la panoya. En teniendo yá los granos, muélense en molin igual que los granos de trigu. La fariña de maíz tamién hai que *piñerala* pa dempués poder usalo.

## LA MASA YA'L FORNU

P'amasar lo primero que fai falta ye'l *formientu*, que se fai con fariña ya agua salao mui caliente, esperándose

unos días hasta que valga.

Nuna meseta ponse un montón de fariña, ábrese un poco y va echándose agua templao, sal ya formientu. Dempués amásase ya métese en fornu.

En delles cases entovía conserven el fornu, pero cuando na casa yá nun queda'l fornu, entós faise'l pan na *forna*, que ye'l fornu de la cocina de lleña.

Hai que, primero, *arroxar* el fornu con tochos, que son cañes delgaes d'uz o de gánzu. Cuando'l fornu yá ta arroxaú, col *sarradoriu* van moviéndose les brases. *El sarradoriu* ye un palu llargu d'ablanu, lloréu o verdeoscuro ya llámase *raer* al andar coles brases con esti palu. Cuando yá ye hora, hai que barrer el fornu pa quita-y les brases ya pa ello pónse-y al *sarradoriu* una escoba fecha con cañes fines o *tochinos*. Al barrer van acercándose les brases a la puerta del fornu.

Cuandu'l fornu ta bien preparáu ye cuando llega'l momentu de meter cola *pala'l fornu* los panes amasaos. Zárrase la puerta ya fai falta vixilar comu van cociendo. Cuando los panes tan bien cocíos, sáquense, envuélvense en trapos ya pónense na *masera*.

## LOS PANES

- *El pan*. Faise con fariña de trigu, ye blanco ya úsase nes comies.

- *Pan dulce o pan de Pascua*. Faise tamién con fariña de trigu, pero con güevos, azúcar ya mantega. Estos panes dulces son los que'l padrín ya la madrina regalen per Pascua a los afiaos, que dan a la madrina un ramu de lloréu. Pero estos panes, anque son propios de Pascua, fáense tamién otros días del añu.

- *La mestura*. Faise con fariña de maíz ya amásase comu'l pan de trigu, anque ensin formientu. Tamién acompaña a les comides ya ye lo que per otres partes d'Asturies llamen boroña.

- *Las panchas*. Esti pan, que paez ser esclusivo d'esta fastera, faise con fariña de maíz . Esta fariña hai que lo mecer direutamente nun sofritu de cebolla, chorizu ya panceta.

Cola fariña de maíz faise tamién *el fervío*, que llamen pela zona *papas, cuechu* o *zabón*.

# La cultura del pan nes brañes del conceyu de Cuideiru

ARGENTINA RUBIO FEITO

Nes brañes de vaqueiros en Cuideiru alcuéntrense unos vezos tradicionales en cuantes a les formes de facer el pan nes cases. Les brañes a les que se refier esti estudiu son les de La Bardinga, Los Gayuelos, Teixidiellu, Fulgueirúa, La Puerca, Gallineiru, a un llau del ríu Uncín. Al otru llau d'esti ríu atopamos les brañes de Llendepín, Busfriú y Brañaseca, formándose un valle que termina na Concha d'Artéu. Nesti trabayu fábase de la elaboración del pan de maíz (*gaxu* o *boroña*) nestes brañes y los llabores que lleven a esta elaboración.

## SACAR EL RIEGU

Cuandu'l terrén nun ye llano hai que *sacar el riego*, esto ye llevar un riego de tierra dende la parte d'abaxu a la parte d'arriba. Pa facelo colócase una filera de persones que van pasándose los paxos de tierra hasta la parte superior (los homes llevábenlos al llombu y les muyeres enriba la cabeza). Esto facíase asina porque los *llabiegos* d'antáñu namás llabraben p'abaxu, desplazaben la tierra y arriba nun producía.

## CUCHAR Y SEMAR

Dempués acarrétase'l cuchu con carros tiraos por caballos o vaques, éstos mejor si son roxes, porque tiren más. El cuchu queda en montones y pa espardelo vuelve a pasase'l llabiegu. En pasando unos díes y si la tierra nun ta moyao hai que lo *gradar* pa que quede preparao pa *semar*. Sémase'l maíz pela primavera al llegar el cuquiellu.

Semóse tradicionalmente *a voléu*, o *seya*, cola mano, tapando dempués les semillas cola *grade* otra vuelta. Agora faise con máquines semadores y un caballu: ésti va caminando y va cayendo la semilla.

## SALLAR

En naciendo'l maíz, cuando tien unos 15 cms. hai que quitar les yerbes males. Esto faciase con una fesoría, pero agora hai máquines salladores que tienen unes cuchilles y de les que tiren los animales.

## LOS ESFOYONES

Pela seronda hai que coyer el maíz, quitando *las panoyas* y llevándoles al horru. Ellí, peles nueches, axúntense los vecinos pa quitá-yos a les panoyes parte de *la fueya*, dexando otra parte pa facer con paya de centén una riestra. Dempués cuélgense les riestres en corredor del horru pa que sequen bien.

## MAQUILAR

Cuandu llega'l momentu afayadizu quítase-y el granu al *tarabucu* y llévase al molín. El molineru quier más que-y paguen el so trabayu con granu: tien un caxonín llamáu *maquila* y llénalu tantes vegaes comu copinos de granu molíu. El *copín* ye de siete kilos y la *maquila* ye un kilo.

## MAÍZ Y CENTÉN

Dempués de venir cola *fariña* hai que lo *peñerar* pa quita-y el *salvao*, que val pa los animales. Llévase la *fariña* a la *masera*, que ye'l mueble p'amasar. Pa que *faiga liga* hai qu'axuntar a la *fariña* de maíz la *fariña* de centén, un 10%.

El centén cultivase paecio al maíz, pero sémase a fin d'añu y cuéyese en mes de xunu. Después hai que *mayar* pa estremar el granu de la *paya* y pa *finar* hai que dir al molín.

Tando yá mecíes les dos *fariñes* hai que-yos axuntar el *furmientu*. El *furmientu* llógrase dexando una pequeña cantidá d'un amasáu pal siguiente, con sal.

## AMASAR

A les *fariñes* de maíz y centén y al *furmientu* axúntase-yos *agua* cuasi ferveo con *sal* y con una *paleta* hai que dar munches vueltes en toles direiciones. Déxase un ratáu hasta que puedan metese les manes ensin quemase y hai qu'amasar cuantes más meyor. Después tápase bien pa que, entovía un poco caliente, pueda *llevar*. Amásase otra vuelta y va partiéndose en cachos más o menos grandes, pónense nuna fuente de madera y bátense coles dos manes pa que queden bien lisos.

## EL FORNU

Hai que poner los panes na *pala* y metelos en *fornu*. El *fornu* caliéntase quemando lleña hasta que los lladrillos queden roxos. Bárrense los restos de lleña y cenices con una escoba, que lo meyor ye que seya de *llourera* pa que resista'l calor y entós ye cuando se meten los panes.

## PANES

A un pan hai que-y facer dos capes aplastaes poniendo dientru chorizu, tocín y cebolla (tamién pescáu) y a esto llámase *pancha preñada*. Si hai nenos faise pa ellos bollos pequeños, porque suel presta-yos muncho tener esos bollos pequeñinos. Sáquense *la pancha* y los bollos pequeños y déxense *las fogazas*, que tarden más en cocer. Cuandu tolos panes yá tán cocíos llévense al horru o sitiü frescu pa que nun *amaurezan*.

## TRIGU Y CENTÉN

Pel branu en vez de maíz amásase *farina* de trigu o de centén, que se conserven más tiempu. Amásase igual, pero con agua menos caliente y, entós, más pronto. El pan de maíz y centén llámase *pan*, el de maíz, comu yá se dixo, *boroña* o *gaxu*.

## PANES ESPECIALES

Cuandu hai fiestes prefierse'l *pan blancu*, que ye de panadería. Tolos años per Pascua faense, lo mesmo nes panaderíes que nes cases, unos bollos compuestos de trigu, manteca, güevos y azúcar, presentaos con dibuxu de coleta. Estos bollos, que suelen llamase *enfiladas*, suelen regalalos los padrinos a los sos afiyaos, comu correspuende a esti vezu tan xeneralizáu per toa Asturias nos tiempos de Pascua.

# 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 constitúi 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 meollo 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 esbrozábanse 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. Espueís touca *arriendalu*, ya si tien dalgún mal *arrompiáanse* 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 fadíanse 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 teníaase 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 fadíanse 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 feituras 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'efeutu 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 llimpíar 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, por-que 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 llebántase la casa pal usu del moli-

neiru.

Aicionando *la pisadoira* sal l'augua del banzáu pola *bota* que golpea las *peļlas* del *rodédenu* pa movelo. Asina tresmite'l movimientu a la vara del rodédenu que na parte d'abaxu afitase so la *punticieļla* 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 *molinieļlu*, 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 ļlevantaba 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-ļly 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 maitu 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 llaboriu 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 siguiú 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.

# 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-llly golpes al pan, recuéchese la *pacha* ya fainse con eylla dúas clases de feixes. Los feixes feitos cona *pacha* de mechor calidá chámense *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 eyllas las qu'axuntan la *pacha* de menos calidá en feixes que se chaman *manizas*. Esta *pacha* val, por exemplu, pa muñir 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 lllevar 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 estreñar 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-llys presta mui comere los granos que quedan por aillí.

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'entavía 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 piecina 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 aiñllí, 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 muito 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.*

Mantiénese 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 lliviadera  
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)» *LETRES ASTURIANES*, 31.

# 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 cuandu 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 *esfaciase* l' maíz frotando los *tarucos* o *catuḷlos* de las panoyas unos escontra outros.

El maíz *llevábase* al molín pa molelu colas muelas *afayadizas*. Dempués na casa *amasábase* la farina de forma *apaecida* a comu se *facía* cola farina de trigu. Pero al *enforñar*, hai que tener en cuenta que'l fornu tien que tar *arroxaú* con más calor cuandu la *fornada* yía de pan de maíz. Amás de la *borona*, de maíz *faciase* tamién la *rapa*, que *llevaba* duas capas con *grñispos* con *freba* ya, en dellos casos, un poucu de *chourizu* dientru. La *rapa* *envolviase* en *berzas*. La farina de maíz val tamién pa faer *papas*, pero cuandu se *faen* las *papas* fai falta *torrar* los granos primero, antes de *moler*.

# **As llaborías del pan na marina occidental d'Asturias**

*XOSÉ MIGUEL SUÁREZ FERNÁNDEZ*

Queremos achegarnos a un elemento fundamental, inda hoi, na dieta da xente llabradora: el pan. Un elemento que precisaba, pra chegar a él, un feixe de llaborías (amañar as terras, cuitar, semar, arrendar, coyer, mayar, moler, amasar, roxar, cocer) qu'acupaban búa parte del quefer diario y que, polo tanto, trian con ellas un feixe d'implicacións culturais y sociales. Dende el llinguaxe hasta a cultura material; dende os ritos hasta fenómenos como el axuda vecinal.

Fémoslo a partir dos testimonios de xente qu'inda conocéu y vivíu úa economía tradicional, básicamente de subsistencia, a lo menos hasta abondo despóis da guerra civil. Ese é el retrato que queremos fer. Y fémoslo na marina extremo occidental d'Asturias, úa zona que foi pioneira en mecanización, concentración parcelaria, sistemas de llabranza, etc., polo que muitos rasgos da cultura tradicional, tanto material como espiritual, tán en gran parte esquecidos y desaparecieron antias qu'en zonas interiores da montaña<sup>1</sup>.

Os dous cereales panificables fundamentales eran el trigo y el meiz, anque tamén, en pouca cantidá, semábase centén. Cadún precisaba diferentes trabayos. Nel caso

del trigo non sólo se llabraba na *senra* senón que se fian *cavadas* nas *grandas* ou comunales. A poboación llabrador a sempre vivía na fronteira da subsistencia y os máis d'ellos por debaxo. Por eso, el monte era úa posibilidá de sacar un pouco máis de cereal.

*«P'amañar os montes queimábanlos, cavaban fendo barrueiras cos reigóis y tarróis. Poñíanlos deretos, deixábanlos secar y despós iban apilándolos pa que despós queimasen. Esa cinza esparcíanla y valía d'abono. Despós llabraban trigo de roza, que tía el grao más redondo y más corto. Eran trabayos d'inverno y nel brao, condo ta seco, é condo abarruaban. Semábase roza y despós deixábaseye descansar»* (A Veiguía).

El trigo semábase a voleo y pra llabrallo había que *truyar*. Esta operación consistía en fer os *regos* col vasa doiro y con un *garrucho* ou *gadaño* -ferramenta de mao rematada en dous dentes paralelos de ferro-, iban amañándose y, a un tempo, xuntando a terra dos *sucos* pra contra a semente. Nel mes de xuyo, condo el trigo taba nel sou momento xusto de maduro, era condo se segaba. Fíase cua *foucí*a y recoyíase y atábase en *colmos*. Despós empilábase nel trigal mesmo en *maragouzos*, montóis cónicos cos colmos postos cua espiga pra dentro pral caso de que chovera. Llevábase en carros hasta al pe del *aira*, sito chao y amañao pra mayar, y poñíase en *medas* mui grandes pr'aguardar el día da *mayega*. El *aira* solía tar cuberta por úa toira de bulla y barro ben curtida y barrida de xeito que tuvera ben gracioso pral llabor y nun se perdera un grao.

*«El día da mayega esos colmos iban desfaéndose y iban estendéndose todos nel aira, abertos, deixando al descuberto a espiga. Polo regular, el primeiro colmo poñíase que xa fose mayado pra qu'a espiga nun tocasse nel tarrén, y despós iban estendendo, estendendo. Quedaba el aira cuberta. Esperábase a que calecese ben col sol -eso*

*faiase cedo- y despóis mayábase» (Viacova).*

A mayega precisaba de muita xente, homes y muyeres, y úas casas axudaban a outras. Mayábase a mao cos *mayos* ou *mayes* y el grao aventábase con *cribos* pra quitarye a *puxa* y as *arganas*. Despóis chegou a máquina de mayar ou *malacate* pero a mayega siguiu sendo igual un momento d'axuda y trabayo d'emparzaio ademáis de motivo de festexo con úa búa convidada en acabando.

*«El mayar eran cuatro homes: dous por cada lado. Os qu'iban por dentro iban pisando nas espigas y iban mayando unha parte y outra parte y outra parte hasta que salían. Era por parexas y ún dos mayadores, a misión d'él, era dar un pouquín de lado pra levantar as espigas, y vía el outro, al mismo tempo, y daba contra él, y entonces esos dous palos, al chocar, desfaían a espiga. Però quedaban as ourelas, as partes de fora dos dous lados, mal mayadas. Al empezo y al acabo, as faxías de fora, nun se prestaba y sempre quedaban espigas sin ser alcanzadas y entonces había unha das muyeracas que vía delante, y dábaye a volta pra dentro a esas espigas. Iba agachadía y sempre un pouco desviada pra que nun la alcanzasen» (Viacova).*

El centén, como vía un mes antias qu'el trigo *«quitaba a primeira fame»*. Mayábase en cantidades pequenas pr'amesturar col trigo.

*«Ás veces nin se mayaba con mayes. Chamábanye mayar al penedo, unha pedra grande así inmensa, triánse unhos colmos y dábanye hasta que soltaba el grao. Despós d'eso é condo se coyía y s'aventaba y xa iba al molín» (El Valín).*

Nos trigales salían muitas gramíneas ventureiras, asomeñadas al trigo, que taban malas de descascar: el *furafolle*, el *rabo*, etc. D'este último díciase que se el grao que se molía tía muito rabo, el pan que salía emborrachaba.

El grao guardábase en *ouchas* -arcas mui grandes- ou sacos nos desváis y usábase dél condo había que llevallo a moler al molín. Cua paya fianse *payeiros* pra forraxe d'un gao que tamén se botaba a os trigales xa segaos, *al restroyo* ou *payal*, pra que lo paceran.

El meiz llabrábase despóis de cuitada a terra y lla-braos nel mes d'agosto os nabos. Na primavera, a media-os de mayo, amañábase a terra y semábase el meiz<sup>2</sup>. Primeiro había que gradar cua *grade* y *piyar os tarróis*, é dicir, desfer os mogotes de terra que s'amañaran cuas reices de dalgúas razas d'herba. Esos tarróis quemá-banse despóis nel eiro. El meiz llabrábase en *setas*<sup>3</sup>, máis estretas qu'os sucos y acabadas en pico. Desque salía había que *sachallo* y *arrendallo* pra quitarye as malas herbas y atotar as prantas cua terra. Ás veces había qu'*arralallo* pra que nacera miyor<sup>4</sup>. Hasta s'apro-vetaba antias de cortallo *espizando* a punta de cada *caso* ou pranta y dándoyo como forraxe al gao, cousa que tamén axudaba á medría del meiz. Ei camín del mes de novembre el meiz segábase y *escanábase* (quitábanseye as *espigas*).

Chegaba despóis outro momento importante nas rela-cióis sociales del llugar: el *esfoyón*. Nél, en esfoyando as espigas y enrestrándolas pra colgallas -anque podían lle-varse soltas pral cabazo-, tamén se daban convidadas pequenas y había un pouco de música y festexo.

D'este xeito atopámonos xa col momento de fer el pan. Primeiro había que llevar el grao a moler al molín, as mididas que fixeran falta ou que se pudieran. Nun tempo peneirábase en casa, en chegando, pero despóis xa houbo *peneiras* hidráulicas -que s'usaban pral meiz- ou *borteles* -peneiras de llenzo pral trigo- nel mesmo molín qu'estremaban el *farello* (ou *farelo*) da *farina*.

El máis normal era cocer *pan de meiz* ou *borona* aunque nos últimos tempos xa se cocía mui pouco y s'em-pezaba a fer máis de trigo. Nun se pode esqueicer qu'a

xente, hasta abondos anos despóis da guerra, tía que pagar as rentas das terras con trigo y, polo tanto, restaba pouca cantidá pra consumir.

*«Había que pagaryes a renta a trigo, y el trigo que se coyía pos había que leváryelo a os señores y nosoutros tíamos que comer el meiz. Nun tempo, el pan de trigo nun se cocía más que pal día da festa de San Antonio»* (Mántaras).

Era muito el pan que se comía. Enfornábase pra muito tempo, mesmamente había quen cocía pra doce ou quince días, polo qu'a muyer tía que poñer ben atención mentres fía todas as llaborías. Era úa mañá ou úa tarde acupada dafeito entre amasar, roxar, cocer...

*«El pan duraba sete ou oito días. Ás veces salíache más cocido, outras veces salíache menos. El día que nun me salía ben, ¡fíanseme más largos aqueles oito días!»* (Mántaras).

Había que pidir todas as axudas posibles y as invocacións relixosas y xestos maquinales máis ou menos carga simbólica, como imos ir vendo, nun faltaban al llargo del proceso. Por poñer un exemplo, antías d'empezar a amasar, dicíase *«en el nombre de Dios»*.

Amasábase na *maseira*, qu'era unde se botaba a farina. Con farina de distintos cereales podían ferse muitas menas de *pan amesturao* pra llograr diferentes sabores y consistencias. Ás veces *amesturábase* el trigo con farina de centén. Á de meiz había quen ye botaba el farello que salira d'abortelar el trigo. Tamén, condo se fía pan de centén, botábaseye della de farina de trigo.

Desque taba botada a farina, fíase un furao nel medio d'ella apartándola pra os llaos. Despóis botábaseye allí el augua, el sal y el *formento* y revolvíase ben todo. Según as medidas de farina qu'había, tantos puños de *formento* se botaban. Úas máis y outras menos, porque dependía del gusto da muyer qu'amasaba.



Al trigo avezábbase a botarye el formento feito da farina de meiz. Pra fer el formento, de cada fornada que se fia, antias de poñerse a revolver el pan, había que sacar un puñao ou dous pra úa conca. Eso iba ser el continuador prá fornada seguinte y por eso ye chaman col significativo nome de *madre*. Cubríase de sal gordo pra que nun se perdera nesos días y deixábaseye qu'avinagrara. Condo s'iba volver a cocer, a os oito ou quince días, a aquela concada de formento rapábanye el sal que tía porriba pra sacaryo y a madre botábase nel mesoiro<sup>5</sup>, úa concúa grande de madera. Allí botábaseye tamén farina nova y amasábase todo pra despóis volver botar al pan que s'iba fer. Y condo eso, volvíase sacar outra vez da mesma masa prá conca y asina d'úa volta pra outra.

El que vía despóis de botar el formento era xuntar toda a farina. Íbase *empastando*, amasando y *arrollando* a *pasta* ou *masa* cuas maos, hasta que xa taba todo ben revoltu y xa nun se vía miga de farina solta. Entoncias xa taba abondo *empastada*.

Primeiro amasábase el meiz y despóis el trigo. El pan de meiz é muito miyor d'amasar qu'el de trigo. El de meiz é solto y brandín mentres qu'el de trigo é máis corrioso, dá máis qu'amasar y hai qu'arrollallo muito y pisallo cos puños tamén.

*«Condo empezabas quedábanche as maos todas enfaradas na masa y naquelo pegaba pero, a forza d'amasar, iba quedándose aquilo duro y nun pegaba nos didos despós» (Mántaras).*

En acabando, poñíase a masa núa esquina da maseira y fíaseye úa cruz con dous toques col canto da mao. Había a crencia implícita de qu'asina *aformentaba, espillía* (ou *espilía*) miyor: «*Nel nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, Amén*», dicíase al tempo.

Había qu'aguardar camín d'úa hora mentres espillía a masa, tempo que, como imos ver, aprovetábase pra fer outras llaborías. Esa masa tapábase pra que nun coyera

frío y axudar asina al proceso de fermentación<sup>6</sup>. A experiencia xa dicía cómo saber se taba abondo:

«El trigo, se era pouca masa pos sacábaslo igual pa un barreñón ou pa unha cesta y poñíasye un mantel ou unha sábana por baxo y tapábaslo cua misma. Despós aquela masa pos espilía. Condo era de meiz, incluso, según la tías arrimada alí, al espilir, esbarrancábase, rompiase a masa, y condo era de trigo nun rompía pero subía p'arriba y se lo tocabas así un pouco pos quedaba branda y calcábasla y fundíase a masa pr'abaxo y volvía outra vez a subir sola, condo taba ben espilida» (Mántaras).

«Condo taba ben espillío al calcar col dío fundía fácil y al cortallo fía oyo por dentro» (Valdepareas).

«Ta pasao», «ta esbarrigao», «xa se pasou d'espillidura» eran dalgús dos comentarios que se fian entoncias.

El trigo, qu'espillía máis axina, cortábase con un cui-tello y fianse as *fogazas*, d'ún a tres quilos, dándoyes forma cua mao. Podía férseyes tamén úa llazadía ou adornarse con un tenedor. Tamén se fian *roscas*, úa especie de bollo con dous cornos reviraos. Todo eso desviábase pra un *tendal*, úa mesa ou el escano, y volvía taparse pra que repousara y espillira outro pouco. El meiz non. El de meiz volvíase reamasar, pañábase a embozadas y botábase nel mesoiro. Nel fondo del mesoiro espolveirabase un pouco de farina pra que nun ape-gara y, agarrando polas dúas asas que ten, *vanábase*, é dicir, batíase el cacho de pasta y dábaseye pra un llao y pral outro hasta que coyía el xeito arredondiao d'úa fogaza. Despóis, según taba nel mesoiro, botábase na *peira* ou *pala del forno* -úa pala redonda de madeira con un mango llargo- pra metella nel forno. El mesoiro usábase despóis pra presentar a fogaza na mesa al hora de comer.

Tamén se fian *rapóis*<sup>7</sup> ou *empanadas*. Y antigamente, como un exemplo máis da importancia del pan, *el bollo*

*das ánimas*, que fía de tributo relixoso y simbólico a os que tían menos recursos y agradecía d'este xeito a sorte de poder dispoñer de pan<sup>8</sup>.

A masa que quedaba apegada á maseira rapábase cúa *rapadoira* ou *rapamaseiras* y aquilo tirábase pra os cochos ou as pitas. Nun s'apedraba miga. Despois había que llavar a maseira.

Entrementes a espillidura, había qu'ir *roxando* el forno. As casas antigas tían el forno derriba da llareira anque nas que se fixeron despois el forno xa taba fora da casa, nun caseto feito adrede pra él: a *casía* ou *bodega del forno*. El forno tía úa *fumieira* prá salida del fumo y úa *cinceira* pra sacar pra fora as *brasas* ou *remolle* (*remolle*) y a cinza.

Fía falta amañar abonda lleña; ás máis das veces, toxos.

*«Nosoutros en dalgún tempo roxábamos con toxos. Íbamos al monte, coyíase a gancela, xa os toxos vían apartados y tías úa pila de toxos pral volver. Y coyíalos, levábaslos pra onde taba el forno ou núa bodega, ou antes nun tempo pos era na mesma cocía da casa qu'é onde taban os fornos, y metías os toxos dentro. Tías que tar metendo cada pouco porque el toxo queima ensiguida»* (Mántaras).

Desque a lleña, que se metía cúa axuda del *forcao* (*forcado*)<sup>9</sup> -peza de ferro con dous dentes y mango de madera-, fía brasa, había que revolvello ben col truyo, rodallo (*rodalo*)<sup>10</sup> -úa especie de batedeira de madera-, pra qu'a calor caltrira ben nel chao del forno. Pra saber cóndo taba el forno *roxao* ou *roxo* había úas pedras que valían de referencia: os *llancares* (*lancares*). Eran as dúas pedras verticales que fían a boca del forno. Condo caldiaban abondo y se vían ben roxas sabíase que xa taba<sup>11</sup>.

Entrementes se roxaba diciáase que nun se podía salir porque podía ser malo pra os oyo<sup>12</sup>.

Desde que taba el forno branco, achegábase el remolle prá boca del forno ou, se había muita cantidá, pra un caldeiro ou prá cinceira. Había qu'amañar entoncias un *bazcayo* ou *barredoiro*<sup>13</sup> con folgueiras, lloureiro ou marcuriales, todo mui verde y moyao pra que nun queimara mui axina<sup>14</sup>. Na Marina ás veces íbase á ribeira a por marfofos ou, se nun había outra cousa, valía un saco moyao. Amarrábanse con un cordel nun palo llargo y llimpábase ben el forno.

*«Conto más limpases menos s'ensuciaba despós el pan al botalo nel forno. Igual che salían bocadíos de carbón pegaos nel fondo del pan. Se deixabas carrochíos da mesma cinza, igual salían pegaos»* (Mántaras).

*«Barriase ben barrío hasta que quedara barrío como úa sala»* (Valdeparees).

Despóis d'esto, volvía cuntar muito a maña y el avezo que tuvera a muyer pra saber el momento xusto pra *enfornar*:

*«Achegabas un pouco as maos á boca y dicías «ta ben». Se taba mui forte el forno, pos esperabas un pouco. «Hai muito forno ou ten muito forno ou ten muito lume el forno», dicías»* (Mántaras).

*«Agarrábamos as payas del payeiro y fiamosye un nougo y botábamolo dentro. Se as payas queimaban taba el forno mui bravo. Se doraban era que taba ben. Ás veces había qu'andar correndo, «¡decái el forno!», condo querían sacar úa búa fornada»* (Valdeparees).

As fogazas metíanse cua peira. Mentres se metía ou desde que s'enfornaba dicíase *«Dios aumente el pan nel forno y el ben por el mundo todo»* y rezábase un padrenoso<sup>15</sup>.

El pan de meiz enfornábase primeiro porque quería máis calor. Poñíase al fondo del forno. Pra poñerye máis color á

fornada de meiz, nel remolle que taba na boca del forno fíase a fogueiría con us garabuyos ou botábase a queimar farello de trigo pra que botara fumo y mourirara un daqué máis. Ese remolle quitábase y despóis enfornábase el de trigo. Na veira, delante da boca, poñíanse as roscas, rapóis ou empanadas, pra sacallas primeiro<sup>16</sup>.

Condo taba el pan dentro, pra que nun se fose a calor poñíase na boca úa tapa, a *porta del forno*.

*«Eran unhas portas de madeira -cuatro trabas con us traveseiros- que se yes poñía unha chapa de caldeiro pol lao de dentro pa que nun che queimase pero col tempo queimaban y había que fer outra cada dous ou tres anos, según. Y últimamente condo fías os fornos pos xa poñías pitóis na parede y unha porta de ferro embisagrada» (Mántaras).*

Pra chantar a porta espetábase nel tarrén el forcao y asina aseguraba ben.

Desque pasaba un bon pedazo había qu'*aballar* (*abalar*) el pan, é dicir, movello un pouco del sito. Esto fíase col forcao o col rodallo. El pan sabíase que xa taba pol color y tamén al aballallo. Se aballaba ben era que xa debía tar. Igual se sacaba el pan y, se se vía que nun taba, volvíase meter. Mirábase se tía *bon fondo* a fogaza dándoye úas palmetadías pra ver se taba más cocido ou menos.

Os pais sacábanse col forcao despóis d'axudarse col rodallo. El pan podía guardarse na maseira, núa mesa tapao todo con un mantel ou, mesmamente, nel forno:

*«Levantábaslas, como dicíamos aquí «hai que levantar el pan nel forno», al outro día. Según taban pousadas pra cocer pos poñíasl as col forcao ese, metíasl as de canto. Porque nun tías unde poñer sete ou oito fogazas de meiz» (Mántaras).*

Na maseira, pra qu'el pan nun coyera olor y durara máis, poñíase na boca úa estaquía pra qu'a tapa nun pechara

ben y quedara sempre un pouco aberta. Tamén había quen deixaba sempre a rapadoira posta nel canto da maseira cua mesma finalidá. Vían despóis os distintos veres sobre cómo salira el pan. El léxico referido al pan en si é mui abundante. Al encetallo -empezallo- sabíase pola traza da *miga* ou *miollo* (*miolo*) se quedara ben espillido ou *machucho* -pouco espillido-. A corteya podía quedar *estorroxada* -mui tostada-, ou *envixigada* -con vixigas por causa da muita calor del forno- anque a os *pancegos* -xente que ye gusta muito el pan- nun yes daba máis porque cortaban úa *rabuada* tres d'outra ou dedicábanse -col enfado dos máis veyos- a *esgarellar* el pan -*quitarye* os *garells* (*garelos*), cachos de corteya qu'abultaban na fogaza- y andar comendo *corteyos* ou *codellos* (*codelos*) de pan sin deixar nin as *faraguyas*. El pan comíase con outras cousas pero tamén se podía comer *seco* ou *entriyallo* en lleite ou nel caldo. Ta claro que prestaba máis el pan molle (*mole*) qu'el pan duro, que, se pasaban muitos días, podía chegar a *magorecer*.

El pan representaba a comida por antonomasia y nél taba basada toda a alimentación tradicional. De tal xeito é asina que muita da xente que se crióu nesa cultura sigue comendo un corteyín de pan mesmamente despóis de cualquier postre dos muitos que nos brinda a sociedade de consumo. Nunca s'apedra el pan porque os corteyos que sobran van pra os animales del caseirío. Inda hoi a os veyos píntayes el mayor dos pecados tirallo y nun é raro el que chucha el pan que cai al tarrén<sup>17</sup>. Muitas das espreiós que falan de comida, fame, bondá ou d'outros valores importantes tein el pan como protagonista. As cousas son *llargas como un día sin pan*, a búa xente é *como un pedazo de pan*, condo daquén ten a concencia intranquila *nun ye coce el pan nel peleyo*, úa cousa que nun molesta ou nun provoca gasto *nun pide pan*, ua actividá ou trabayo del que nun se saca proveto monetario *nun da pan*, a xente que trabaya *ta ganando el pan*, a

xente sosúa *é como un pan sin sal* y hasta as setas se chaman *pan de raposa* ou *pan de sapo*. Outro tanto podíamos dicir dos ditames: *¿Ques pan? Quero, quero, se mo dan; Quen dá conseys nun dá cortéyos; Del pan del meu compadre un bon pedazo al afiyao; Pan de boroña, sabe qu'escoña; Fogaza encetada, fogaza acabada; Muito dura el pan nel folle al que nun lo come; El que nun ten pan xa cióu*, etc. Hasta hai conseys sobre alimentación: *Pan caliente y augua fría, calenturas cada día; augua fría y pan caliente, calenturas de repente*.

Antias da substitución del pan feito na casa pol compra na panadería, proceso que se deu na Marina alreedor dos anos cincuenta-sesenta, houbo intentos por parte de muitos caseiríos de seguir sendo ellos os provedores da materia prima anque non os que lo fixeran. Como xa dixemos nel empezo, primeiro foi a progresiva desaparición del pan de meiz y a xeneralización del de trigo. Nesas fechas inda se semaba d'este grao pero xa nun había vagar de fer pan. Llevábase a farina al panadeiro mais xa nun pagaba a pena fello d'ese xeito sabendo qu'el pan podía comprarse con muito menos esforzo na panadería ou podían trecho hasta a porta da casa<sup>18</sup>. Por entoncias xa nun se pagan as rentas en trigo<sup>19</sup> y muita xente que fora comprando os sous caseiríos nun tía cargas en rentas. A economía llabradora vai especializándose na produción de lleite y, polo tanto, as terras, y hasta os montes, dedícanse a forraxe. El trigo acaba desaparecendo das senras.

Como ben se ve, todo un feixe de causas axudaron a que se perdera el costume de fer el pan na casa y con eso toda a cultura material y espiritual que lo arrodia. As mesmas causas que fixeron desaparecer tantos aspectos da vida tradicional y que se resumen na entrada dafeito del caseirío na economía plena de mercao y tamén, cómo non, nos sous valores.

## Notas

<sup>1</sup> Os datos tán sacaos d'entrevistas y conversacióis con xente maiormente da marina de Castropol, Tapía y El Franco, anque, ás veces, condo pinte necesario, imos usar datos puntuales de zonas de montaña.

<sup>2</sup> Hai un ditame qu'esplica a necesidá de mirar ben a fecha pra llabrallo: *El día de San Isidro, nin nel oucha nin nacido*.

<sup>3</sup> Antias del abandono del trigo, deuse un cambeo nel sou sistema de llabranza: deixaron d'usarse os sucos pra empezar a llabrar a setas.

<sup>4</sup> Tamén outro ditame esplica el importante qu'è qu'el meiz medre ralo: *Meiz ralo carga el carro*.

<sup>5</sup> En Rozadas, *masotro*.

<sup>6</sup> Nun sabemos se axudaría tamén al proceso de fermentación a camisa usada del home cúa qu'as muyeres avezaban a tapar a masa nas brañas vaqueiras achegadas a Villayón, como en Concernosu (Valdés), según nos informa el estudioso D. Anxél González García.

<sup>7</sup> Núa tarteira con augua ben caliente poñíase a cocer úa cebolla ou dúas, un pouco de sal, us trocíos de toucín y chourizo. Todo eso botábase núa torta de pasta de meiz, poñíase úa berza nel fondo y metíase nel forno. Había quen nun ye poñía berza ou quen ye botaba el chourizo despóis.

<sup>8</sup> Cúntanos cousas d'este costume úa muyer del lugar de Lan de Pacios, d'Ouria (Taramunde): *«Dábase a os probes. É qu'había xente, se cuadra, na parroquia, que nun collía, que nun labraba, vaya, e dábase lle o bolo, ou dous. Ás veces vían eles; outras íbamos levárllelo»*.

<sup>9</sup> En Ouria, *gallada*.

<sup>10</sup> En Ouria, *rodo*.

<sup>11</sup> En Sueiro (El Franco) cúntannos qu'había sempre úa pedra que yes valía pra saber cóndo taba xa a conta xusta de roxao. Chamábanye a *pedra maestra*.

<sup>12</sup> Esta recomendación xúntase a outros moitos conseys de tipo «profiláctico», con máis ou menos explicación científica, da cultura tradicional y qu'os máis dos nenos d'enguano inda aprenden nas súas



casas (nun comer naranxas y leite, nun tomar augua cos fereixolos ou pan quente, nun salir pra fora despóis de bañarse, etc.). A muyer d'Ouria dicíanos sobre a custión de salir mentres se roxaba: «*É peligroso salir porque caleces muito e calece a vista e eso. Hai quen quedou cego, se cuadra, d'unha brisa*» anque despóis amecía: «*Pero salir si se salía. Saliase buscar leña fora*».

<sup>13</sup> En Ouria, *basallo*.

<sup>14</sup> En Rozadas usábase ademáis el teixo, árbol mui abundante na zona y ben gracioso pral llabor.

<sup>15</sup> En Ouria decíase a mesma oración, cuas variantes da fala da zona: «*Dios aumente o pan do forno e de polo mundo todo*». Rezábase tamén el Ave María, el Ángelus, ás ánimas, a San Antonio, a San Pantalión («*San Pantalión bendito defende (ou aumente) o pan do forno todo*»). Falando d'estos costumes de fer cruces y rezar dicíanos un veyo de Mántaras: «*Inda ye dixen eu así falando a mamá: —¿Y pa qué é eso de fêrseye a cruz? Dice: —Boh, bruxeirías... Foi lo que me contestóu. Todo eso é, como dicía mía madre, son bruxeirías; el máis, el pan cocía igual rezándoye un padrenuestro qu'unha salve*». A verdá é que na Marina esqueicéuse abondo antias qu'en zonas interiores todo ese mundo tan complexo de xestos, oracións y creencias relacionaos col pan. Veyas de muita edá nunca sintiran falar de costumes como el que temos recoyido en Rozadas (Bual), y que se dá en ben de sitios, de poñer fora da casa a peira, el forcao y el rodallo condo había tormenta pra, d'este xeito, guardar a casa del peligro dos rayos. «*Se cuadraba que me piyaba úa tormenta fora, igual volvías y entrabas por Rozadas y ibas vendo todas as casas con cada súa peira al pe da porta. As peiras tían úa cruz y taban benditas. Entoncias habíache fe...*».

<sup>16</sup> En Rozadas tamén había quen apegaba os rapóis na parede del forno.

<sup>17</sup> Dicíame a muyer d'Ouria: «*Pan nunca tiramos. Nin se debe tirar. Paño faragullas por aí e bésolas. Pan sempre se lle deu a os animales: a o caballo, a os cochos, a os xatos... Nosoutros dábamos muitín porque cocíanse fornadas grandes... Dábamos muito pan a os xatos. Era do que vivíamos*».

<sup>18</sup> Pode ser ilustrativo este relato d'úa muyer de Mántaras: «*Empezamos a ir a Tapia a cocer nel 52 ou 53. Levábamos a farina de trigo al panadeiro y a nosoutros dábannos a farina comprada, de Castilla, a farina que vía en sacos y el trigo que levábamos nosoutros deixábarlo pra ellos y fian el pan pra ti ou prá señora ou pral outra señora porque ye pagaban más el pan de trigo, ¿daste cuenta? Úa vez foi P. buscar el pan y tían a farina sin vazar, nel saco. Eu iba levar a farina hoi y mañá iba buscar el pan. Y dixéronme: —Hoi, espera ho, qu'inda*

teño a farina sin valeirar. Dixen eu: —¿Pos cómo la teís sin valeirar? ¿nun la cociche?. —Non, que nun vou cocer esto sólo. Digo eu: —Bueno, ta ben... Y outro día fun alí, iba buscar el pan, y veu úa señora qu'iba comprar el pan. —Teís pan de trigo. Diz él: —Si, teño. Digo eu pra min: "Mira, a mía farina". Y a túa, y a del outro y a del outro, que levábamos el trigo pra cocer. Levábamoslo a cocer porque xa nun tíamos tempo de cocelo nosoutros na casa. Había que mandar el día féndolo y nun podíamos. Despós deixóuse de levar a farina porque deixóuse de labrar el trigo. Mentres houbo trigo fêxose esa operación. Despós xa nun che merecía a pena. Nun lo comías tu...».

<sup>19</sup> «Xa más tarde os señores, en pasando a guerra y el estraperlo - qu'entonces si querían el trigo porque negociaban-, xa querían miyor os cuartos porque aforraban de tar peliando col trigo y buscando a un panadeiro ou a outro pa venderyo. Porque ellos nin lo molían, porque tían qu'ir al molín como os demás pa molelo, nin lo comían a cantidá de mididas de trigo que cobraban de rentas». (Mántaras).



# 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 llabradoradora 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 (facíase 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*<sup>1</sup>, 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 castañar<sup>2</sup> 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

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

<sup>2</sup> 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.

# **La elaboración doméstica del pan nel oriente d'Asturies comu espresión de l'autarquía campesina tradicional**

*ELOY GÓMEZ PELLÓN*

Los camudamientos qu'afeutaren al campu asturianu en sieglu caberu fueren tan grandes que terminaren tresformando dafechu les estructures agraries. Estos camudamientos veníen anunciándose polo menos dende'l sieglu xvii, pero teníen tan pocu puxu que nun ficieren que llegara darréu la ruptura de lo que pue llamase 'l modelu campesín tradicional, afitáu n'Asturies dende tiempos baxomedievales. Namás al entamar el sieglu xix principiase a notar el desanicu, poquiñín a poco, del vieyu modelu, que, sicasí, nun sería una realidá hasta la segunda mitada d'esi sieglu, anque'l procesu nun quedó xeneralizáu hasta les primeres décadas d'esta centuria, con dellos matices. La casería, auténtica unidá d'esplotación del campu asturianu que sobrevive al tiempu pasáu, ye un reflexu de lo acabante dicise.

Comu n'otres partes d'Asturies, na zona oriental la casería vien representando'l sustentu de la familia campesina dende hai sieglos. La casa pa vivir y los edificos anesos (cuadra, horru o panera y otros) y los campos propios

son el sofitu d'un grupu humanu que s'afita nos llazos familiares. Los campos de la casería yeren les tierres de cultivu cerealista y los praos, asina comu'l güertu familiar, parceles del monte y aprovechamientos comunales. La so estructura ye, entós, la mesma que la de les otres partes d'Asturies, porque respunde a una estratexa adautativa, de tipu ecolóxicu, que tien los mesmos nicios hestóricos que los del conxuntu d'Asturies y de la España northeña.

Esta unidá d'esplotación cumplió coles necesidaes de la familia campesina dende tiempos medievals, anque de forma diferente pola mor de la evolución. Pero hai delles carauterístiques que se caltuvieron, gracies a la so eficacia pa cumplir les sos funciones, faciendo de la casería una institución de primer orde, lo mesmo dende'l puntu de vista económicu que dende'l puntu de vista social. Ente eses carauterístiques alcuéntrase la poca superficie de les tierres, asina comu la muncha parcelación de les mesmes. Pero, y en primer llugar, estes pequeñes dimensiones de la casería, que vienen del interés de los grandes propietarios, o seya, los monesterios sobretoo por sacar les mayores ganancies de les sos posesiones, permitieren a los campesinos trabayar direutamente la tierra, comu arrendatarios primero y comu propietarios anguañu, dempués de llograr la titularidá d'ello.

Ye evidente que la parcelación de la tierra ye una estratexa adautativa que-y dio l'espaci u cerealista a les partes más llanes de les aldees, nes *eríes*, formando campos abiertos arrodiaos pola sebia, mientres a los praos-yos fueron reservaos los llugares más húmedos de llau de los ríos o los sitios cuestos. Esta organización de la casería ye la que s'alvierte perfeutamente nes tierres baxes del Oriente d'Asturies, y sobretoo nos conceyos de la marina, onde la orientación económica foi más bien agrícola hasta la segunda mitada del sieglu pasáu, pa dende esi momentu facese ganadera y crecientemente intensiva.

Nes parroquies altes de la montaña, la ruina disposición

de tierras apropiadas para la agricultura dio lugar históricamente a una organización esencialmente ganadera, de carácter extensivo o semiextensivo, que siguió con fuerza hasta ahora, por la imposibilidad de la casería tradicional para adaptarse a las necesidades de una ganadería intensiva moderna. En parroquias más altas de los concejos de Cabrales, Cangues d'Onís y Amieva xúbese'l ganáu a les vegues de la montaña al terminar la primavera y cuando los calores del branu se faen más fuertes van a las *mayadas* de los puertos de la raya, bajando al principiar la seronda, optimizando así el aprovechamiento de los pastos.

La casería afitose na subsistencia, autoabasteciéndose como unidad de producción, autárctica y zarrada. Namás nos años venti d'esti sieglu hai una transformación, que primero afecta a la marina y los valles baxos pero dempués entra nel interior, atopando más dificultades en zonas más altas.

Si la institución de la casería foi pa caltenese esto debióse a la so versatilidá, que siempre tuvo de llau de la ventaxa de la transmisión íntegra, como unidad de producción, ente xeneración y xeneración. La indivisibilidad del patrimoniu representó una garantía gracies al matrimoniu y la herencia. Por la mor del matrimoniu aseguróse la reproducción social del grupu domésticu na figura del herederu. Esta herencia indivisa tresmitióse según la fórmula que diz que'l varón tien preferencia so la muyer y el más vieyu sol más nuevu. La flexibilidad d'esta fórmula contribúi al ésitu de la institución.

Estos cambios signifiquen pasar d'un mou de vida que podemos llamar tradicional a otru modernu. Desaniciase un mou de producción domésticu, pal usu de la casería, o seya, de subsistencia, y llégase a otru mou de producción de tipu mercantil y con escedentes destinaos a la comercialización. Esti cambiu notarase en paisaxe rural así como en costumes y en instituciones.

## LA ESCANDA

Al afitase la vida tradicional na subsistencia, la producción empobinábase a lo más necesario pa consumir, primero los alimentos y dempués les otres necesidaes, comu ye'l casu de los pagos n'especie por distintos conceutos, particularmente la renta. Los bienes que nun se consumíen diben a los mercaos a comercializase, dando-y al campesín la oportunidá de llograr los pocos productos que nun daba la casería.

Poru, la producción d'alimentos yera lo más importante, en cuantes qu'asina cubríase la dieta diaria, ruina y seguramente antes de la producción d'escedentes. La supervivencia de los campesinos llográse namás gracies a munchísimu trabayu, qu'entavía tuvo que ser más grande dende'l sieglu XVIII al crecer la progresión demográfica, y too ello fizo emigrar a muchos campesinos del Oriente d'Asturies, especialmente a América.

Esta dieta campesina tenía comu sofitu les lleguminoses y los cereales. *Lashabas* cocíense con tocín y formaben, de llau del pan y del lleche y los sos derivaos, los alimentos básicos. Yera una dieta monótona y desequilibrada, porque yera perruín el consumu de carne, que namás apaecía nes celebraciones familiares o comunitaries. La dieta reforzábese estos díes o cuando'l trabayu yera más fuerte y la sidra, o en dellos casos el vinu, enriquecía les comíes. Pero paez que fue'l pan el fundamentu d'esta dieta campesina de subsistencia.

Esti pan, fechu na mesma casería y colos medios propios, yera principalmente de maíz nos conceyos costeros orientales dende'l sieglu XVIII polo menos, aunque la elaboración tradicional del pan blanco, de trigu o d'escanda, caltúvose nes caseríes nestos conceyos hasta finales de los años venti del sieglu presente. Namás dempués de la Guerra Civil la escanda tuvo otra vuelta unos años de puxu nes eríes. Nes parroquies asitiaes nel fondu de la rasa costera oriental caltúvose'l centén nel sieglu XIX, pero

ocupando poca tierra y más cola finalidá d'alimentar a los animales (segao verde, ensin espigar) qu'a los homes. Nes tierras altes, onde siempre hubo pocu maíz, caltúvose'l consumu de pan blanco, fecho na casería, hasta finales de los años cincuenta, pero nos últimos tiempos el trigu de Castiella sustitúi a la escanda, mientras les caserías van empobinándose más al ganáu qu'a l'agricultura.

El pocu ésitu de la escanda na zona oriental d'Asturies tien que ver cola ruina disposición de les tierras calcáries, mui llavaes pol clima, pa esi cereal. D'otru llau, comu nel Oriente astur tuvieren los monesterios poca influencia na propiedá de la tierra (al revés que nel Occidente) y comu foi pequeña la influencia del mayorazu, dióse llugar a un tipu de caseru propietariu d'una parte de la propiedá total. Esto fizo que se dedicaren poques tierras a la escanda, pa les obligaciones contractuales, mientras gran parte de la tierra dedicábase al maíz y a les fabes, con munchu ésitu. Esti fechu, que yá yera una realidá notoria en sieglu XVIII, cuando la cosecha d'escanda yera una cuarta parte de la de maíz, fizose más acusáu en sieglu XIX, reduciéndose munchísimo la escanda.

Nesti sen, dende los años venti la escanda conviértese en testimonial. El so desaniciu coincide cola llegada, poquiñín a poco, del pan de trigu industrial nos años trenta, al abrise la vieya autarquía de les caserías gracies a los beneficios de los escedentes. La elaboración del pan d'escanda alitó otra vuelta unos años dempués de la Guerra Civil, pa más tarde quedar desaniciado. En cuantes al pan de maíz, caltúvose hasta los años sesenta, cuando nes caserías terminó imponiéndose'l pan de trigu industrial.

El paisaxe agrariu atestiga la importancia qu'en vieyes dómines tuvieren los cultivos de cereal. Mientras hubo escanda, comu cereal d'iviernu tenía qu'haber na ería un espaciu pa ella, estremao del maíz comu cereal de primavera y que tien el mesmu ciclu que *las habas*. Hasta los principios del sieglu XIX yera frecuente qu'hubiera una ería

*del pan* y nella cultivábase la escanda, pero más tarde pasó ésta a tar nun espaciu separtáu nes eríes onde se semaba yá namás maíz y fabes. Esti espaciu estremábase gracies a una divisoria o *medianil*, con *portiella* propia, onde los vecinos teníen los sos *cuadros* correspondientes.

En desanicándose'l barbechu na mariña oriental en sieglu XVIII, la escanda cultivóse rotatoriamente en tres años: el primeru pa la escanda y los dos que veníen darréu pal maíz y les fabes con rendimientos equilibraos. La escanda, que produz mal en terrenos mui cuchaos, semábase a mediaos d'avientu, aprovechando la fertilización del añu anterior col maíz y tamién el pasu de los animales na *derrota*. La tierra preparábase en terminando *la derrota*, pel venti de noviembre, usando la *endeza*, que ye un llabiegu cuadrangular, rústicu y de madera y que s'alcuentra xeneralizáu en Noroeste peninsular y en tola costa atlántica europea.

Esti llabiegu, al tener un *sechoriu*, repón a dures penes la capa fértil de la tierra, que va abriendo cola punta de fierru que se llama *reya*, que col *sechoriu* levantaba poca tierra. Dempués d'unos díes y n'aireándose la tierra (*puprise*), igualábase y desterronábase la tierra col *rastru* o *rastra*. Entós ye cuando se semaba la escanda, *a voléu* o *a riega*. Pa semar *a riega* úsase otru llabiegu de madera, de los llamaos *de cama*, que tamién s'alcuentren en Cantabria, Castiella y parte d'Andalucía y Estremadura, asina comu en Cataluña y tola faza mediterránea.

La simiente tapábase otra vuelta col *rastru*, rastrando perpendicularmente a los riegos del llabiegu si se semó *a riega*. Al terminar xineru sallábase con *zarcillos*, fesories de mangu mui cortu. Dempués d'esti duru trabayu, si la cosecha nun pasaba de multiplicar por cuatru lo semao, considerábase corta, anque nes parroquies de tierres altes nin siquiera los paisanos yeren a sacar el triple de la simiente, preba ésta de lo muncho que s'invertía y de lo poco que se ganaba. Pero la coyida yera'l trabayu más cansáu.

En dorando les espigues los homes diben separtando'l tallu de la espiga gracias a *las mesorias*, dos palos que s'agarraben comu pines y que medien unos cuarenta centímetros. Los manoyos d'espigues llevábense en *maconas* fuera de les tierras pa mayalos en tando dos o tres díes al sol. Dempués los homes con pequeñes foces o *segotes* diben cortando los tallos pa formar dempués *hacinas*, que más tarde valien pa comer los animales.

Pa *mayar* la escanda espardiense les espigues nes espuertes, onde-yos daben güelpes hasta quita-yos el granu. Pa ello usábense *las mayas* que son dos palos articulaos gracias a una correa, de manera que'l más llargu, de poco más d'un metru, ye'l que se garra coles manes. Los homes pónense en dos fileres unos escontra otros y mayen alternativamente y con orde. Costaba caro mayar porque'l granu d'escanda pégase más que'l de trigu. N'estremando los granos, amontonábense pa echalos al aire y apartar asina la *ponxa*. El granu quedaba asina preparáu pa llevalu al horru y defendelu de la humidá.

El granu d'escanda, *la fisga*, ta dientru d'una cápsula o *erga*. Pa sacar *la fisga* fai falta *desergar*, con unos molinos de mano, nes tierras altes del Oriente, o hidráulicos, na mariña en dellos casos. Los molinos de mano llámense *rabiles* y tresformen el movimientu vertical d'una rueda dentada, movida polos homes agarraos al *rabil*, en movimientu horizontal d'un tambor de madera y que fai mover la rueda d'arriba so la d'abaxu. Asina va desergándose'l granu nos molinos de *rabil*, mientras que nos molinos hidráulicos ye l'agua la que mueve una rueda vertical al caer del *cubu* o depósitu. Dempués de desergar hai que *pañerar* el resultáu de desergar p'asina estremar la *ponxa* del granu, que yá pue molese pa faer el pan.

El granu molíase nos molinos asitiaos pelos ríos del Oriente asturianu y que tienen el mesmu funcionamientu pal maíz que pa la escanda. El molín de rabilar alcontrábase nel mesmu edificiu del molín o n'otru mui cerca. De



llau del molín había tamién un fogón pa secar bien los granos cuando facía falta, porque sinón les muelas podíen *encudieyar*, o seya, dexar de funcionar porque ente ellos formábase una pasta fariñoso. En tando'l granu a puntu echábase na *tremoa* o *tremolia*. El granu baxa pel *molenilla* hasta llegar a les muelas, onde la muela d'arriba al xirar enriba de la d'abaxu, que ye más gorda y grande y ta quieta, va esfaciendo'l granu. El granu pue ser más o menos fino según se gradúe la distancia ente les muelas. La fariña va cayendo al *bandal* o *branzal*.

Entrambes muelas tienen *rayos* o radios acanalaos, pero en diferente direición y dalgunos rayos son más anchos pa que salga la fariña. Cuando les muelas de desgastaben había que facer la *picadura* con unos martiellos llamaos *picos*, pero antes fai falta llevar les muelas con una *cabria*, que tien una abrazadera. Cuando más se molía faciense dos o tres picadures per selmana. La muela d'arriba xiraba gracies al exe que tresmite'l movimientu del *roderu* o *rodeñu*, gran rueda vertical con recipientes aconchaos nos que cai l'agua dende'l *cubu* o depósiu d'agua. L'agua del ríu nun llega direutamente al *molín*, sinón qu'una *riega* ye la que lleva l'agua desviao hasta'l *cubu*.

Los molinos del Oriente d'Asturies teníen a media altura y de llau de la puerta al entrar una piedra saliente p'ayudar a descargar los sacos de granu. Estos molinos, auténticos espacios de sociabilidá, yeren grandes, de cubierta a dos agües y con tres o cuatro muelas funcionando, dalguna d'elles pa la escanda mientres les otres yeren pal maíz. Xeneralmente yeren de titularidá privada, especialmente en casu de los grandes propietarios, que gracies a que cobraben n'especie del mesmu granu (midiendo cola *maquila*) aumentaben la so renta. En dellos casos yeren molinos pequeños, con cubierta d'una vertiente namás y con una muela que valía pa la escanda o pal maíz. Fueren más bien raros nel Oriente Asturiano los molinos *de vecera*, moliéndose por turnos.

Cola fariña, guardao nun arca de madera, amasaba y facía'l pan la muyer, que yera adulta y esperta o nueva pero cola direición d'aquella. La fariña bien cernío poníase na *masera*, tabla de madera, nuna cantidá que nun pasaba de los diez o quince kilos. Abriase un furaquín y nél echábase'l formientu o *diellu*, preparao la nueche antes. Asina ye comu entama l'amasáu de la fariña, el formientu y l'agua templao, puesto nuna *batea*. La muyer tenía que llograr cola fuerza y habilidá de les manes una masa compacta, partida dempués en *bollos* o *panchones*, de forma allargada y d'un kilo de pesu más o menos, que se sobaben muncho. N'otres ocasiones faciense con forma redondeada, comu *hogazas*. Faciense tamién bollos pa los neños, llamaos *palominas* o *palominos* a los que se-yos ponía unes fabes comu güeyos, al tar cerca de dalguna fiesta.

Los *panchones* o *hogazas* envuélvense nuna sábana dedicada a ello, pa que dielden convenientemente. Mientres, el fornu atizase con *árguma* y *rebolla* y cuandu ta caliente bastante bárrese y arrástreñense col *badillu* les ascues, que queden xunto a la *boca del hornu*. Ye entós cuandu se mete en *hornu* la masa con una pala de madera pa dempués zarralu dafechu pa que nun marche'l calor, apegando bien la *tapadera* con barru y trapos. Anque'l procesu dura polo menos dos hores, ábrese'l fornu pa remover los panes y que cuezan toos bien. El resultáu tien que ser un pan semitostao y, o seya, *robráu* y non emblanquisnao y blando.

Munches cases del Oriente d'Asturies, especialmente nes parroquies interiores, siguen enseñando per fuera la presencia de los vieyos *hornos*, asitiaos cuasi siempre na cocina que ta na parte baxa de la casa. Pero n'otros casos el llugar del fornu ye *las corraladas*, apegáu o non a dalguna tapia. Tien una cámara semicircular y abovedada, fecha con ladrillu macizo y refractario, comu'l suelu. Estos fornos usábense xeneralmente una vez a la semana, polo menos según atestiga la tradición oral, y conservárense

más nes tierras altes de Peñamellera Alta, Cabrales, Onís y Cangues d'Onís, onde entovía a mediaos de sieglu siguiase faciendo esti pan, anque con fariña de Castiella de munchu tiempu antes.

## EL MAÍZ

Pero, según lo dicho enantes, el maíz yera'l cereal dominante na dieta de la mayoría de la xente del Oriente d'Asturies, cola esceición de les de les tierras más altes y difíciles. La panificación del maíz fizose mui importante namás llegar a Asturies en sieglu xvii y darréu pasó a ser el sofitu básicu de l'alimentación, non namás en cuantes pan, sinón tamién n'otres formes d'alimentación. La bona adautación al clima y a los suelos del Oriente d'Asturies fizo que nel sieglu xviii ocupara les tres cuartes partes del suelu llabrau en conceyos comu Peñamellera -que, comu ye sabío, nun perteneció al Principáu hasta la reforma provincial de Javier de Burgos- Llanes y Ribesella y una estensión asemeyada nes parroquies baxes de los conceyos interiores. A mediaos del sieglu xix yá yera dueñu de cuasi toles tierras, faciendo namás testimonial el cultivu de la escanda.

Del maíz, que tradicionalmente tien comu destín l'alimentación humana, hai dos variedaes que s'aclimataren perbién. Una variedá ye'l llamáu *dentellín*, de ciclu llargu y otra variedá ye'l *tresmesín*, *tresmesino*, que crez poco y tien el granu mariello. Nos pasaos años trenta compitió tamién el *vizcaíno*, de cañes fuertes y munchu rendimientu, pero que maduraba mui tarde y dempués de la Guerra Civil semóse, como pocu ésitu, el maizón gallego, que comu crecía por demás tirábalu l'aire. Asina, el maíz propio de la mariña costera oriental yera'l *dentellín*, mientras nos valles interiores triunfó'l *tresmesín*, polo ceu que maduraba. Nos años cincuenta comenzaren a cultivase los maíces híbridos, con munchu rendimientu, pa l'alimentación animal,

de la que crecien les ganaderies y dexaba d'usase'l maíz pa la panificación.

Les tierras pal maíz rotaben, siguiendo a la escanda o al mesmu maíz: nel primer casu, dempués d'una llarga *derrota* y un poco más corta nel segundu casu. Los llabores entamábense nos primeros díes de marzu, cuando los ganaos tenien que marchar de la *ería*. Facíase entós la *secha*, o *seya*, cortábase la tierra con esa especie de llabiegu llamáu *sechoriu*, vieyísimu llabiegu de cuchiu, que facía unos riegos pa que la *endeza* fuera pa meter meyor la reya, anque contaba col *culter* propiu. Namás a finales del sieglu XIX principió l'usu del llabiegu de vertedera, que siguió siendo cuasi enteru de madera y anunciaba'l *bravant*, emplegáu nos años trenta.

Dempués d'unes selmanes la tierra resultaba *abatida*, o *seya* pasábase-y la rastra, comu cola escanda, pa mover y desterronar la tierra y convenia cuando se cuchaba munchu, porque'l maíz pide munchu kuchu, al contrario que la escanda. El kuchu facíase gracias al *mulliu* o cama del ganáu y que taba fechu con *hueva* y *helechu* de las *valellas* o parcelas que la casería tenía en monte. Yera mui importante pal paisanu tener kuchu y en dellos casos recurría a *borrnadas*, enterrando materia vexetal pa que pudriera y asina mecelo col kuchu.

Semábase na segunda quincena d'abril o primera de mayu, a *voléu* o a *riega*. Si yera a *voléu*, azotábase'l maíz a discreción, si yera a *riega*, echábense los granos nos riegos fechos enantes col *aladru*, otru vieyu llabiegu del Oriente astur. Igual que la escanda, la sementera terminaba enterrando'l granu gracias a la *rastra de dientes*, que cruzaba perpendicularmente los riegos del *aladru*, si se semaba a *riega*. En tou casu y pa esfacer los terrones, pasábase agora la *tabla d'alisar*, un simple tableru tiráu pola parexa de gües, comu los otros aparatos. Pa defendese de los páxaros poníense *espantapayos* en tolos cuadros o *hazas* de les eries.

Col maíz semábense, y sincrónicamente, *las habas* y asina coincidién el primer y segundu *sallu*, nos meses de xunu y xunetu y que yeren comunes pa entrambos cultivos. Arrincábense, coles manes y arrodiaos, les males yerbes qu'afogaben los cultivos, seleicionábense les plantes y movíase la tierra. A primeros de setiembre'l maíz resultaba *descrestáu* pa madurar más ceu y los mesmo les fabes, qu'esguilaben pel maíz. Mesmamente a primeros de la seronda arrincábense los tallos de les fabes y quedaben en suspensu pa secar más a escape pa finalmente coyer les caxes seques y poneles a sol pa desgranales a primeros d'ochobre.

Al mesmu tiempu coyíase'l maíz, cortando les cañes con focos o *sequetes* y amontonándoles formando *tucas*. Una o dos selmanes más tarde, en secando las *panoyas* estremábense del *nervasu*, que dempués de tar dellos meses secando en *tucas*, podía usase comu fertilizante, xeneralmente dempués de quemalo. Les panoyes llevábense en macones a los horros y desvanes y per payares celebrábense *las eshueyas*, onde había ayudes ente les families y solidaridá, dando llugar a circuitos de collaboración recíproca. Yeren allegres, nes nueches de la seronda, con pocos trabayos y con diversión. Quitábense-y fueyes a les panoyes y enriestrábense, poniéndose a secar nos correedores de les cases o de los horros. El maíz tenía bonos rendimientos: tanto'l *dentellín* comu'l *tresmesín* multiplicaben por venticincu la simiente, mientras les fabes multiplicábenla por doce.

Antes de moler el maíz hai que lo esgranar, quitando los granos del *tazón* al que tán pegaos, mayando primero les panoyes pa dempués esfregar unes escontra otres. Los granos llevábense al *molín* en sacos direutamente pa moler, ensin operaciones previes comu cola escanda. Na temporada dempués de la cosecha del maíz si los granos nun taben bien secos y ventilaos había que los calentar en fogones, pa que les muelas nun *escudieyan*.

Asina, cada una o dos selmanes el paisanu llevaba ún o dos sacos -de pelleyu, en Cabrales- al molín, pa traelos dempués con fariña, que tamién, comu la escanda, guardábase nun arca de madera. Dempués de *pañerar*, amasábase faciendo un furaquín na masa y echando l'agua de la batea y tamién sal y un poco de la masa anterior, que yera formientu. N'amasando, tapábase la masa con una sábana blanca.

Al otru día -aunque tamién podía amasase'l mesmu día, dexando polo menos dos hores pa *deldar*-, cocíase poco antes de caúna de les tres comies del día. Facíase una *torta* circular, separtando la porción correspondiente, d'un kilo más o menos, y sobábase hasta mecelo bien y dándoy dempués la forma con una *tabla d'adelgazar*. Hasta los años trenta, poníase la torta en suelu onde tuviera'l fueu del llar, quitando les áscuares y les cenices, aunque poniendo debaxu la torta unes fueyes de castañal y otros fueyes so la torta, de manera qu'enriba d'estes fueyes poníense les ascues. Asina, la torta de maíz cocía uniformemente en pocu tiempu. Duró más tiempu otru sistema que yera poner la torta nuna chapa con asa que colgaba de les calamiyeres, enriba del fueu. Asina yá nun facía falta tapar la torta de maíz, sinón que en dorándose per un llau dábase-y la vuelta. Al llegar les cocines económiqes la torta pasó a cocese na chapa de la mesma

El pan de maíz ye la *boroña*, comu en casi toa Asturias y comíase en ca comida, recién fecha y con lleche, convirtiéndose nel alimentu más importante del campesináu de l'Asturies Oriental. Delles variedaes de boroña cuécense con mantega de gochu, pa que nun se-y apegue nada. Cuandu la grasa ye tanta que fríe la masa, el resultáu ye'l *tortu*, que yera mui apreciaáu pal consumu. Apréciase muncho tamién la *boroña preñada*, que ye boroña na qu'enantes de cocer metiérense chorizos, xamón y tocín. Lo mesmo los *tortos* que la *boroña preñada* yeren alimentos esceicionales na dieta, reservaos pa les grandes ocasiones,

non comu la boroña común que yera de tolos díes.

La fariña de maíz tamién entraba na dieta n'otres formes, comu *las pulientas*, que yeren les fariñes, o seya, lleche con fariña de maíz. *El pantruque*, que tolos díes se-y axuntaba al pote de *habas*, faise meciendo tocín, cebolla, pimentón, güevu, sal y fariña pa envolvelu iguando un pequeñu bollu qu'enriquez munchu'l valir alimenticiu del pote. La fariña de maíz siempre tuvo muncha presencia nos alimentos de la casería, comu ye'l casu de *los emberzaos*, que son boles que resulten d'amasar la sangre de gochu con cebolla y fariña de maíz, pa coteles dempués envueltos en fueyes de berza.

En fin, la producción d'escedentes inxertó, poco a poco, a les caseríes del Oriente d'Asturies na producción de mercáu, cola esceición de los conceyos de montaña. Estes zones, poco afayadices pa la ganadería intensiva y la mecanización, quedaren nuna economía con ruina producción d'escedentes, anque suficiente pa una subsistencia estricta. Esto vese nel fechu de que nos años sesenta les cases campesines d'estos llugares dexaren de panificar los cereales que, dende iben varios años, compraben en tierres castellanes.

Nos llugares más afayadizos pal cambiu, comu la mariña y los valles medios, onde la producción d'escedentes yera un fechu dempués del primer quartu de sieglu, la panificación del maíz complementó les ruines economíes doméstiques, que pela mitada del sieglu taben yá desanicándose, porque yera yá un asonsañamientu nos años sesenta cola industria del pan bien afitada. Al maíz favoreciólo la fácil panificación (non comu la escanda) y la grani-ble adautación y productividá, pero al dir apoderándose de les tierres los forraxes y praderes artificiales manifestábase'l fechu de que'l maíz *del país* dexaba de servir pa la dieta humana.

La probeza y hasta miseria del pasáu campesín espiquen l'apreciu especial de los vieyos y los herederos direu-

tos de la tradición oral pol pan, porque yeren los actores d'una vida rural perdificil na qu'amás de producir namás pal consumu, aprovechábase hasta la última miga del pan ellaborao.

## Bibliografía

- Álvarez Fernández Cañedo, J.**, (1963): *El habla y la cultura popular de Cabrales*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Ferrer Regales, M.**, (1960): *La región costera del Oriente asturiano. Estudio geográfico*, Uviéu, Instituto de Estudios Asturianos.
- García Fernández, J.**, (1980): *Sociedá y organización tradicional del espacio en Asturias*, Xixón, Silverio Cañada.
- Gómez Pellón, E.**, (1994): *Vida tradicional y proceso de cambio en un valle del oriente asturiano. Estudio antropológico del Valle de Ardisana*, Uviéu, Principado de Asturias.
- Gómez Pellón, E.**, (1994): «El proceso de cambio del medio rural asturiano», en *Perspectivas del mundo rural asturiano*, pp.11-39, Xixón, Grupo de Encuentros de Torazu.
- Gómez Pellón, E.**, (1994): «De tecnología agraria preindustrial», en *Enciclopedia de la Asturias Popular*, II, pp.49-64, Uviéu, 'La Voz de Asturias'.





# El pan en Cistierna

JESÚS FERNÁNDEZ REYERO

La villa de Cistierna alcuéntrase en nordeste de la provincia de León y ye la capital del conceyu del mesmu nome, atravesáu de Norte a Sur pol ríu Esla. Cistierna ta a les faldes de Peñacorada (1835m.) d'altura, o seya al borde sur del Cordal.

Anque la so vexetación (fayes, carbayos, pinares) tien muncho que ver col clima de montaña, Cistierna pertenez yá la llanura aluvial del ríu Esla, el vieyu ríu Ástura que diera nome a les tribus astures.

El cereal principal en Cistierna ye'l trigu, aunque tamién se cultivaren, pero menos, la cebada y l'alcacer. De toles maneres, anguañu en Cistierna cuasi nun se cultiva'l trigu. Más al sur, en plena meseta sí hai una agricultura mui mecanizada que produz trigu, pero en Cistierna esto ye cosa del pasáu. Sicasí, ye un pasáu reciente, y son munchos los informantes que nos apurren tolos datos pa reconstruir la cultura tradicional nesta villa que güei ta orientada más bien al turismu.

## TRABAYOS NA TIERRA

Pa cultivar la tierra fai falta *abonarla*. Nos corrales de les cases amontónase'l kuchu, *el abono*, al aire llibre y dempués llévase a los campos y ponse allá en parves

pequeños. Más tarde espárdese'l cuchu con *horcas*, preseos que tienen un mangu de madera y terminen en dos pinchos metálicos.

Pa llabrar úsase'l *arado*, del que tira una parexa de vaques. El llabiegu abre la tierra gracias a una *reja* de fieru.

Pa semar la téunica usada ye la de facelo a voléu, a *brazo*. Pero ye interesante que'l trigu que va semase tien una preparación especial. La nuechi enantes del día de semar fai falta *encalar el trigo*. Pa facer esto comprábense unes comu piedres azulaes que se llamaben *lipe* y disolvíense n'agua. Con esti preparáu moyábense los granos de trigo que diben semase na tierra.

En terminando de semar hai qu'*igualar* la tierra y pa ello úsase la *rastría*, que ye una estructura de maderos entrelazaos con cuchilles de fieru. El llabrador ponse enriba de la *rastría* porque asina fai más pesu y conduz les vaques tirando d'ella.

## SEGAR

Cuandu llega la época de la siega úsase la gadaña si la tierra ye bien llano. Nes tierres difíciles o col trigu de poca altura úsase la foz.

La gadaña hai que la *picar* o cabruñar y mientres se siega hai tamién qu'afilaba cola *piedra esmeril* que lleva'l segador colgada del cinchu. La piedra va metida nun cueru de vaca enllenu d'agua.

En segando'l trigu, queden les files de la planta segada y entós hai que pasar con un carru p'atropalo. Pa cargar el trigu en carru úsase'l *garillero*. El *garillero* tien un mangu de madera pa les manes y termina nun palu perpendicular al mangu. De les puntes d'esi palu perpendicular salen dos palos p'alantre y otros dos p'arriba, formando un ángulu rectu nel que van quedando les plantes segaes.

## LA TRILLA

El trigu llévase dempués a la *era*. Na era ponse en *morenas*, que son montones dende los que s'esparde en círculu onde se fai la *trilla*. Pa *trillar* úsase'l *trillo*, que ye una gran estructura de madera que por alantre ye curvada pa que pueda eslizase bien enriba les espigues. El *trillo* ye un aparatu del que tiren les vaques gracias a la pieza d'enganche llamada *cambicio*.

Enriba'l *trillo* pónense neños y xente porque si pesa más entós meyor *trilla*. Pa faer meyor el so llabor, el *trillo* tien la superficie d'abaxu enllena de piedres incrustaes y cortantes, bien metíes pa qu'al dir pasando unes cuantes vegaes quede too bien *trillado*.

Na *trilla* úsense *rastrillos* o garabatos pa mover les payes, pero dempués úsase tamién un gran aparatu tiráu por vaques pa llevalo too a un montón.

## LA PARVA

Al terminar la *trilla* llega la *parva*. El *aparvadero* ye un aparatu que ye una especie de gran garabatu ensin dientes. El *aparvadero* fórmenlu dos grandes tablones que van perpendiculares el suelu y que van llevando lo *trillado*. Pa llevar bien lo que se *trilló* los neños pónense enriba del *aparvadero*, mientras d'esti aparatu tiren les vaques gracias a un gran maderu tresversal bien amarráu a los tablones que van arrastrando el trigu y la paya *trillados*.

Dempués hai que *limpiar el trigo*, estremando'l trigu de la paya. Pa ello úsase'l vientu del Norte pela mañana o pola tarde, tirándose al aire lo *trillado* con una *vienda*, que ye una *horca de madera*. Pero pa que quede llimpio dafechu'l trigu hai que lo pasar pela *ceranda*, gracias a la que'l granu queda preparao pa medir y guardar.

Pa medir el trigu úsense dos midíes: el *celemín*, que son cuatro kilos y la *emina*, que son cuatro celemines.

Llámase *parvón* al gran montón de paya que queda na

era hasta'l final de la trilla. Dempués esta paya llévase en carru hasta'l payar. Hai que reforzar el carru y pa ello pónense-y al carru unos lladrales llamaos *costanas* y per alantre y per detrás unes redes non mui tupes.

En cuantes al trigu, métese en sacos pa llevalu a moler al molín.

### EL MOLÍN

En Cistierna había dos molinos d'agua, molinos qu'agora yá nun muelen y tán en mal estáu. Taben puestos fuera de la villa, de llau del ríu Esla, en llugares estratéxicos. El molín yera'l llugar propiu de residencia del molineru, que vivía del trabayu de moler pa los vecinos. El molineru cobra la *maquila*.

Del trigu sácase fariña, *salvaos* y *tercerilla*, que ye fariña más fina. *El salvao* guárdase nel *escreño*, que ye comu una cuba de brimbes mui tupes. La fariña llévase a la *hornera*.

### LA HORNERA

La fariña de la *hornera* ponse na *masera*. Faise un furacu pa poner agua caliente, sal y *levadura* (furmientu). Esto asina bien meció dexábase reposar dos hores tapao con un trapu y un cobedor: a esta espera llamábase-y *dormir el pan* o *soltar la masa*.

Después córtense les porciones enantes de meteles en fornu, onde cabien unos quince panes de más o menos dos kilos, pero antes taben un buen ratáu *soltando la masa* hasta que principiaben a romper.

El fornu caliéntase con lleña hasta que queda bien roxu'l techu. Dempués bárrese con un *varal* bien llargu que tien na punta fueyes grandes del campu o un sacu húmedu bien atáu. Cuandu'l fornu ta bien llimpiu métese'l pan con una *pala* de madera, haciendo nos panes unos cor-

tes típicos. Son llabores femeninos.

## LOS PANES

La *hogaza* ye la pieza más común. En fornu cuécense tamién tortes feches con grasa de gochu y azúcar. Faciense poques tortes, que se consideraben más propies del caprichu que necesaries.

La *hogaza* tien namás un usu caseru. Les fornaes faciense cada diez díes o dos selmanes más o menos. Nun se facien panes especiales pa les fiestes, aunque si con una masa de la mesma mena faciense *rosquillas* y *sequillos*.



# **La elaboración del pan comu «actu vital» en Basilicate (Italia). Práutiques y llingüaxe**

ENZO SPERA

Nos trabayos de campu fechos en dalgunos llugares que tovía habitaben families campesines, non lloñe de los Sassi de Matera y en dellos pueblos de la vecina Murgia de Bari, d'Altamura y de Gravina (ente'l 1967 y 1970, y el 1974 y 1976) presencié delles veces la igua tradicional del pan casero, masque enantes tuvi que reblagar penriba d'un daqué de desenfotu y malestar de les muyeres, yá que namás qu'elles son les encargaes de la fechura del pan de casa.

Nos años que desarrollamos estos trabayos había nesta rexón frasques estremaes d'agricultura y de vida cotidiana que calteníen, anque con fuertes contradicciones, dellos aspeutos de mena pre-industrial, comu por exemplu'l manexu direutu, entá abondo prauticáu nel contestu familiar, de dalgunos productos básicos pa la economía llarie-

---

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



ga. Yeren formes productives de les que tovía podíemos reconocer y analizar les téuniques, les modalidaes y los comportamientos, encontíándonos nes alcordances entá recientes.

## 1. LA CASA

La igua doméstica del pan llendaba una faza d'influencia prohibida, magar que de bones maneres, pa tolos homes adultos. Si éstos, por un aquel nun tuvieren marchao entovía pal trabayu, cosa bien normal yá que la igua'l pan entamaba enantes de l'alborada, alloñábense espontáneamente pola mor d'una prohibición tácita y comúnmente aceutada comu norma de comportamentu xunida al repartu de papeles. Si l'amasáu taba previstu pa les primeres hores del día, l'home qu'entovía s'afayare na casa nun salía de la cama por ná mentantu que nun lu echaren.

Toles xeres del apanadixamientu taben prohibíes pa les muyeres que tuvieren la regla; y, inclusive, siguiendo la norma aceutada y comu señal de respetu, les muyeres que tuviera menstruación teníen que declarar el so estáu por entemedies de xestos o perífrasis estereotipaes, amás de nun poder averase de nenguna manera a la casa onde tuvieren amasando. Por esta sida, en cada familia escoyíen pa esta operación los díes cuando nenguna muyer nun tuviera la menstruación. Y si pasaba que dalguna la tenía de sópitu, alloñábenla, y si fuere necesario que quedare na casa, nun podía averase nin tocar a les que tuvieren nel llabor nin los trebeyos remanaos. Según una creyencia pernomada, el contautu de la muyer con menstruación cola fariña o los oxetos remanaos nel apanadixamientu y, en xeneral, en cualquier otru procesu de tresformación y conservación alimentaria, pue estropiar el resultáu. Esta prohibición tamién algamaba a veces a les muyeres más

vieyes que, ensin embargu, podien quedar en casa y ayudar, si querien, pero ensin intervenir. Esta regla tamién valía pa les femes de los animales domésticos, de tala manera que, cuandu llegaba'l bon tiempu, sacábenles pa fuera, o comu nel casu de les yegües, llevábenles pa lo fondero la corte y distraiyénles con una mica de cebera<sup>1</sup>.

Cualquiera que s'averare a l'antoxana la casa onde taben amasando tenía que decir: *Sabt' Martin*, y tamién: *K' Sant' Martiin' l'Accrèsc* (que San Martín lo faiga medrar), lo que yera un saludu y, al empar, una invocación de bon agüeru destinada a manifestar la falta d'envidia no que cinca a la prosperidá de la casa<sup>2</sup>.

Durante los primeros meses de lutu llantaben una brera prohibición d'apanadixar. Según la gravedá del socediú esta prohibición duraba d'ún a tres meses: un mes pola muerte d'un neñu o un vieyu y tres meses pola muerte d'un adultu. Durante esti tiempu, la fabricación del pan pa la familia de lutu asegurábenla muyeres allegaes con llazos de padrinalgu o parentescu llonxanu, o inclusive vecines. La primer vegada facienlo con fariña que caúna ufría a la familia del muertu, ufierta allugada dientru de les práutiques rellacionaes col *consuolo* (ufierta alimenticia a la familia'l muertu)<sup>3</sup>. Y el restu les veces facienlo cola fariña de la mesma familia pa la que fabricaben el pan.

El quartu, o meyor, la parte la casa que destinaben pal apanadixamientu, yera la que precedía a la única habitación de forma oblonga (llamada *lamione* na rexón de Matera y *lamia* na Murgia), dividida en dos o tres cuartos por ún o varios boleros. Naquel que facía de quartu de dormir, delante del gran llechu conyugal, allugaben un recipiente pal trigu *u st'pon' du irane*, de forma cilíndrica, de caña o lámínes de madera de castañal trenzaes, tamién de forma cilíndrica, y más llueu tamién de madera. No cabero, al fondu, atopáemos la corte que tenía primero un espaciu pequeñu que servía d'almacén pa les ferramientes más grandes.

Nel centru del primer cuartu, enriba d'una mesa o sobre encontos provisionales atopábemos la mesa de pan llamada *'mbastutur, sckanatur', tav'lr, matra* (masera d'amasar), según los llugares. Na rexón de Matera y na de Murgia ye una bandexa de madera de más o menos un metru de llau con una aresta de cincú a diez centímetros d'alto. Delles vegaes remanen el mesmu términu pa falar del llechu conyugal<sup>4</sup>. Nesta frasca de gran masera de madera echaben la fariña necesario pa la masa en peñerándolo, *sèet 'la* o *z 'tèll'*. Esta última xera, normalmente, mandáben-y la a la moza casadera más xoven, o *vacandia*.

La xera de peñerar la fariña con una peñera de furacos mui apetiñaos remembrábenla con dellos cancios de calter picardiosu que podemos oyir en cuasi tolos llugares de cultura tradicional, onde describen el movimientu necesariu pa peñerar comu una frasca visual d'afalamientu eróticu.

Inclusive enantes de medir la cantidá de fariña necesario, les muyeres quitaben los sos vistios y quedaben namás que cola enagua, que yera una mena de túnica d'algodón blanco, el *tuàagghija*.

Na llarga y cansada xera d'amasar participaben toles muyeres de la familia y les vecines coles qu'esistía una rellación de padrinalgu, d'encontu recíprocu y d'intercambiu del trabayu. Pa una pariente, amiga o madrina, el que nun la llamaren pa collaborar na fabricación del pan yera humildante y provocaba resquemores yá que llueu nun-y yera dable pidir a cambiu lo mesmo y asina, siguir calteniendo cualquier otra mena de reciprocidá. Nun dir a una sesión d'amasáu depués d'invitada o refugar facelo ensin una sida produciría la ruptura d'una rellación o d'una amistá.

En faciendo la dueña la casa un montón cola fariña, facien una gran furacu en medio, onde echaben dalgo d'agua y emprimaben entós col llabor d'amasáu, que yera la estaya más dura y delicada del trabayu. A esta estaya del

amasáu llamábenla: *tr'mbèe u ppaen*. Col términu *tr'mbé* indicaben l'actu sexual, el coitu. Un refrán que se refier a les cualidaes qu'una muyer tien que poseyer pa poder casase diz: si quies casate bien, / día y nueche tienes que saber amasar (*ce bbune te vùu accasèe, / iurne e nutte á sapèe tr'mbé*).

Toles aiciones taben precedíes d'una bendición: una señal de la cruz sobre la mesa'l pan enantes d'echar la fariña y otres señales de la cruz acompañaben les estremaes «amestatures», qu'indicaben el númberu de panes qu'hábien fabricar y pa finir trazaben otra cruz sobre la mesa al añadir el formientu. El formientu, *l'uèet'*, consiguiendo d'un micu de masa del amasáu anterior puesto a agriar nuna escudiella de barru cocío esmaltada cola forma d'un conu truncáu que llamaben *pignatidd*<sup>6</sup>. El formientu xugaba un papel abondo importante nes rellaciones de bona vecindá. Toles muyeres lo tomaben emprestao y depués siempre-yos lo devolvíen a les sos vecines, qu'amasaren había unos díes. Esta frasca d'intercambiu, en fila, illústrenla abondo una riestra de refranes y cosadielles que sorrayen la so función básica nes rellaciones qu'hai que caltener y respetar, ensin que nos caiga embaxu la metáfora sexual no tocante al formientu. L'empréstito continuu ye, dende llueu, una carauterística d'esti ingrediente. Nesta identificación de la introducción del formientu col actu sexual, podemos reconocer la necesidá y quiciás tamién la obligación de remanar el que provién d'otres fariñes y otres families enantes que'l formientu de la fariña de la familia onde taben apanadixando, comu si ficieren por refugar, inclusive dientru del mesmu xuegu representativu de la metáfora, un incestu dable, ellí onde'l ciclu del pan s'averaba al de la vida humana<sup>7</sup>.

La introducción del formientu, nel qu'echaren, de mano, agua templao y salao pa facelo semi-llíquido, yera una xera privilexu de la dueña la casa. A esta xera llamábenla *'imprnà* (calistrar, preñar)<sup>8</sup>.

Mentes tán amasando, que faen colos puños ciarraos, les muyeres intercambiaben confidencies, normalmente sobre la so vida sentimental, les sos esperiencias conyugales; cuntaben socedíos y hestories de conteníu eróticu, davezu sobre molineros y panaderos y, en particular, sobre tolos que cincaba a la vida sexual. Esta manera de falucar, de contar faladuríes, en parte ensin xaciu, llamada *cialleddare* (términu deriváu de *cialledda*, la *pananella*, o platu de pan duru amoyentáu con agua, aceite y otros ingredientes) acompañábenla de provocaciones particulares y desaxeraciones, sobre too si taba delante una moza casadera. Amás, pola mor d'un casamientu prósimu o acabante celebrar, la protagonista del socesu volvíase blancu privilexáu de toa mena de chancies. La broma más frecuente consistía n'entruugar a la más xoven, casada o prometida, sobre les rrellaciones que-y prestaría caltener o que yá entamara col amasador (*u'mbastapane*), espresión referida al sexu masculín del que les amasadores falaben claramente remembrándolu coles mangues arremangaes y el puñu ciarráu qu'introducien rítmicamente nel montón de fariña. Cuandu consiguen una única pastia voluminosa llamada *massa*, -conocida entovía comu elementu femenín y non comu pan- la mayor del grupu, remanándolo col arrascador (*la rasola*) grabada tres señales de la cruz sobre la superficie la *masa*. La masa de pastia entera, que delles veces pasaba de los 15 kilos, endolcábenla darréu con una sábana gruesa d'algodón, llamada sábana de pan (*ghiascion' p'u ppèn*) sobre la qu'enantes espardien un mizcu de fariña y que depués colocaben sobre'l llechu conyugal. Llueu, sobre esti primer bultu, colocaben les mantes. Esta operación denomábenla «facer la cama del pan» y «ponien a dormir» la masa.

Enantes de tapar dafechu'l bultu, la dueña facía la señal de la cruz sobre «la cama del pan» y dicía seliquino: «Pan, medra, comu medró Xesucristu dientru los sos rollos; pan, medra en nome del Padre, del Fíu y del

Espiritu Santu» (*crisc pèn / comm' criscii G'sii iund 'o ffasr' / crisc pèn*). Depués, al separtase del llechu, enadia persinándose otra vez, *p'u nom' d' l'attèn' / du fughhii' / e du Spurt' Sont'*<sup>9</sup>.

L'espaciu averáu a «la cama del pan» taba prácticamente prohibíu pa tol mundu durante'l tiempu que dura'l procesu de lleddar, el «descandu la masa».

Mentantu esperaben que pasara'l tiempu necesario pa la «xubida», la dueña la casa ufía a les sos colaboradores una pequeña merienda. Fixándome nes impresiones que recibí de les alusiones y el son col que dalgunes muyeres mayores me daben estes informaciones, tamién lu dedicaben, si yera dable, y inclusive diría que necesariamente, a contar hestories, anéudotes simpátiques y de burla con interrupciones breves pa controlar l'espojigue de *la massa* y ver si'l formientu-y facía'l serviciu *u s'rvuzii'*: si cumplía col so deber, esto ye, si la facía engordar y xubir. La expresión '*ngio ffott' u s'rvuzii'* (lliteralmente, «fizo-y el serviciu», «el favor») falando d'una muyer, refierse a una rellación sexual.

En finando'l procesu de xubida y desfecha «la cama'l pan», andaben cola pastia entovía hinchao durante dellos minutos, esta vez coles manes abiertes y con muncha delicadeza. Depués dividienla en cachos, *skanate*, de dos o tres kilos. Colocaben cada *skanate*, endolcáu nuna sábana d'algodón, nuna plancha de madera que bendecien otra vez con señales de la cruz pa protexer la masa de toa frasca de llaceries de la cai durante tol trayeutu. Esta yera especialmente necesaria pa defendese de la envidia de los que nun tenien pan o que podien querer mal a la familia que lo tenía fecho y que pudieren tener echáo-y mal de güeyu al pan, *menà l'ucchii' o ppèn*<sup>10</sup>. Agora ye cuandu llamaben a les vieyes, separtaes hasta entós de toles estayes d'apanadixamientu, pa que participaren nesta proteición yá qu'atalantaben que l'esorcismu-rezu que pronunciaben yera enforma eficaz.

El bon facer de la muyer qu'amasaba consistía tamién en saber calcular con precisión el tiempu necesario pa facer toles xeres y asina que coincidierel final del amasáu col tresporte y cola disponibilidá del fornu.

N'últimu llugar, ponien tres o cuatro cachos de masa endolcaos n'otros paños más gordos (de llana pel iviernu) en cada plancha de, más o menos, metru y mediu de llargor y llueu tapábenlo too con un pañu. En persinándose y cola plancha enriba la tiesta o sofitada nos cadriles, les muyeres empobinaben pal fornu. Pero enantes de colar la dueña la casa, esto ye, la dueña'l pan, guardaba en bolsu del mandil l'últimu preséu del ciclu l'apanadixamientu: el punzón del pan<sup>11</sup>.

## 2. EL FORNU

En llegando al fornu, la muyer daba les planches (dos o más si taben cerca les fiestes) al panaderu, que la ayudaba a desfacer los paquetes ún tres otru. Depués de coyer un cachu pastia (tanto comu-y cabía na mano y que guardaba nun arca pequeña) en pagu por remanar el fornu, el panaderu amasaba rápido la masa cola ayuda la muyer, depués abangaba la masa pa qu'una parte d'esa masa circular quedare enriba la otra hasta dalgo más p'allá de la metá. Asina llograba una forma dalgo allargada con un corte fondu en centru, formada poles dos arestes esteriores xuntes y tocándose, en forma de llabios.

Depués, en recibiendo'l punzón que-y apurre la dueña la masa, el panaderu imprimía con cuidáu na pastia (*sckanate*) una pallabra que, nel vocabulariu dialeutal, se refería tamién al sexu femenín; esta expresión úsenla entovía na rexón de Matera y nos pueblos de la Murgia.

En terminando l'enfornáu y fecha la mesma operación con tolos cachos, devolvía'l punzón a la so dueña que lu endolcaba nel pañuelu y lu metía en bolsu del mandil. Mentantu, les collaboradores que nun pertenecien a la

familia colaben pa tornar namás que les llamaren, p'ayudar a llevar el pan pa casa. N'enfornando tol pan de les estremaes veceres, el panaderu amasaba otra vez la masa que sobrare de los cachos dixebraos de cada pieza o que-y dieren aparte y, él solu, iguaba unos pantodunos qu'enfornaba a lo cabero y ensin marcalos<sup>12</sup>. El pan que salía d'esta operación vendíalo a particulares o comerciantes.

El tiempu d'espera emplegábenlo n'intercambiar informaciones, noticias y faladurías de tos mena<sup>13</sup>. Nel grupu siempre podíes atopar (o facien que tuviere ellí) una muyer más prestosa o con remangu, asina comu con esperiencia, a la que-y atribuyien tácitamente'l papel d'animadora y inclusive de consejera de los problemes y esperiencias que les demás cuntaben o tresmitien nestes ocasiones d'espera.

D'otra miente, el panaderu salía del quartu namás que trancaba la puerta'l fornu y nun tornaba hasta unos minutos enantes del tiempu previstu pa l'arroxadura.

Sacar el pan fuera del fornu faciálo'l panaderu, mui rápido, cola ayuda de les dueñes del pan, que, siguiendo la vez, poniense a la so vera, cerca la boca'l fornu. Cada *sckanata* afumando recoyíala al vuelu la muyer que, sofitándola enriba'l bandullu y sosteniéndola per debaxu protexendo los brazos con un pañu gruesu y el mandil, poníala enriba la plancha que taba allugada ellí pa ello<sup>14</sup>. La operación acompañábenla de bromes y espresiones d'ánimu pa la muyer que recibía'l pan afumando. Una espresión que nesti contestu algama tola so importancia ye: *vucc'd'-furn'*, boca de fornu, que remanaben pa referise a les muyeres más actives sexualmente o que tenien muchos fíos. Y esta espresión inda la remanen pa falar d'una muyer charrana.

El calor que sobraba (en fornu) usábenlu pa una segunda cuelta de rosques, esta vez iguaes de maneres estremaes.

El tiempu d'espera, mucho más curtio coles rosques, remanábenlu pa llimpiar el pan y pa ver que toles muyeres



atopaben la mozqueta que dexara'l so punzón en cada *sckanata*. Esti llabor yera delicáu y podía producir tensión si'l punzón nun tuviere marcao bien o si yera difícil de lleer pola mor de l'arroxadura. Sin un yeren pa reconocer la mozqueta o si faltaba, podien producise reñes, non sólo verbales, delles veces dalgo violentes. Estos socedíos podien ser l'orixe de resquemores si nun los resolvien amigablemente cola intervención d'otres muyeres.

En tornando pa casa, el pan sobre'l que ficieren otra vez la señal de la cruz guardábenlo nuna frasca de masera, *el quascion'*, y nun lo tocaben hasta'l día siguiente; comu muncho podien apienzalo *'ngignat'*, pela nueche, cuando tornaba'l cabeza de familia <sup>15</sup>.

El punzón guardábenlu depués nun caxón colos oxetos personales o les prendas interiores de la dueña la casa, y naide, sacantes el cabeza de familia, y especialmente los neños o les otres muyeres, podía garralu, esceutu en casu d'invitación formal de la dueña la casa.

### 3. EL PUNZÓN DE PAN

Na cultura agro-pastoral tradicional, el pan asimilao al ciclu de la vida humana o, polo menos incluyó nuna conceición que cinca al nacimientu, la vida, al crecimentu y la muerte, según la lóxica desaminada enantes, atalantábenlo comu una presencia humanizada y asina, mentantu que bien y valir, tenía que «pertenece» a dalguién al que podía remitir por un nome signu d'identificación personal, de reconocimientu familiar. Esta pertenencia hai qu'atalantala n'analoxía cola espresión popular, entá remanada, según la que-y entrugaben a un individuu, pa poder identificalu «a quien pertenez»: *a ci appartin* (¿de quién yes?) espresión qu'equival a entregar l'apellíu, el nome y, davezu, el nomatu del padre y inclusive del güelu.

«Col mio punzón yo te marqué / lleva la mio mozqueta / y marcha pa onde quieras (*Co' lo merco mio te marcai /*

*porta lo merco mio, / e bba addo' vuoi*). Este refrán alcontrá en Cilento (De Vita, 1989: 152) fai referencia a la muyer atalantada comu un bien personal y una propiedá del home.

La función del punzón de pan allúgase ente la realidá y la maternidá de la producción del pan. El punzón xuega'l papel de determinante del xaciú nos contestos de connotación campesina o pastoral onde'l pan, cebera de base, constitúi un pivote plurisignificante (Spera, 1977: 1992).

L'usu d'esti oxetu-trebeyu yera indispensable pal acabamientu y la definición última del apanadixamientu. El que nun lu usaren o'l so remanamientu afayadizu nun tenía nenguna consecuencia específica na consistencia o na especificidá del resultáu práuticu, sinón na exclusión o afitamientu d'una definición culturizada del procesu. Asina ye que'l remanamientu correutu d'esti oxetu empobínamos p'hacia la identificación del pan col individu que, nel entamu del ciclu de producción yera'l proveedor responsable: esto ye, el propietariu, primero del trigu y depués del punzón, en cuya sencia la so persona y individualidá se concentraren y «significaren» nes lletres del monograma o nun signu particular qu'identificaba de toles maneres. Entavía a principios d'esti sieglu ufrien cuasi siempre a la novia, en secretu, el punzón de pan afatáu con llazos de colores y coles iniciales del home grabaes, comu prenda-promesa de casamientu. Delles veces, según los medios económicos, podien atar un oxetu pequeñu d'oru a los llazos; yera una frasca d'última prenda, autorrepresentativa, que zarraba la riestra de regalos previstos pol que taba cortexando y que comprendía los gordones del corpiñu, la rueca (de filar) y el tornu (de filar).

Los oxetos-trebeyos, asina comu dalgunes maneres del «facer» productivu y los productores rellacionaos, tomen nomes y definiciones que desatapan darréu un «grau de metaforicidá altu y que recuerden otres funciones estremaes de les que-y son propies al so usu».

No que cinca a la rellación de correlación qu'esiste ente los oxetos y la so realidá, hai que dicir que: «esi sistema de coses rellaciónase, al empar, por aciu de les mediciones múltiples, con un universu d'idees, d'imáxenes, de comportamientos. Les rellaciones ente sistemas d'oxetos son, naturalmente recíproques, nel sentiu d'un condicionamientu y una aición d'unos sobre los otros y viceversa. Les ideas, xunies a los oxetos, actúen sobre ellos en sentiu propiu (condicionamientu de les maneres d'empléu, etc. asina comu en sentiu simbólicu (atribución de valires, de funciones, de frasques, que van más p'allá de la presencia realista de les coses). Éstes, al empar y por aciu de la so forma y cadarma, por entemedies de la so presencia y ausencia condicionen tola formación ideolóxica» (Faeta, Lombardi, Satriani, Minicucci, 1984: 596).

## Notes

<sup>1</sup> Nes creyencies máxiques populares tamién los animales puen «sentir envidia» y provocar el «mal de güeyu» o facer d'intermediarios pal agüeyamientu y arrampuña-y al home la salú o l'alimentu, de la mesma manera que, d'otra mientre, l'home a ellos. Sobre esti tema y, especialmente, no tocante a les muyeres, basta con comentar tolo qu'atopamos davezu nes práutiques máxiques y terapéutiques empobinaes a afitar la proteición y la bayura lleche, de lo qu'atopamos exemplos asgaya n'otros folcloristes.

<sup>2</sup> Nos pueblos del Vulture atopamos esti adaxu (Cervellino; 1946:332), esti refrán: *Addo s'quagl' e addo s'mbast' / s' ric' semp'*; *Sant' Martin'* (elli onde faen el quesu y elli onde amasen / dicen siempre San Martín); y en Monte S. Angelo (Foggia) esti refrán (Trotta, 1982: 97): *Acque e farine, cresce u sante Martine* (agua y fariña / medra San Martín) qu'establez una

identidá, nominal y metafórica, ente'l montón de fariña y el santu proteutor. Esta fórmula de saludu, cola que remembren y pescancien de manera estremada, según los llugares, la lleenda haxográfica de San Martín, conoció en tolos llugares comu patrón de la bayura, atalánta-benla obligatoria en boca del que s'avere o entre nun situu onde tean desendolcando un procesu de tresformación o inclusive nun almacén. Ye una frasca de declaración, a mediu camín ente'l saludu y l'esorcismu, pol que'l que la pronuncia espresa la so voluntá de nun facer mal. Esta mesma espresión, que deseya un bon espoxigue, poco remanada angüañu, yera hasta hai pocos años, cuasi obligatoria cuandu ún falaba colos neños: Si vas de visita a una casa onde hai neños, cuandu entres ye de bona educación dici-yos un saludu ritual ostentatoriu: «Cresci, San Martino» esto ye, «medra en nome de San Martín», que ye'l patrón de la bayura y la fornidura. Esti saludu dirixienlu a los más nuevos cola sida doble de defendese de los propios baltos d'envidia, incontrollables, y pa tranquilizar a la madre que nun tien que tener sospecha nenguna al respetive (De Martino E., 1973: 33, 5ªed.) cf. igualmente Di Nola A., 1976.

<sup>3</sup> Pa esti vezu, mesmo que pa les formes y moos d'espresión del duelu, empobino a la documentación presentada nes dixebras investigaciones d'usos y vezos relativos al ciclu de la vida humana, so los cuáles hai per-muncha bibliografía.

<sup>4</sup> Sobre esta tema hai una gran bayura de refranes, dichos y cosadiales, sofitaos nel equívocu, comu nesti exemplu de Melfi col que faen referencia a los muérganos sexuales masculín y femenín: *La mamm lu chiamava lu cuascion / e tata lu chiamava lu 'mbastapane* (Nigro, 1976: 363); la so ma llamábalo arca ( la masera onde guardaben la fariña) / el so pá llamábalo amasador.

<sup>5</sup> Una cancionuca que podemos oír en tols fastera trabayada y común a tola rexón diz (Nofro, 1976: 266): *Figliola ca cirm farina. c stu culu no tuculà / cu lu frusci d r mmenn / la farina fai bbulà* (meña que peñeres la fariña / nun ximielgues tanto'l panderu / al rozar el to entamu / faes esnalar la fariña).

<sup>6</sup> El formientu, que tamién llamen *luat'*, *crescent'*, *auzatur'*, asina comu'l recipiente, el *pignatidd'* remánenlos comu una metáfota sexual; refiriéndose'l primeru al semen y el segundu a la vaxina. Un refrán de Matera diz (Padula S., 1976, antiguu campesín de 62 años): *Cce u lu'et' fêsc' bbun' prés', a quann' t'écchi' na surprès'* (Si'l formientu prende bien, en bona hora tendrá una sorpresa). Un canciu calabrés de cortexu (Scafoglio. 10, 1980: 124) recueye esta metáfora sexual con: *intra a matilla tua vorr' ammassari / a pasta tua cu su levatu mia* (Na to pequeña mesa de pan prestaríame amasar / la to masa col mio formientu).

<sup>7</sup> Comu exemplu, tenemos equí una cosadiella orixinaria de la

Basilicate (Molfese, 1978: 191): *Sacce 'na cosa / tanta fina e tanto bella, / ng 'è 'nu moneche tunne tunne / vaie giranne tutte 'u munne, / iè venute a cheasa mia / s' è mbrenate a mamma mia* (conozo una cosa / bien fina y bien guapa / hai un monxe reondu / qu'abeya pel mundu / vengo a la mio casa / y preñó a mio ma) y otra de Salento (Sada, 1985: 188): *Li munacu tundu tundu, / scia mprenadu tuttu lu mundu; / venne a casa mia / e mprenau la muiera mia* (El monxe reondu / diba preñando pel mundu / vengo a la mio casa / y preñó a la mio muyer).

<sup>8</sup> Esti vínculo ente'l formientu y la dueña la casa espresalu claramente esti dichu calabrés (Lombardi Satriani R., 1969: 168; 2ªed.): *A' fimmina senza statu / è comu 'u pani senza levatu* (La muyer ensin estáu - ensin casar / ye comu'l pan ensin formientu).

<sup>9</sup> (Inf. Sardone B., campesina d'unos 80 años, Matera, 1970). Esti rezu d'esorcismu tamién lu fui atopando, anque con variaciones mui pequeñes, nos pueblos de la Murgia, de Bari, en tola Basilicate y nel Cilento.

<sup>10</sup> Pa quitar el mal de güeyu del pan, si camentabes que-y lo tuviera echao dalguién, tamién existen rezos afayadizos con fórmula, qu'atopamos perdayuri, a la que pues recurrir dependiendo de la estaya d'apanadixamientu hasta'l momentu del enformáu. Mui llueu va espublizase un artículu dedicáu a esta tema.

<sup>11</sup> Nesti artículu nun tengo en cuenta ná más que lo que pudi observar directamente nos fornos de Matera, Gravina y Altamura. Na mayoría de los pueblos de Basilicate y de Cilento arroxaben el pan, y entovía lo faen asina, en fornos familiares onde tamién antañu remanaben el punzón de pan. L'usu d'esti instrumentu nun yera normal ná más na fastera que tamos atalantando equí, sinón tamién n'otres rexones, especialmente nos pueblos de los Apeninos, en Cerdeña y en dalgunos fasteres de los Alpes (Priuli, 1988: fig. 153).

<sup>12</sup> Antañu, cuando los panaderos tenien una actividá más intensa y yeren «meyores qu'agora», comu afirman les informadores, esti pantodunu que destinaben pal so usu tenía una forma estremada de les otres y otru nome: *pizz'*; yera más altu que la *sckanata* y dalgo cilíndricu, cuasi con forma de torre y con una frasca de sombrero y que consiguen con una ranura circular exterior a mediu altor y un reversu de masa p'hacia lo alto. Yera una forma mui difícil d'algamar.

<sup>13</sup> Cuasi siempre, cada muyer esperaba en quartu xixilando l'enformáu y curiando que naide nun s'averare a la boca'l fornu. Si una d'elles tenía que colar, inclusive anque fuere namás qu'un intre, encamentaba a una collacia pa que «xixilara» el so pan. Ensin dubia p'asegurar les unes a les otres la curiadura, les muyeres facien lo que podien pa dir pal fornu en grupu enantes que soles.

<sup>14</sup> Esta xera remémbrenla con una cosadiella equívoca de Lecce (Sada,

1980: 66): *Fridda la minti / càuta la iesa, / umienzu all' anche te la spat-ti* (métesla fría y sáquesla calecida xiringándola ente les piernes). Sobre les actitudes y comportamientos de les muyeres delante'l fornu, especialmente l'afalamientu a la risa en tou momentu, podemos observar na rexón de la Emilia Romaña que «la función máxica de la risa aprovechen-la tamién nel ritual alimentariu pa facer xubir y «romper» los panes en forma de corona cuandu, delante del fornu abiertu, les muyeres finxien l'esfuerzu la defecación (actu formalmente asemeyáu al partu) amosando los dientes, n'armonía perfecta col mundu alimentariu fisiolóxicu de los campesinos. La risa afalaba «l'espoxigue», facialos «xubir máxicamente» (Camporesi, 1980: 39).

<sup>15</sup> Cortar, apiezar un pantodunu ye'l xestu col que'l cabeza de familia afirma y sorraya la so autoridá y el drechu de propiedá sobre tolo qu'hai en casa y lo que consume. El verbu *'ngignar'* tamién significa *desvirgar*, y ye nesti sen col que lu remanen en delles composiciones populares calabreses, comu nestos dos versos (Scafoglio, 1980: 83); *Non sugnu ncignata, / ca nullu mi potti ncignari a mmia* (nun perdí la mio virxinidá / porque naide nun fue pa desflorame) onde una muyer pudo caltener la so virxinidá y quedar ensin dueñu. Esti términu remanábanlu tamién nesti sen n'El Previtoccio (Asprea, 1971: 46); mentantu que'l xestu de cortar el pan llámenlu «desflorar» en dellos testos d'hestoriadores y folcloristes llarriegos. Asina y too, El primer usu d'un oxetu, especialmente nel ámbitu alimentariu correspuénde-y al home. Sobre esta tema, alcuérdome qu'hai unos años nuna fiesta durante una feria, en Basilicate, afayábame a la vera d'una fonte y una muyer apurrióme un tarreñu (*cuccuma*) pidiéndome que bebiere direutamente del bocal; y desplicóme que si ella tuviere bebíu la primer vez, el tarreñu entamaría a feder (*aff't'scit*), engafentaría y quedaría inútil.

## Bibliografía

- A. C. D. M., 1990. (Angruso S., Calvieri G., De Vito P., Momtelegone P.), *L'aqua di Cangà - La cultura orale di*

- una comunità calabrese. Vol. I Documenti e riflessioni*, Vibo Valentia, Qualecultura.
- Angioni, G.**, 1978, *Sa laurera. Il lavoro contadino in Sardegna*, Cagliari, Edes.
- Asprea, L.**, 1971, *Il Previtoccio*, Milano, Feltrinelli.
- Baudrillard, J.**, 1972, *Il sistema degli oggetti*, Milano, Bompiani.
- Belmont, N.**, 1984, *Mythologie des métiers*, «Ethnologie française», vol.14, 1, pp.45-56.
- Camporesi, P.**, 1980, *Alimentazione, folclore, società*, Roma Pratiche.
- Cavalcanti, O.**, 1984, *Il materiale, il corporeo, il simbolico*, Roma-Reggio, C., Cagnemi.
- Cervellino, E.**, 1964, *Paremiologia lucana*, Napoli, Laureniana.
- Chimirri, G.**, 1957, *La preparazione del pane nella tradizione popolare italiana*, «Lares», I-II, pp.32-46.
- Cirese, A. M.**, 1984, *Segnicità, fabrilità, procreazione. Appunti et Noantropologici*, Roma, CISU.
- Cirese E.**, 1953, *I canti popolari ne Molise*, vol. I, Rieti, Nobili.
- De Martino, E.**, 1975 (1958), *Morte e pianto rotuale*, Torino, Boringhieri.
- De Martino, E.**, 1973 (1959), *Sud e Magia*, Feltrinelli.
- De Martino, E.**, 1980, (1962), *Eurore Simbolo Valore*, Milano, Feltrinelli.
- De Vita, A.**, 1989, *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura sunalterna italiana*, Rotino, Boringhieri.
- Di Nola, A.**, 1983, *L'arco di rovo. Impotenza e aggressività in due rituali del Sud*, Torino, Boringhieri.
- Douglas, M.**, 1975, *Purezza e pericolo*, Bologna, Il Mulino.
- Faeta, F.**, Lombardi Satrini, L. M., Minicucci, M., 1984, *Strumenti di lavoro e dimensione simbolica*, in: *I mestieri. Organizzazione Tecniche Linguaggi*, Quaderni del Circolo Semiologico Siciliano, 1718, Palermo.
- Francastel, P.**, 1976, *Studi di Sociologia dell'arte*, Milano,

Rizzoli.

- Gallini, C.**, 1981, *Intervista a Maria*, Palermo, Sellerio.
- Ginzburg, C.**, 1976, *Il formaggio e i vermi - Il cosmo di un mugnaio del 500'*, Torino, einaudi.
- Godelier, M.**, 1979, *Lavoro*, in *Enciclopedia*, vol.VIII, Torino, Einaudi.
- La Sorsa, S.**: vedi Tripputi, A.
- Lionetti, R.**, 1984, *Mulini amori, procreazioni*, «La ricerca folklorica», 10, pp.131-132.
- Lombardi Satriani, R.**, 1969 (1913), *Proverbi in uso in S. Costantino di Briatico*, Messina.
- Minicucci, M.**, 1981, *Le strategie matrimoniali in una comunità calabresse*, Soveria Mannelli, Rubattino.
- Molfese, G.**, 1978, *Ceneri di civietà in Basilicata*, Galatina, Congedo.
- Nigro, R.**, 1976, *Tradizioni e canti popolari lucani: il Melfesse*, Bari, ARCI-UISP Melfi.
- Papa, C.**, 1985, *Dove sono molte braccia è molto pane*, Foligno, Editoriale Umbria.
- Priuli, G.**, 1988, *I legni antichi della montagna*, Ivrea Priuli & Verlucca.
- Rivals, C.**, 1974, *Lecture de Chaucer*, «Ethnologie française», vol9, 4, pp.331-336.
- Rossi, A.**, - **De Simone, R.**, 1977, *Carnevale si chiamava Vincenzo*, Roma, De Luca.
- Sada, L.**, (a cura di), 1985, *Repertorio degli indovinelli dialettali pugliesi*, Bari, Puglia Grafica Sud.
- Signorelli, A.**, 1982, *Dai taccuini di ricerca sulle contadine meridionali. Stereotipi culturali e volti rimossi*, «Memoria. Rivista di storia delle donne», 6, pp.3-13.
- Scafoglio, D.**, 1980, *Poesia erotica popolare in Calabria*, Cosenza, Brenner.
- Spera, E.**, 1977, *Il Legno del caprone. Il marchio da pane in Basilicata e nella Murgia baresse*, Matera. Il Subbio.
- Spera, E.**, 1984, *Licenza vo', signora*, Bari. Facoltà di Magistéro-Nonopiano.



- Spera, E.**, 1992, *Il marchio da pane: l'oggetto, el gesto, il segno* in: Papa, C., (a cura di), *Il pane*, Perugia, electa, pp.101-107.
- Tabet, P.**, 1979, *Les mains, les outils, les armes*. «L'Homme. Revue, française d'anthropologie». 3-4.
- Tripputi, A.**, (a cura di). 1988, *Folklore pugliese. Antologia degli scritti di S. La Sorsa*, vol.I Bari. Malagrino.
- Trotta, M.**, 1982, *Società e cultura contadina nei proverbi di Monte S. Angelo*. Foggia. Centro Studi Garganici.
- Verdier, Y.**, 1978, *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la cuisinière*, Paris, Gallimard.

# Téuniques a pequeña escala pal tratamientu de cereales comu alimentu

ALEXANDER FENTON

Escocia ta nun cabu d'Europa y el norte y l'oeste d'Escocia formen l'aresta exterior de Gran Bretaña. Ye una fastera periférica onde les práutiques tradicionales a pequeña escala pa procesar granos de cereales pa l'alimentación sobrevivieron más tiempu qu'en fasteres agrícolas más avanzaes. Podemos atopar les pruebes con trabayos de campu, de fontes documentales y, a veces, de fontes arqueolóxiques. Pero enantes de qu'esas pruebes seyan prestamoses pa pescanciar estayes na hestoria la humanidá necesitamos munchos estudios comparativos. Inclusive ensin esto, ensin embargu, esos estudios son un encontu p'atalantar lo que quier dicir el que la xente dominare les sos condicionés vitales de manera estremada en dómines estremaes. Cómu manexaron estos medios ye lo que nos da ñicios valoratibles de la vida de los seres humanos en circunstancies rexonales, temporales y sociales específiques.

---

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

Les Tierres Altes y les Isles carautericense pola so guapura escénica y por una natura de pocu valir agrícola. Les mayores ayalgues son la madera, minerales y ganáu de vaques y d'oveyes. Les fasteres de llabrantíu suelen ser pequeños y tar mui dixebraes. En proporción ocupen el 48% de les tierres d'Escocia. L'entornu dientru d'esta gran fastera, por embargu, nun ye homoxeneu. Hai una faza *interior* privilexada que va dende Kintyre, nel suroeste, a les mariñes de Moray Firth, nel nordeste, marcada por una agricultura más asemeyada a la de les Tierres Baxes y con villes, más que pueblos. Hai una segunda fastera que podemos denominar *de transición*, nel requexu más llonxanu del nordeste, que ye la de Caithness y les isles Orkney, de carauterístiques mui asemeyaes a les de la fastera interior. Pa finir, tenemos la fastera *esterior*, la braera periferia, con -en comparanza- pocos recursos, grupos de villes de pequeños arrendatarios onde tovía falen normalmente'l gaélicu en Skye y les Hébrides Esteriores, y con un dialeutu del inglés en Shetland que tien munches influencies del noruegu pola mor de los primeros colonos escandinavos (Caird 1972, 5-6).

Toa esta variedá dientru d'una fastera -magar que, dende un puntu de vista européu o inclusive británicu, podemos, cenciellamente, mecer les variaciones- puen remanales los etnólogos polo menos de dos maneres en función de los oxetivos que marcamos agora. Primero, si un fenómenu ye enforma frecuente na fastera esterior y a veces, inclusive si ye de ralo en ralo, na fastera interior (quiciás comu una reliquia respetada hestóricamente) ye xusto barruntar que'l fenómenu taba mui espardíu, inclusive nes fasteres de les Tierres Baxes averaes y más p'allá, cuanto más vaigamos p'atrás nel tiempu. Segundo, los estremaos orixenes étnicos -viquingu, escocés, irlandés- dexaron una güelga na cultura material, les téuniques y la terminoloxía. Ye perinteresante desaminar los resultaos d'esti entemecimientu pa cola dinámica de la cultura rexo-

nal y rellacionao col factor de control primariu o entornu fisicu.

Na fastera exterior el cultivu principal yera'l bere<sup>1</sup> con cuatro o seis fileres d'espigues (en gaélicu *eórna*) y l'avena, «Avena sativa» o «Avena strigosa» (en gaélicu *coirce*). Mentantu que'l *bere* yera un pan perimportante, el so pariente con dos fileres d'espigues, la cebada, «*Hordeum distichum*», cultivábenlo más que nada pal preparador de malta, y cuchábenlo de manera estremada porque'l so conteníu, altu en nitróxenu pol muncho cuchar, nun yera bonu pa destilar. L'usu la cebada comenciopió a esparidise durante'l sieglu dieciochu (Grant (1924) 1981: 48).

A principios del sieglu diecinueve l'avena llegó a ser el pan de tres cuartos de la población de les Hébrides. Inda cultiven muncha avena porque va bien pa les tierres de llabranza llixeres, alcalines y arenoses de les mariñes (Findlay 1956: 28).

La castra de cereal influyía nes téuniques de procesamientu, empezando pela manera de facer la collecha. El *bere*, de tueru curtiu pola mor del suelu y el clima, delles veces arrancábenlo de raíz. Anque lo segaben más sero que l'avena (ente últimos d'abril y últimos de mayu, mentantu que l'avena ente últimos de febreru y últimos d'abril) yera aconsejable que les espigues tuvieren más maurecías y más dures que les de l'avena en tiempu de collecha. El *bere* arrancao col raigañu podía asentar en prau en medes, pa que les espiges pudieren llenar y endurecer comu nun podrien facelo de nenguna otra manera. Paez ser que la isla de Lewis yera nomada por esta práutica; «Tampocu nun maurecen el *bere* comu n'otros llugares, sinón que lo arranquen col raigañu» (McKay 1980: 43), dixo un viaxeru, y hai tamién otres referencies de Lewis y de les isles de Harris y Skye (Robertson 1768: II, F.40; Jonnson 1775: 72; Heron 1794: 18) y de Lochaber yá en tierra, na fastera sur del condáu d'Inverness en 1750. Esta práutica taba rexistrada en Skye y Lewis en 1845, en St. Kilda nos años

setenta del sieglu diecinueve y en Callernish na isla de Lewis alredu del 1900 (NSA 1845: XIV, 285, 131; Mackenzie 1911: 9; Sands 1876-8: 190; Beveridge 1911: 315).

L'anterior referencia a Lochaber debe indicar un espardimientu primeru más ampliu en Tierra Firme, magar que les otres fontes indiquen una concentración en fasteres de Skye y Lewis. Inda más, la supervivencia nel sieglu venti de la téunica en Lewis yera una nota d'estremamientu social, yá que dende la metá del sieglu diecinueve habíalos que señalaben (Buchanan 1793: 154; Mackenzie 1911: 9) que'l *bere* arrancábenlo «pequeños arrendatarios». Esto vien tamién xunió al espoxigue continuu de *bere* ente estos pequeños arrendatarios cuando a niveles más altos éstos teníen camudao pa cola cebada.

Había tamién una sida téunica p'arrancar el *bere*. Remanaben les raíces pa techar les cases depués de que les tronzaren con una foz, que nesti casu nun usaben horizontalmente comu na siega normal, sinón con un corte vertical, teniendo mentantu polos fexes con un encontu de madera. El corte facienlu un migayu penriba de la cinta (que taba puesta mui alto) cerca del cabu la espiga. Esti procesu llamábenlu *sgathadh an eórna* en gaélicu. Asina que lo que semeyaba ser una cenciella aición d'arrancar, yera parte d'una riestra d'actividaes, y éstos, comu vamos ver, continuaben nel procesu de secáu.

Ensin embargu, el granu, especialmente l'avena, sego-tábenlo davezu cola foz (en gaélicu *corrán, falaid*). L'arrancar nun dexa güelga nenguna nel testimoniú arqueolóxicu, pero l'usu de la foz vien verificáu por afayos nel periodu prehistóricu. Yera l'aperiu universal hasta que la gadaña la sustituyó lentamente de magar el sieglu diecinueve. El so movimientu rítmicu afalaba'l que les muyeres cantaren, elles que la usaben davezu en grupos de parientes y vecinos y asina calteníen el fluxu comunitariu de l'aición. Podíamos observar na isla de Raasay en 1775 que

«les mueres focetaben el maíz y los homes ataben los fexes. Los güelpes de la foz taben sincronizaos cola modulación del canciu de la collecha, nel que toos xunien les voces». (Johnson 1775:56). La foz ye entós, de dalguna manera, un símbolu de la vida en comuña. Diznos munchu'l que los cancios de la siega entamaron a morrer en cuantes que l'usu de la gadaña s'espardió, anque polo menos ún sobrevivió lo suficiente na memoria pa que lu recoyera un colecionista de cancios populares, Francis Tolmie, a principios d'esti sieglu en Skye (Tolmie 1910-12: IV).

Ensin embargu, el cambiu de la foz a la gadaña foi lentu y esporádicu y delles veces había un reblagu teunolóxicu de la foz direutu a la segadora de caballos. Quiciás la sida pa esti cambiu d'aición allanciada yera que la foz constituía un aperiu mui de muyer (comu n'otres fasteres del mundu). La gadaña remanábenla principalmente los homes; la so adopción, poro, implicaba un camudamientu fundamental nos papeles del home y la muyer que nun yera fácil d'algamar en comunidaes dominaes pola tradición. Al empar, por embargu, la introducción de la gadaña nun finó cola actividá comuñal, yá que los pequeños arrendatarios vecinos inda diben davezu a comuña pa cortar, atar y iguar les medes durante la collecha.

La hestoria de causa y efutu continúa porque los estremamientos nes carauterístiques de l'avena y el *bere* empo-binen a estremamientos nes téuniques de secáu. Les espigues del *bere* son testerones y nun caen fácilmente. Poro, puen secales con espigues tovía en tueru y non en granos dixebraos. La téunica a pequeña escala más apropiada pa esta manera de secar ye allugar los fexes d'espigues nuna rede penriba d'un fueu lentu, tan ensin fumu comu seya dable, na casa. La rede (en gaélicu *tarran*) puen facela de les raíces dures de plantes comu la cruzada amariella, yerbes amófiles o grama, o puen usar una estructura rectangular d'alredor de 91 cms. de llargu, con un suelu de

cuerdes entellazaes (en gaélicu *feairtean*). De xemes en cuandu baxábenlu pa da-yos la vuelta a les espigues (Carmichael 1972: I, 250-51; VI, 76). Lo más asemeyao a esto atopámoslo nes Isles Faroe, dientru del mesmu escenariu atlánticu, onde hai testimonios del sieglu dieciochu de cacies reondes o rectangulares (en faroés *meis*), con arestes de madera, cola base fecha de banielles entellazaes o con redes rales de filo de llana, llevaes con cuerdes penriba'l llar (Svabo 1976; Rasmussen 1955: 136). Nesti casu hai una semeyanza de trebeyos y téuniques, pero non de terminoloxía. Comu les versiones del nome en faroés conócenles en Orkney y Shetland comu redes d'otra frasca, nun hai nenguna tema d'influyencies idiomátiques de les isles escoceses a les Isles Faroe (comu sabemos que pasa del gaélicu al faroés o l'islandés en dellos contestos (Fenton 1984: 129-145)). Les téuniques y trebeyos, poro, ye fácil que seyan respuestes a necesidaes específiques que yeren parte d'una herencia cultural común basada en condiciones ambientales. Esto vémoslo reforciáu pola existencia en Noruega d'estructures pal secáu comparables con, polo menos, once nomes rexistraos en fasteres estremaes del país; ún d'ellos, *tarra*, asemeyáu al gaélicu *tarran* y que pue suxerir una influyencia noruega n'Escocia. Pero la semeyanza pue que nun seya namás qu'una coincidencia yá que los holandeses teníen un trebeyu asemeyáu que llamaben *dare*, *dare*, *darr(e)*, rexistráu dende'l 1777 (Talve 1960: 255, 385, 390; Verdam 1911: s.v.).

El tueste del granu nuna rede penriba del fueu llamábenlo en gaélicu *fuirireadh*, *ear(r)aradh* o *uirearadh*. Los granos que tostaben asina yeren *min* (fariña) *fhuiriridh*, y el pan que facíen con ello tenía un fuerte sabor turbosu que la xente llambía (Carmichael 1972: I, 251). El qu'esti métodu de tueste sobreviviere hasta dientru les llendes de la memoria la xente que vivía hacia'l principiu del sieglu venti debémoslo, nun hai dubia dala, al fechu de que podíen usalu comu un sustitutu rápidu cuandu quedaben ensin

la comida d'otres fontes, o nun podien conseguila. Pue que tamién indique la fuercia de lo que tien que ser una tradición antigua'l que'l maíz secábenlo d'esta manera pa facer los pasteles que comien en Navidá y otres fiestes. Un sofitu pa esta teoría ye la esistencia d'una oración, *Beannachadh Fuiriridh*, la oración del tueste:

*Tu, llapa gris, delgada y curva  
Que vienes del poru cimeru de la turba,  
Llapa, que blinques, ancha, caliente  
Nun t'averes a min colos tos xuegos  
Un quemar uniforme, amable, xenerosu,  
Averándose p'hacia los mios raigaños de grama  
Un fueu arumosu, guapu y pacetible  
Que nun fai povisa, o pena, o destrucción.  
Calez y tuesta la mio grana gordo,  
Que seya alimentu pal mio neñín,  
En nome de Cristu, Rei de los elementos  
Que nos dio maíz y pan y bendiciones con ello.*

(Carmichael 1972: I, 250-1).

No tocante a l'avena (o'l centén, que delles vegaes culti-vaben) les espigues apéguese muncho más débilmente a la tiesta que les de la cebada y lo de secales na rede nun ye entós dable. L'alternativa ta en remanar una pota o cacía con una base sólida (por supuestu que'l *bere* o la cebada tamién los pues secar asina). Antañu podien remanar una piedra plana con una aresta de folla pa tener polos conteníos, comu sabemos que facien nes Orkney na metá del sieglu diecinueve (NSA 1845:XV, 96). El nome que-y daben ellí, *hellio*, tien el sentiu básicu de «piedra plana». Depués les potes de fierro colao tuvieron el mesmu propósiu.

La práutica, que nes Isles del Norte nomaben *to loom* (rexistrao en 1838) y en gaélicu *eararadh* y *fuirreadh* (comu nel secáu con rede) sobrevivió hasta lo que ye la memoria de los vivos anguañu.

A les espigues sueltas dáben-yos vueltes na pota cola



mano o un palu planu (en gaélicu, *sleaghag*) hasta que taben duros y crespos. El puntu hasta'l que lo secaben y lo tostaben yera dafechu una cuestión de los gustos de caún. A unos prestába-yos un sabor más fuerte qu'a otros. Abastaba con unos pocos minutos nuna pota bien calentada y depués podien añadir una nueva cantidá pa tostalo tamién.

Una alternativa a un recipiente duru comu ye una pota -hai que dicir que nun tenemos pruebes de qu'usaren pieces d'alfarería pa estes xeres- yera un cestu de paya o, delles vegaes, una tina de madera. Esto, por supuestu, nun podien calentalo enriba'l fueu, pero la téunica que tenien yera la d'echar piedres calientes nel granu que contenien, comu tenemos rexistrao na isla de St. Kilda nel sieglu diecinueve (Sands 1876-78: 190). Los arqueólogos suelen barruntar qu'eses piedres, «fervedores de potes», remánenles pa calecer l'agua o pa cocinar; ta ñidio que tamién tenien otros usos. Pero nel casu del secáu en rede tamos tratando, otra vegada, con téuniques de procesamientu bien dientru de lo que ye la estaya familiar o doméstica, ensin que seya necesario un desendolque comuñal mayor.

La tercera y más sorprendente d'estes téuniques a pequeña escala ye'l procesu nomáu *graddaning*<sup>2</sup>. Ésti ye'l verbu de la pallabra gaélica (ya irlandesa) *gradan*, una fariña basto, molío del granu que lliteralmente secaren, inclusive tostaren, quemándolo p'asina arrancalo del tueru con llapes ensin más. Yá en 1578 un escritor describió la manera que tenien los homes de les Tierres Altes d'arrancar xamuscando les espigues del granu y poneles nuna pila en suelu, pa llueu llimpialo con una peñera, molelo nun molín manual, pasar la fariña per una peñera y depués cocelo, pa facer pan, nun platu de fierro reondu enriba'l fueu, o sinón allugándolo nuna piedra de cocer riboyosa cabu'l fueu. Ye fácil que'l sabor fuere fuerte, yá que dicien qu'esi pan nun yera diferente del que los nues-

tros antepasaos cocien debaxu les áscuares (Leslie (1578) 1675: 65).

Hai más detalles qu'apruceen a últimos del sieglu diecisiete.

Vemos que ta ñidio que'l *graddaning* ye un trabayu de muyeres. La muyer garra un puñáu de tueros na mano izquierda y prénde-yos fueu a les espigues. En tando bien quemaes les cáscares, arranca'l granu llimiéndolo con un palu que tien na mano drecha.

Ye la velocidá cola que facien esti llabor lo que ye sorprendente. L'avena podía tar segao, *gradanao*, peñerao, molío y cocío nuna hora, coles cinco xeres arroyando sele d'una a otra (Martin 1884: 204-5). Ésti ye, ensin dubia, un serviciu rápidu pa estómados afamiaos. La familiaridá d'esti llabor na casa ta sorrayao pol símil gaélicu, *cho dubh ri maidegradanaich*, «tan negro comu un palu de gradanar» (Meek 1979: 64).

Nel sieglu dieciochu, na isla de Skye, participaben dos muyeres. Una trabayaba comu despliquemos enantes y la otra taba de pie o sentada de cote. Lo que tenía que facer de la que cayien les espigues yera espardeles con un palu hasta que les que desapegaren tuvieren bien quemaes y entós barreles d'enriba les llapes y facer una pila. Cuandu yá taben feches abondes, ponienlo too nuna tina grande onde lo triaben, lo resfregaben coles manes y lo peñeraben cuatro o cinco vegaes hasta que tuvieran separtao tola poxa. Namás qu'entós taba iguao pa molelo. Podien iguar asina un *boll* (más o menos seis imperial bushels = 0,218 metros cúbicos) nun día (Robertson 1768).

Anque podía ser que ficieren el *graddaning* pa preparar l'avena pa la molendá nun molín d'agua, ta ñidio que lo que facien davezu yeren pequeñes cantidaes que molien en molinos manuales. A finales del sieglu dieciochu la práutica del *graddaning* taba desanicándose por dos sides. La primera ye qu'había un espoxigue del númberu de molinos d'agua naquelles dómines y esta teunoloxía solía necesitar

que'l secar la erga pa la molendá lo ficieren a una escala mayor de lo que podien en casa. N'otres pallabres, necesitaba que construyeren fornos pal maíz, que tamién medraron en númeru. La segunda ye que los patronos taben iguando lleis escontra'l *graddaning*, cola sida de que yera una perda de paya que necesitaben enforma pa cebera pal armentíu, asina comu pa techar cases y rellenar cames (Burt (1723) 1974: II, 270). Sir James Macdonald de Skye dio órdenes en 1764 pa qu'esta práutica finara nes sos propiedaes y pa que mayaren y secaren tol maíz en fornu comu n'otros llugares (McKay 1980: 209). Ensin embargu, la tradición morría mal. Nel sieglu diecinueve en Skye, un observador que mirare dende una llomba podía ver fueos y columnes de fumu que xubien al empar en varios pueblinos de campesinos, al tar *gradanando* (NSA 1845: XIV, 283-4, 352). Nesta dómina dalgo interesante taba sucediendo, dalgo mui asemeyao a lo que pue tar pasando anguañu colos platos típicos. Pue que tean nun ciclu de desusu y recuperación, pero la recuperación ye al nivel de prestixu. Poro, en casa de Sir Alexander Mackenzie en Wester Ross hacia'l 1812, dicién que'l pan *gradanao* algamara un daqué de prestixu y, dambos, homes de les Tierres Altes y visitantes, paez ser que preferien el so sabor más fuerte (Walker 1812: II, 369). L'estatus ceremonial tamién aprució, hacia'l 1875 en Lochboisdale en South Uist, na fiesta de San Miguel. Una pareya mayor allugaba'l granu *gradanao* nun cestu forráu con dalgo de paya y engolábenlo nun gabitu penriba'l fueu principal pa que secare dafechu. Yera entós cuando lo peñeraben, llimien y molien nun molinín, produciendo fariña abondo pa un pastel. Anque'l pastel lu cocien de la manera normal, facienu más apropiáu pa la ocasión añadiendo grana d'alcaravea y un mizcu de zucre o melaza. Yera mui saborgoso cuando taba caliente pero en cuantes qu'esfrecía y quedaba reveníu, el sabor de la turba yera dalgo mui obvio (Ross 1876: I, 47-48).

El *graddaning* duró hasta la década de los 70 del sieglu pasáu en St. Kilda onde cocíen la fariña pa facer pasteles, pero tamién fariñes coles que, delles vegaes, tamién cocíen carne (Sands 1876-8: 190). Yá pa entós el *graddaning* nun yera un llabor que facíen davezu, sinón una manera rápi-da d'iguar dalgo de comida col granu que segaben prime-ro. En cortando les espigues de dalgunos manoyos, les muyeres llevábenles pan casa, espardíenles y prendíen fueu a la paya que quemaba hasta'l final. Lluue de llim-pialo ye cuando molíen el granu en molinín. Cocinábenlo pa la cena, que yera la comida principal del día. Nun yera hasta un par de meses depués que cada familia por turnos comenciaba a llevar pal fornu la mayor parte la collecha d'espigues, esceutu lo que necesitaben pa grana, comu'l métodu principal pa secar (Mackenzie 1911: 9). Lo que ye mui interesante ye qu'una de les caberes referencies al *graddaning* vien de Morayside, na mariña del nordeste d'Escocia, y non del oeste. La téunica estrémase en que taba fecho dientru casa. Poníen tres manoyos alre-dor d'un fueu de turba sobre un suelu de tierra en metá de la cocina. Cuandu les espigues taben seques quemaba la paya y el pan cayía al suelu llimpiu.

Llimpiábenlo, molíenlo nun molinín puestu nuna sába-na en suelu y peñerábenlo pa quitar les *sids* (les cubiertes interiores del granu) (Wilken 1887: 125).

Escocia nun yera l'únicu sitiu onde usaben esta téuni-ca pintoresca y saborgosa. Conocíenla n'Irlanda nos sieglos diecisiete y dieciochu, y yá en 1634 el Parllamentu de Dublín tenía pasao lleis escontra d'ello y na década de 1780 paez que quedaben acordances d'esta téunica n'Islandia (Svabo 1976: 343).

Tenemos que'l *graddaning* yera un indicador d'una fas-tera cultural cohesionada, con deos que señalaben pa fuera d'ella (comu ocurría con Morayside) pa les fasteres campesines de les Tierres Baxes onde barruntamos, polo menos, qu'en dómines pasaes podíamos atopar práutiques

asemeyaes. Yá fuere'l secáu en rede, en pota o'l *graddaning* lo qu'analizáremos, el resultáu final yera'l facer cebera de la fariña. Lo más cenciello de too yeren les fariñes que facíen con agua caliente y dalgo de sal (en gaélicu *ul(l)as*) en St. Kilda y en Lewis (Sands 1876-8: 190). En Orkney y Caithness la fariña caliente podíen entemecelo con lleche nuevo, lleche ácido o lleche de mantega y comelo ensin más igua. Pero la fariña *gradanao* cocíenlo davezu pa pasteles, mecío con agua y dalgo de sal nuna masa pastosa y dura, formando boles y depués achaplando cada bola en pasteles redondos de 23 a 25 cms. de diámetru y d'ochu a trece cms. de grueso. Estos poníenlos de llau contra una piedra plana a la vera d'un bon fueu, y taba una muyer dándo-yos vueltes y moviéndolos de contino hasta que tostaben dafechu y taben cuasi tan duros comu una galleta. La superficie tenía un pelleyu finín de fariña que-y daba apariencia de llimpio. Dicíen qu'un siervu tenía dos pasteles por comida, mentantu qu'una muyer tenía ún. Lo normal yera qu'hubiera 24 pasteles nun *peck* (9,09 decímetros cúbicos) de fariña. El cocer había que facelo una o inclusive dos veces al día pa que pudieren comelos frescos, yá que depués de dos o tres díes poníense mui duros y teníen un sabor asquerosu (Macdonald 1811: 204-5, 213).

Los procesos a pequeña escala que tuvi desaminando pue que los veamos globalmente comu triviales, pero pa la hestoria de muncho de la humanidá si vive en fasteres de pocu valir agrícola onde sobreviven estes práutiques o n'anteriores y non documentaes dómines d'esistencia ondequiera, teníen una gran importancia.

Atropar estes pruebes y deprender cómo interpretales pue allumar muncho'l nuestro pasáu.

## Notes del traductor

<sup>1</sup> El *Compact Oxford Dictionary* fálanos del «Barley» comu nome xenéricu pa la cebada y fai dos grupos dependiendo del númeru de fileres d'erga en cada espiga: «Bere» tien seis o cuatro fileres, mentantu que «Bigg» tien siempre cuatro. Asina, esti diccionariu escláranos que nel usu llariegu la pallabra «bere» (tamién escrito «bear» o «bier») remánenla pa referise a «bigg» y a «barley» indistintamente. Decidimos nun decidir y caltener entós la pallabra inglesa nel orixinal pa «bere» y tornar «barley» comu cebada (yá que ye'l nome xenéricu). La pallabra «bigg» nun apruz per nenyuri nesti cartafueyu.

<sup>2</sup> El procesu nomáu «graddaning» en gaélicu, asturianizámoslu nesti cartafueyu siguiendo les pantes del testu orixinal n'inglés. Asina tórname comu «gradanáu» si ye un axetivu, «gradanar» si ye un verbu y caltiénse cola forma gaélica «graddaning» si ye'l sustantivu.

## Bibliografía

- Beveridge, E.**, 1911, *North Uist*. Edimburgo. William Brown.
- Buchanan, L. J.**, 1793, *Travels in the Western Hebrides*. Londres.
- Burt, S.** (1723), 1974, *Letters from a Gentleman in the North of Scotland*. 2 Vol., Edimburgo. John Donald.
- Caird, J. B.**, 1972, Changes in the Highlands and Islands of Scotland 1951-1971. *Geoforum*, 12:5-6.

- Carmichael, A.**, 1972, *Carmina Gadelica*. 6 Vol. Edimburgo y Londres. Ilover & Boyd.
- Fenton, A.**, 1984, Northern Links; Continuity and Change. Fenton, A. and Pålsson, H. eds., *The Northern and Western Isles in the Viking Wordl*. Edimburgo. John Donald, 129-145.
- Findlay, W. M.**, 1956, *Oats*. Edimburgo y Londres. Aberdeen Universitu Press.
- Grant, I. F.**, (1924), 1981, *Every-Day Life on an Old Highland Farm 1769-1782*. Londres. Longman's & Co.
- Heron, R.**, 1794, *General View of the Agriculture of the Hebrides*. Londres, Board of Agriculture.
- Johnson, S.**, (1775), 1979, *A Journey to the Western Isles of Scotland* (ed. R. W. Chapman). Oxford. Oxford University Press.
- Leslie Bishop, L.**, (1578), 1675, *The Origine, Moribus & Rebus Gestis à Scotorum*. Roma.
- Macdonald, J.**, 1811, *General View of the Agriculture of the Hebrides, or Western Isles of Scotland*. Edimburgo. Board of Agriculture.
- Mckay, M. M.**, 1980, *The Rev. Dr. John Walker's Report on the Hebrides of 1764 and 1771*. Edimburgo. John Donald.
- Mackenzie, J. B.**, 1911, *Episode in the Life of the Rev. Neil MacKenzie at St. Kilda from 1829 to 1843*. Privately printed.
- Martin, M.**, 1884, *A description of the Western Isles of Scotland Circa 1695*. Glasgow. T. D. Morison.
- Meek, D. E.**, 1979, *The Campbell Collection of Gaelic Proverbs and Proverbial Sayings*. Inverness. Gaelic Society of Inverness.
- Meiners, U.**, 1990, Research into the History of Material Culture. Between Interpretation ans Statistcs. *Ethnologia Europea* XX.I i 15-34. *New Statistical Account* (NSA)
- Rasmussen, H.**, 1955, *Korntørring og-Taerskning pa*

- Færøerne. *Kuml.* 136.
- Robertson, J.**, 1768, *Tour Through the Western Isles 1768* (unpublished MS communication to the Society of Antiquaries of Scotland).
- Ross, A.**, 1876, Ancient Industries of Scotland. *Transactions of the Inverness Scientific Society* I:47-48.
- Sands, J.**, 1876-78, Notes on the Antiquities of the Island of St. Kilda. *Proceedings of the Society of Antiquaries of Scotland* XII:190.
- Svabo, J. C.**, 1976, *Inberetninger fra en Reise i Faerøe 1781 og 1782* (ed. N. Djurhuus). Copenhagen. Selskabet til Udgivelse af Faerøske Kildeskrifter og Studier.
- Talve, I.**, 1960, *Bastu och Torknus i Nord Europa*. Estocolmo. Nordiska Museets Handlingar 53.
- Tolmie, F.**, 1910-12, *Journal of the Folk Song Society* IV.
- Walker, J.**, 1812, *An economical History of the Hebrides and Highlands*. 2 Vols. Londres y Edimburgo.
- Wilken, A. G.**, 1887, *Pxeter Laing, an Elgin Centenarian*, Elgin: Reprinted from the *Ebvening Gazette*.
- Verdam, J.**, 1911, *Middelnerderlandsch Handwoordenboek*. S'Gravenhage.





# 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 valona<sup>1</sup>. 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 sitiu<sup>2</sup>.

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:

	<b>Flandes</b>	<b>Rexón valona</b>
<b>Abridura</b>	<i>San Martín</i> (11 de payares)	<i>San Nicolás</i> (6 d'avientu)
<b>Pieslle</b>	<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  
pârtihèt 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 esmoliación 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 popular<sup>3</sup>. 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 cuandu'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 desque 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 comu 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, comu 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, comu 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*<sup>4</sup> (*koekebaken*) = Frixuelos sarracenos

*Faza xeográfica*: Namur y Tournai (ver ALW<sup>5</sup>, t.4, mapa 75)

*Receta*: Mecas la flor de la fariña de trigo con fariña de sarracén, enades una medida de formentu 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 fáelos 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 despa-chábenlos 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 rodiu,

*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 ca 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 allargada. 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 allargada, coles estremitades más estrenches 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 fariña de sarracén y fariña 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 extensión 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 muncho ..." (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, compuestu 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 añu, 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

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

<sup>2</sup> Pa un primer averamientu a la tema, ver Zeebrock, 1990.

<sup>3</sup> Remitimos al perguapu estudiu de Jacques Le Goff.

<sup>4</sup> Pa los términos dialeutales, ver el glosariu.

<sup>5</sup> Atlas llingüísticu de la rexón valona, ver bibliografía.

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

<sup>7</sup> Sobre San Nicolás en xeneral, ver Mechín.

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> Vamos referinos al perguapu estudiu de M.A. Arnould.

<sup>10</sup> 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.

<sup>11</sup> *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).

<sup>12</sup> 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 trigu 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 Wartbury, 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 Belgique romane d'après 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<sup>er</sup> 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.



# **RESEÑES**



## **La diversidad social y cultural n'El Magreb**

Maria-Àngels Roque (ed.) *Las culturas del Magreb*. Agencia Española de Cooperación Internacional, Ministerio de Asuntos Exteriores, Madrid, 1994 (edición en catalán: *Les cultures del Magreb*. Barcelona Enciclopèdia Catalana, 1994).

*Las culturas del Magreb*, obra recientemente publicada en castellano y en catalán, y editada e introducida por la antropóloga Maria-Àngels Roque, recoge las diferentes ponencias de los especialistas que participaron en las sesiones del ciclo de conferencias *Les cultures magrebines* que, organizado por el Institut Català d'Estudis Mediterranis (ICEM), tuvo lugar en Barcelona entre los meses de abril y junio de 1992.

Una de las primeras cosas que llama la atención al hojear el libro es el prestigio de los nombres que firman los artículos: Mohammed Arkoun, Tahar Ben Jelloun, Fátima Mernissi, Hichem Djaït... Prestigio que tiene como consecuencia directa la calidad y el interés de los artículos, a través de los cuáles se pretende abarcar la riqueza y la variedad de las sociedades magrebíes.

El artículo del historiador Hichem Djät, de la Universidad de Túnez, nos ofrece una reflexión de larga duración sobre el área magrebí en su contexto histórico, analizando, desde una perspectiva «arabista», los puntos de inflexión de la historia del Magreb, sus continuidades y rupturas, a través de sus hombres y de sus espacios y en

relación con las áreas que lo circundan.

Desde un punto de vista bien distinto -casi podría decirse que contrapuesto, aunque dialogante- al anterior parte la reflexión de Mohammed Arkoun, de la Universidad Sorbonne Nouvelle de París. La religión y sus correlaciones sociales en el Magreb contemporáneo son el eje central de su artículo, titulado *Lenguas, sociedad y religión en el Magreb*, en el cual Arkoun se ocupa de analizar la expansión sociocultural -fuertemente ideologizada- del Islam en los países magrebíes a través de las grandes etapas históricas y de los límites de la islamización y de la arabización en el Magreb.

La reflexión de Mikel de Epalza, de la universidad de Alicante, analiza las influencias de los pensadores hispano-árabes en el Magreb, estudiando tanto los periodos históricos como los campos de influencia de estos intelectuales en el norte de África. Por su parte, Gabriel Camps, de la Universidad de Provenza y director de *l'Encyclopédie Berbère*, a partir de los datos antropológicos, lingüísticos e históricos, ofrece una aproximación a la diversidad étnica del Magreb a través de los pueblos bereberes. En línea con las tesis de Arkoun, Camps cambate la idea -muy extendida, según él, entre determinados politólogos- de que los bereberes son un producto de la política colonial y de que en el Magreb sólo hay población árabe o arabizada.

El demógrafo y sociólogo francés Philippe Fargues, director del *Centre d'Études et de Documentation Économique, Sociale et Juridique*, de El Cairo, analiza las estructuras y mutaciones demográficas y las implicaciones de éstas en la actividad doméstica de las familias magrebíes contemporáneas. La importante tasa de natalidad del Magreb, juntamente con otros factores, como pueden ser una mayor esperanza de vida de la población o la crisis de la vivienda urbana, han hecho cambiar de manera importante las relaciones familiares en los Estados del Magreb. Por otro lado, el índice sintético de fecundidad de estos países

ha descendido en más de dos puntos en el transcurso de los últimos quince años, coa que modifica sensiblemente las previsiones demográficas para esta zona, y se convierte en un aspecto a tener en cuenta en el futuro a medio y largo plazo.

En el mismo sentido, la conocida escritora y socióloga marroquí Fátima Mernissi ofrece una aportación reivindicativa sobre la situación de las mujeres en los países del Magreb contemporáneo, analizando el papel femenino como estratégico, tanto para reducir las diferencias culturales en el Magreb, promoviendo la actuación de las mujeres como pilar de la democratización, como, en línea con los argumentos de Fagues, para conseguir un descenso en las tasas de natalidad de estos Estados, factor cuya influencia es considerada como decisiva en la actual migración magrebí hacia Europa.

El terreno del imaginario colectivo y de la creación artística queda cubierto por los artículos del escritor marroquí en lengua francesa y premio Goncourt Tahar ben Jelloun, y del crítico de arte Abdellkrim Sekkar. La apropiación de la realidad por parte del escritor y la creación del imaginario popular en las sociedades magrebies centran la reflexión de Ben Jelloun, mientras Sekkar nos sumerge en el mundo artístico y cultural del Magreb -con una especial atención al fenómeno teatral-, donde se plasma de manera más significativa este imaginario.

Como artículo final del libro se encuentra el del antropólogo y sociólogo Mohad Khellil, dedicado a la diáspora magrebí. La emigración de los magrebíes hacia Europa, y sobre todo hacia Francia viene condicionada por la notoriedad que ha alcanzado debido a causas socioeconómicas y políticas, así como al papel desempeñado por la colonización. A pesar de que, de entrada, son los hombres quienes emigran, pronto lo hacen en familia, hecho que cambia la naturaleza de la migración y que plantea la cuestión de la integración.



El libro ofrece un recorrido, a través de las aportaciones de los diferentes especialistas, por el entramado complejo que configuran estas sociedades. Cabe resaltar, al mismo tiempo, que nos encontramos ante una de las pocas obras publicadas en nuestro país que se ocupa de promover, en un esfuerzo conjunto, un análisis multidisciplinar sobre el área magrebí. Los diferentes puntos de vista ofrecidos sobre las temáticas abordadas hacen posible una reflexión crítica y amplia, desde distintos ángulos, sobre el panorama actual de las culturas del Magreb.

*F. Xavier Medina*

# L'antropoloxía llingüística

Roberto González-Quevedo. *Antropoloxía Llingüística*.  
Academia de la Llingua Asturiana. Uviéu. 1994.

Esta obra espublizóla l'Academia de la Llingua Asturiana na so coleición «Librería Llingüística». Esti titulu vien a enriquecer el panorama de les publicaciones asturianes, nesti casu con una bona contribución al estudiu de la llingua comu esponente de la sociedá y de la cultura.

L'autor d'esti trabayu ye Roberto González-Quevedo, autor de muchos trabayos espardíos en distintes revistes y monografíes (*Los Cuadernos del Norte*, *Lletres Asturianes*, *Cultures*, revista de la que ye direutor) y destaca ente les sos espublizaciones *Roles sexuales y cambio social en un valle de la cordillera Cantábrica* (Ed. Anthropos, Barcelona, 1991).

La obra tien un entamu suxerente de James Fernández McClintock, una de les personalidaes más influyentes n'antropoloxía d'anguaño y tamién un bon conocedor de la cultura asturiana. James Fernández, al que conozo dende hai munchu tiempu, pertenez agora al semilleru de la Universidá de Chicago, onde ye ún de los maestros y conocedor de les rellaciones ente llingua y cultura. El trabayu de Roberto González-Quevedo pertenez dafechu a la llinia de l'antropoloxía llingüística, que tanta importancia va teniendo al terminar esti sieglu. Siendo comu ye la llingua una gran ferramienta de comunicación, comprenderáse que dende siempre los antropólogos tienen preocupáose

polos fenómenos llingüísticos comu aspectos culturales perimportantes. La capacidá de les llingües pa reflexar la cultura, puesta yá de relieve en sieglu pasáu, demostróse perbién al entamar esti sieglu colos estudios de F. Boas y otros autores. Baste acordase del gran númeru de términos léxicos qu'usen dellos gruos d'indios americanos pa definir l'estáu del tiempu o de los esquimales pa la nieve. Pero, ensin paranos na muncha importancia de les aprotaiciones de B. Malinowski y de Lévi-Strauss al respetu, una de les claves del avance de l'antropoloxía llingüística vien de la tesis del relativismu culturalde Sapir-Whorf, que vien a destacar que la llingua nun ye namás un esponente de la cultura, sinón que tamién ye pa iguala. Valga dicir comu esplicación d'esto qu'ente dos cultures que nun tengan los mesmos tiempos verbales hai una perceición estremada del tiempu. Dempués de diverses teoríes y polémiques tiéndese anguño a pensar qu'unque'l mundu de los falantes ordénase de maneres diferentes según la llingua qu'éstos falen, la llingua constitúi una capacidá creativa que va más lloñe de cualquier llimitación instrumental.

Na obra de R. González-Quevedo, dempués d'estudiar el conceutu de cultura, penétrase nos aspectos propios de les rellaciones ente llingua y cultura. L'autor estudia la llingua comu elementu d'identidá cultural, o seya, comu espresión d'etnicidá o, si se quier, de distintos fenómenos d'identidá étnica comu, por exemplu, el nacionalismu. Estúdiense fenómenos comu los de bilingüismu y biculturalismu, asina comu los de diglosia y aculturación. Destaca l'autor el fechu de que la llingua nun ye un códigu simbólicu neutru, sinón afín a la cultura que sirve, que nun dexa de ser tan convencional comu la mesma llingua. En definitiva, la llingua, en tantu que fenómenu cultural, ye tamién un fenómenu social, enllenu d'una gran carga d'etnicidá.

Nesti sen, estúdiase na obra la situación de la llingua y cultura asturiana, comu exemplu d'estos procesos d'iden-

tidá y tamién de minorización llingüística y cultural. La contribución científica de R. González-Quevedo vien a llenar un vaciu respeuto a estos temes en panorama de l'antropoloxía que se fai n'Asturies.

*Eloy Gómez Pellón*



ACABÓ D'IMPRESA A  
LO CABERO D'ABRIL DE 1995  
NOS TALLERES DE SERVIGRÁFIC D'UVIÉU.





ACADEMIA  
DE LA LLINGUA  
ASTURIANA



PRINCIPÁU D'ASTURIES

CONSEYERÍA D'EDUCACIÓN  
CULTURA DEPORTES Y XUVENTÚ

CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA

Aptáu. 574

E - 33080 UVIÉU