

# El pan y el panchón en Felechosa\*

Álvaro Arias-Cachero Cabal

0. Aunque'l términu *escanda*<sup>1</sup> nun ye desconocíu en Felechosa, el sentíu como más tradicional pa esti cereal ye *pan*, única variedá comestible que se *semblaba* en Felechosa.<sup>2</sup> La tradición de *semblar pan* ta práuticamente perdida y mui pocos felechetos, y en xeneral ayeranos, lo *semblan* y lo *amasan*, dedicando éstos *un peezu piquino* de la vega pa poder tenelo en fiestes señalaes o como complementu al pan industrial. De toos moos, los pocos que tovía *semblan* son suficientes pa caltener el funcionamientu d'un molín (aunque non tradicional, sinón eléctricu) na parte alta del conceyu, en Conforcos, nel valle vecín del ríu Ayer, ún de los sitios onde más se *sembla* güei y a onde va la xente a mercalo. Paradóxicamente, la demanda de la *farina* d'escanda p'amasar dalguna vez provoca desde hai dalgunos años que se *semble* en dellos pueblos del norte de Lleón, como 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* desde que se *sembla* hasta que s'enforna, que ye como asina mos lu contaron, como un recuerdu de daqué güei cuasi inesistente<sup>3</sup> y nel que dalgún añu tuvimos la suerte de participar.

## 1. El *pan*

### 1.1. La tierra: la vega y la borroná

La tierra que s'usaba pa *semblar* yera la vega y *las borronás*. La vega del valle yera la meyor tierra, *semblábase* la que taba a los dos llaos del *puilo*, los productos que más se *semblaban*

---

\* Otra versión d'esti trabayu publicóse en *Cultures* 5 (1995): 97-111.

<sup>1</sup> Ponemos en cursiva les palabres típiques de Felechosa rellacionaes col pan, independientemente de que coincidan o non coles del asturiano en xeneral. Nes formes felechetos 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 soníu.

Sobre la fala de la parte alta d'Ayer y fenómenos de la mesma, véase Rodríguez-Castellano 1952 y Arias Cabal 1992.

<sup>2</sup> Alvargonzález indica a principios d'esti séculu que “Se siembra la escanda en todo el valle de Aller y también de *alcacer* para el ganado; siembran la escanda almidonera (*Triticum dicocum*) que llaman *pavia*” (1908: 54). Dantín Cereceda tamién señala que la escanda se semaba práuticamente 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 *pavia*, *pevia* o *povia*. A mediados del siglu pasado se recogían 4.560 fanegas asturianas de escanda, equivalentes a 3.380,8 hectolitros” (1941: 754).

<sup>3</sup> Agradecemos les informaciones a María Victoria Varela Lobo, María Jesús Cabal Lobo, María Bigotes Menéndez y Sabino Arias-Cachero Megido. Tolos datos son referíos a Felechosa, quitando los de la última informante que mos dio dalgunos sobre'l pan en Ruayer, nestos casos indicámoslo siempre.

yeren *patatas, maíz y pan*. Cada añu tola vega que taba *per cima* dedicábase pa *semblar* un mesmu productu y la que ta *per baxo'l puilo* a otru, y al añu siguiente cambiábase. Los vecinos nun podíen *semblar* otra cosa, teníen 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 *semblar* y de *recoyer* la collecha, y debía facese a la vez pa nun estropear lo yá *semblao*, poder *semblar* depués *los carriles* y nun pisalo cuando 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 númberu determináu de vaques en proporción a la cantidá de terrenu que tenía, pa que pastiasse la *muruxa*, la pación y vexetación que salía depués de collechar, y teníen que dir necesariamente a un tiempu.

Enantes de la guerra, cuando había más necesidá por haber families con munchos *fiyos* 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 *semblar*, *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 quemábase, aprovechando la ceniza p'abonar el terrenu. A lo últimu poníase un *cerru* pa que nun entrara'l ganáu.<sup>4</sup> Esta operación faciase nes époques en que nun había otros *llaores* estacionales que facer, como depués d'acabar *l'herba*. *Las borronás* yeren sitios más malos pa *semblar* que la vega, solíen 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 *semblar* nada. Col tiempu, cuando yá nun interesaba *semblar las borronás*, por venir tiempos meyores o descender la población cola emigración, dexábase pa *pradiar*, pa que se fixese *preu*.

## 1.2. Arar y *semblar* la tierra

El *pan* *semblábase* ente *noviembre* y *diciembre*,<sup>5</sup> lo más afayadizo yera *semblalo* cuando la lluna taba en quartu menguante, pero sinón taba preparada la tierra pa esi momentu porque lloviera 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* suelto, con *poxa* y *arestas*, y cola espiga desfecho. *L'erga* pa *semblar* consiguíase metiendo'l *pan* nun sacu y dando-y palos hasta que quedaba desfecho.

Tanto la *borroná* como la vega arábase cola *parexa* si'l paisanu la tenía y, nel casu la *borroná*, si tenía bon accesu. Nos terrenos duros, como la vega na que que quedaba la tierra duro por pastiar el ganáu, pasábase primero la *vara de tazar*, asemeyada na forma al *aréu* pero con un pincho d'aceru llamáu *sechuro*. Depués pasábase *l'aréu*, qu'hasta los años trenta d'esti sieglu yera'l

---

<sup>4</sup> La información que recoyemos vien a coincidir cola que fai Alvargonzález (1908: 32) refiriéndose al sistema de *semblar las borronás* nos conceyos d'Ayer y Proaza.

<sup>5</sup> En Felechosa y n'Ayer tien fama'l *pan* que se *sembla* en Pel.luno, dizse qu'en La Vega de Palacio (tierra de Pel.luno) ye onde se da la mayor escanda del conceyu y inclusu d'Asturies.

llamáu aráu romanu, y depués pasó a usase'l más modernu, llamáu *l'aréu de fierro*. Detrás del *aréu* diba una persona echando'l *pan a pingón* nel *riígo abíurto*, esto ye, echando un chorrín continuu tratando de gastar lo menos posible (echalo a voleo, *d'un puñéu*, sería impensable). Cada vez que se facía un *riígo* nuevu, diba tapándose l'anterior cola tierra qu'echaba *l'aréu*.

Acabante *semblar*, en Ruayer tenía se la costume de dicir *agora que Dios lo florezca*. En Felechosa, al terminar de *semblar* llevábase a la tierra un ramín de lloréu, romeru o tomillu bendicíu'l día de Ramos y agua bendito del día de Sabado 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 *suilo*.<sup>6</sup>

### 1.3. *Sayar y recoyer el pan*

Pela primavera, cuando'l *pan* *midia una cuarta*, *sayábase* y quitábase'l *morguezu* que salía ente'l *pan*. Ente mediaos del mes *d'agosto* y *setiembre*, hacia a los nueve meses de *semblalo*, cuando'l *pan* *taba maúro* y enantes de que cayese solo, *recoyíase*. Debía recoyese depués d'empezáu'l día, cuando yá-y daba'l sol y el *pan* *taba bien seco* y ensin humedá.

La *recoyía* yera un trabayu *d'andecha*, los *llaores* 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>7</sup> Les espigues diben *arrincándose* de la paya *colas mesorias*, instrumentu de dos palos amarraos con una cuerda (pa que nun se pierda ún del otru) per un cabu. Garrábense *las mesorias* coles dos manos pelos cabos y axuntábase de mou que quedase la paya ente ellos, depués tirábase pa riba dando un pequeñu xiru pa que rompiese la base de la espiga, esta acción llamábase *amesoriar*. Mientres se tenía con una mano *pelas mesorias*, cola otra garrábase'l *pan*.

Según *s'amesoriaba* homes y muyeres diben echando'l *pan* na *macona*, *un cisto reúndo mui grande y sin asas*, mentantu qu'había moces que coyén *p'atrás*, diben repasando lo que yá *taba*

---

<sup>6</sup> Alvargonzález (1908: 35), ensin referise a nengún siti 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>7</sup> Exemplu del caráuter festivu que tenía en parte *l'andecha* comprobámoslu nun hai muchos años en Pel.luno (Ayer), donde al pasu de los que diben a la tierra a recoyer el *pan* gritaben dalgunos paisanos mayores *¡Viva l'andecha!*

amesorio buscando'l *pan* que quedaba en suelu ensin recoyer y echándolo en mandil, que tenía 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 escoyíen caún una *estay*a y rivalizáben a ver quién corría más y la recoyía primero, al que ganaba *l'emu* o propietariu de la tierra-y dába-y la *garul.la* o un *copín de nueces o ablanas*.<sup>8</sup> Un xuegu que se facía en Felechosa yera *amaconar las mozas*, emburriales pa que cayeran *dientro la macona* y asina se-yos viesen les piernes. Suel contase como 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 dientru la macona y matóse*.

Cuando *s'enchían las maconas*, echábase'l *pan* nun *sébanu* de *l.lino*, *cuatro mozas* o *cuatro mozos* coyían el *sébanu pelas esquinas* y les llebantaben un poco mentantu se volcaba dientru'l conteníu de *las maconas*. Cuando *s'enchía'l sébanu*, con una o dos *maconas*, coyíase'l *sébanu* peles esquines y *anuábase*. Les abertures nes que'l *pan* quedaba al aire tapábense axuntando la tela con *espinas d'espina* grandes, estes espines con esta función llamábense *espetos*. Depués d'atáu'l *sébanu* echábase la carga a la cabeza y al *l.lumbo*, 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 *sébanu* 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*, cuando *l'horro* 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 *horro*. La paya del *pan* segábase y aprovechábase pa dar de comer al *ganao* o pal *estro*, el conxuntu de paya y *herba* que val de cama pal ganáu.

#### 1.4. Del *grenu* a la *farina*

Enantes de llevar el *pan* al *rabil* echábase en *suilo* en *parvas* y espardíase, dexándolo al sol si taba húmedo pa que depués soltase meyor la espiga, depués prendíense *las arestas* del *pan* y pa que nun llegase a quemar el *pan* removíase con una pala dientes.<sup>9</sup> Tres esto, dábase golpes a la escanda con una vara, con un *pelu* o con un *garabetu*. 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 del *d'un pletu fondu* y tien caúna hacia seis buecos esféricos del tamañu de

---

<sup>8</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>9</sup> Según Alvargonzález (1980: 43) la operación de xamuscar les espigues sólo se fai en diéz o ocho conceyos d'Asturies. Constátase esta práctica en L.lena (Neira Martínez 1955: 119) y Quirós (Equipu Bueida: 67).

mediu güevu, la función d'estos yera que se pudiese desfacer ensin machicar.<sup>10</sup>

El *pan* nesti estáu llamábase *l'erga*, que, como yá diximos (§ 1.2.), yera'l *grenu* suelto con *poxa* y sin espigues, sinón se llegaba a quemar tovía valía pa *semblalo*, en casu contrariu sólo valía pal consumu.

Una vez suelto'l *grenu* cola *poxa* banábase, esta acción consistía en peñerar con un *benu'l pan*, el *benu* yera como una *penera* pero col fondu de *pel.leya* y ensin furacos. *Banábase* 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 *las arestas*.

Depués llevábase'l *pan* a *rabilar* pa quita-y la *poxa*. El *grenu* que nun salía del *rabil* del too llimpio *axelábase* o *xelábase*, peñerábase otra vez. Cuando'l *grenu* 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.

### 1.5. De la *farina* al *pan fecho*

A la hora de facer el *pan* arroxábase'l *forno* con *lleñe 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*, un caxón allargáu de madera de forma troncocónica invertida con una tapa na parte cimera y pates o caxones na baxera.

La operación *d'amasar* facíase manualmente del mou más común, abríase un círculu en medio'l monton 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*. Esta yera una máquina manual fecha con dos cilindros suxetos ente dos tables y con una manivela al cabu de caún d'ellos pa facelos xirar, ente ellos había una ranura pela que pasar la masa'l *pan*.

*Palanquiábase* delles veces p'afinar el *pan*, cuanto más se *palanquiaba* más compacto 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 medio*. Como 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. Cuando yá taba fecha la *doblá*, esténdíase una manta y sobre la

---

<sup>10</sup> Esti tipu de mayu describióronnoslu tantu en Felechosa como en Ruayer, anque Rodríguez-Castellano (1952: 262, fig. 7.4) dibuxa tamién un *meyu* con otra forma.

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

manta un *sébanu*, poníase'l *pan* en medio y envolvíase, d'esti mou aprovechábase'l calor del agua templao con que s'amasaba. Depués poníase nel sitiú más caliente de la cocina, o seya, sobre *l'esquenu* o sobre la *trébede* de la *cocina de gloria* (el *l.lar* con chimenea).

Llamábase la *trébede* a la mesa de piedra qu'había encima de la *cocina de gloria*, que nun hai que confundila *colas trebedes*, l'aru de fierro con tres pates y mangu usáu pa calentar potes nel *fuío*. L'envolver el *pan* pa que guardase'l calor y el ponelu en sitios calientes tenía como oxetu que la masa *deldase* bien. La manera de saber cuando'l *pan* *taba delda*o yera apretando con un *dío* na masa, si la poza recuperaba la forma, el *pan* yá *taba pa enformar*, tamién podía facese la poza enantes d'envolverlo y mirando depués si'l *pan* yá *taba hinchao* y lliso.

Cuando *deldaba'l pan* (hacia les dos hores, dependiendo de les proporciones y cantidaes de los ingredientes), yá *taba preparao pa enformalo*. El fornu *arroxábase* previamente: cuando se ponía la piedra blanco o de color claro yá *taba arroxéu*. Entós sacábase tola brasa cola *cayá*, una *ferramienta de ferrero* 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 encajáu pel otru. Tamién se llimpiaba'l fornu quitando la ceniza con *rama d'escoa* y s'echaba too ello pa fuera o per una ranura que tenía'l fornu. Entós *enformábase'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 *enformar* yera rezar un Padre Nuestru y tres Ave Maríes y dicir *San Xusto, que de poco saque muncho*. 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 *bul.lo* pa ver cómo sonaba. Cuando se sacaba'l *pan*, tovía podía aprovecharse'l calor del fornu y a veces metíense ablanes o nueces pa turrales o mazanes p'asales. Fecho'l *pan* envolvíase nun *sébanu* y depués nuna manta y guardábase na *masera*, esta quitábase cuando enfriaba. El *pan*, envuelto nel *sébanu* y dientru la *masera*, aguantaba unos diez díes *sin ponese mauriento*, esto ye, sin que criara fungos.

Un alimentu fecho con *pan* yera la *pegarata*, que se facía de vez en cuando y se daba tolos años como regalo a los *afiyaos* el *domingo de Pascua*. La *pegarata* facíase dando forma de concu o de *bul.lo reúndo* a la masa, echábase dientru chorizu y tocín y a veces *güío cocío*, depués poníase encima una tapa de masa, auniendo los bordes. Güei tovía se regala la *pegarata* a los *afiyaos*, aunque l'actual ye de forma reutangular y de grosor más finu, asemeyada a la empanada,<sup>11</sup> y a veces, en vez de tar fecha de masa de *pan*, ta fecha con “hojaldre” y suel tener más ingredientes como'l xamón.

---

<sup>11</sup> Na zona de Turón y Mieres usen güei esta palabra pa referise al mesmu regalú, aunque nesti casu ye un dulce de confitería.

## 1.6. Otros costumes relacionadas col *pan*

Relacionaes col *pan* taben les cofradíes, 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 L.lacones*,<sup>12</sup> la del Carmen (esta última de carácter parroquial, non sólo del *puilo*), etc. Cada cofradía (desapaecida la última hacia los años cuarenta) formaba una asociación de bienes que s'encargaba d'alministrar, como praos que teníen en renta o vaques que daben a medies,<sup>13</sup> usándolos pal mantenimientu de la ermita. Una de les costumes de les cofradíes yera ufrir un *remu de pan* el día del so patrón. L'encargáu del *remu* 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 *puilo*) que pidieran peles cases. Los vecinos daben *farina* a les moces, anque nos últimos tiempos tamién se daben perres, depués una muyer qu'amasara bien, ayudada por otros muyeres, encargábase de facer el *pan* pal *remu*. 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, anque 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 *remu* 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'agosto*). Antiguamente, una de les maneres de facer la ufierta individual yera dir a la ilesia con un *pelu* con un triángulu de madera nel *queu de cima* (cabu de cima), poniéndo un bollo en caún de los tres gayos del triángulu.

Otra costume relacionada col *pan* y que se facía *tolas selmanas* del añu yera llevar el *pan* un vecín a bendicir a misa *caa domingo*, el *pan* cortábase en *peazos pequenos* y poníase nun *cisto* a la salida de la ilesia pa que los vecinos que quixeran lo comiesen.<sup>14</sup>

---

<sup>12</sup> Llamada asina (o tamién de *Sant'Antón* o *San Antón*) porque los vecinos ufríen un *llacón* al *sentu*, o a veces *güeos*, cuando los animales se poníen malos. Los *llacones* subastábase'l día de *Santo Antón que yera'l 17 de xineru por Antón Abá*. Esta cofradía tenía un *gucho* por vecera qu'alimentaben tolos vecinos del *puilo*. Tiense por milagru de *Santo Antón* la siguiente hestoría: una nueche na zona de La Ermita, empezó'l *gucho* de la cofradía a *gurniar* 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>13</sup> Daben una vaca y quedábase cola cría que tuviera.

<sup>14</sup> Constátase una tradición asemeyada a principios d'esti sieglu y finales del pasáu nos conceyos de Llaviana, Morcín, Uviéu y Somiedu (Alvargonzález 1908: 63).

## 2. El *panchón*

### 2.1. La preparación del *panchón*

Durante les fiestas patronales facíase y faise un postre especial, el *panchón*, pa esto facíase la *pancha*, que ye'l nome que se daba al *pan* fecho d'escanda pero cocío con unes característiques 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* (*pezos de lleñe mui menúo, como los que quean en suilo al facer lleñe*)<sup>15</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.

Las *berzas* usaes como envoltoriu sirvien pa que nun llegase a prender o quemar la masa. El cocimientu yera d'unos siete o ocho hores pa unos diez quilos de masa y consiguíase 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.

Cuando yá taba cocío la masa, poníase un *sébanu* en *suilu* y facíase *tronar la pancha*, esto ye, coyábase la *pancha* al revés, cola parte plana hacia arriba, y tirábase contra'l *suilo* 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*, *esmigayábase* y echábase *azruque* y *mantega* (mantega de vaca) a la miga, colo que yá taba fecho'l *panchón*. El *panchón* comíase como postre durante tolos díes que duraben les fiestas, podía comese en frío, aunque como se prefería tomar yera calentándolo y echándolo-y más mantega.<sup>16</sup> Aunque se consideraba que sabía meyor con *mantega fresco*, dalgunos facíenlo con *mantega cocío* pa que nun *arranciese* y durase más.

### 2.2. El *panchón*: platu especial de les fiestas

El *panchón* yera un platu especial de les fiestas que se facía en toles cases,<sup>17</sup> teníaase la

---

<sup>15</sup> A la unidá se-y llama *pu*, con cierre de la vocal tónica.

<sup>16</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-Solís 1982: 42-43).

<sup>17</sup> Como diz el refrán usáu na zona y conocíu 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, asemeyáu al castellanu *Donde no hay harina, todo es mohína*, o la variante que yá



costume de convidar a *panchón* a los forasteros, fundamentalmente *casinos* y *coyanes*, los naturales de los conceyos vecinos de *Caso* y *Sobrescoyo*, asina llamaos en *felechueto*, la *parl.lamienta* de Felechosa, colos que se tenía munchu *tretu pel verano* nos mayaos y puertos. Cuéntase que, como platu “social” que yera, los ricos echaben muncha mantega pa demostrar la so abundancia económica.

Cuando amanecía depués de la última nueche de les fiestes del *puilo*, los mozos diben llamando a les puertes y despertando a los vecinos pidiendo-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 incluso *perras*.

### 3. El pan y el *panchón* güei

Actualmente ta cuasi perdida la práctica de *semblar el pan*, quedando mui pocos que lo faigan, como yá señalamos (§ 0.). Inda se conserva la *puya'l remu* (§ 1.6) el día grande de les fiestes del *puilo*, que s'encarga d'organizar y d'alministrar el presidente de la sociedad de festexos. La única tradición que se conserva prácticamente entera ye la de facer el *panchón* (§ 2), 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, anque 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, anque nesti últimu casu ensin nengún de los pasos y costumes descrites, sinón sólo como productu gastronómicu. El *pan* y el *panchón* que tovía s'amasa na actualidá en Felechosa nun suel tar fecho integramente con *farina* d'escanda, sinón que s'entemez con *farina de trigo*, les razones paecen ser tanto pol sabor como pol preciu abondo altu que tien la escanda.

### Referencies bibliográfiques

- ALVARGONZÁLEZ [Y LANDEAU], Calisto (1908): *La escanda. Su origen, su cultivo*. Gijón (Imprenta de “El Noroeste”).
- ARIAS[-CACHERO] CABAL, Álvaro (1992): “Metafonía en Felechosa (Ayer)”. *Lletres Asturianas* 1992: 7-21.
- 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*. Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos.
- RODRÍGUEZ-CASTELLANO, Lorenzo (1952): *La variedad dialectal del Alto Aller*. Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos (ed. facs. de 1986).
- R[ODRÍGUEZ]-SOLÍS, José-M[aría]-Manuel (1982): *El bable de Bello de Aller*. Asturias, Gijón (Imprenta Love).

---

recueye'l marqués de Santillana *Mohína es la casa que no ha harina*.