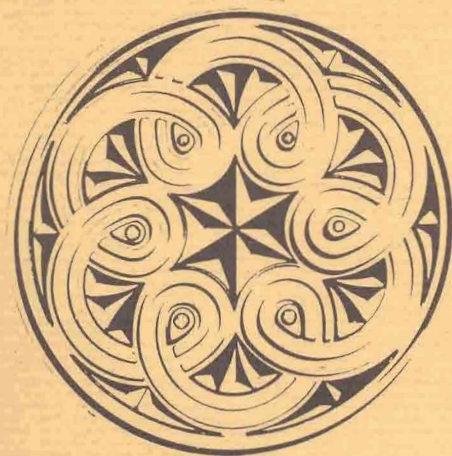


CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA



Nº 5

UVIÉU 1995

CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA

Revista editada en colaboración 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^o 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 ^a 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 y el panchón en Felechosa (Ayer)

ÁLVARO ARIAS CABAL

Anque'l téminu *escanda*¹ nun ye desconociu en Felechosa (pueblu de la parte alta del conceyu d'Ayer², nel centro-sur d'Asturies), el sentíu comu más tradicional pa esti cereal ye *pan*, única variedá comestible que se *semblaba* (semaba) en Felechosa³. 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 cuntaron⁴, comu un recuerdu de daqué güei cuasi inesis-

tente⁴, 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 podíen semar 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 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 teníen 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 quemábase, aprovechando la ceniza p'abonar el terrenu. A lo último poníase un *cerru* (zarru) pa que nun entrara'l ganáu⁵. 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»⁶. 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 mientras se decía:

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

depués cincábase'l ramín en suelu⁷.

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 merendar⁸. 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*. Mientras 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 escoyíen 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 ablanes⁹. 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 ñlino, 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 *suilo* 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 dientes¹⁰. 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 machicar¹¹. 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 p'a *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 empanada¹², 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'antigua-mente 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 Llacones¹³, 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 medies¹⁴, 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 personas 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 comiesen¹⁵.

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»¹⁶) 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 mantega¹⁷. 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 cases¹⁸. 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 incluso 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 integramente 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

¹ 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.

² 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 Colllanzo [pueblos más al norte] dicen Robayer»

³ 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 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 *pavía*,

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

⁴ 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.

⁵ 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.

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

⁷ 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.

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

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

¹⁰ 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).

¹¹ 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 en monografía de Rodríguez-Castellano (1952).

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

¹³ 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 xñero 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.

¹⁴ Daben una vaca y quedábense cola cría que tuviera.

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

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

¹⁷ 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).

¹⁸ 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

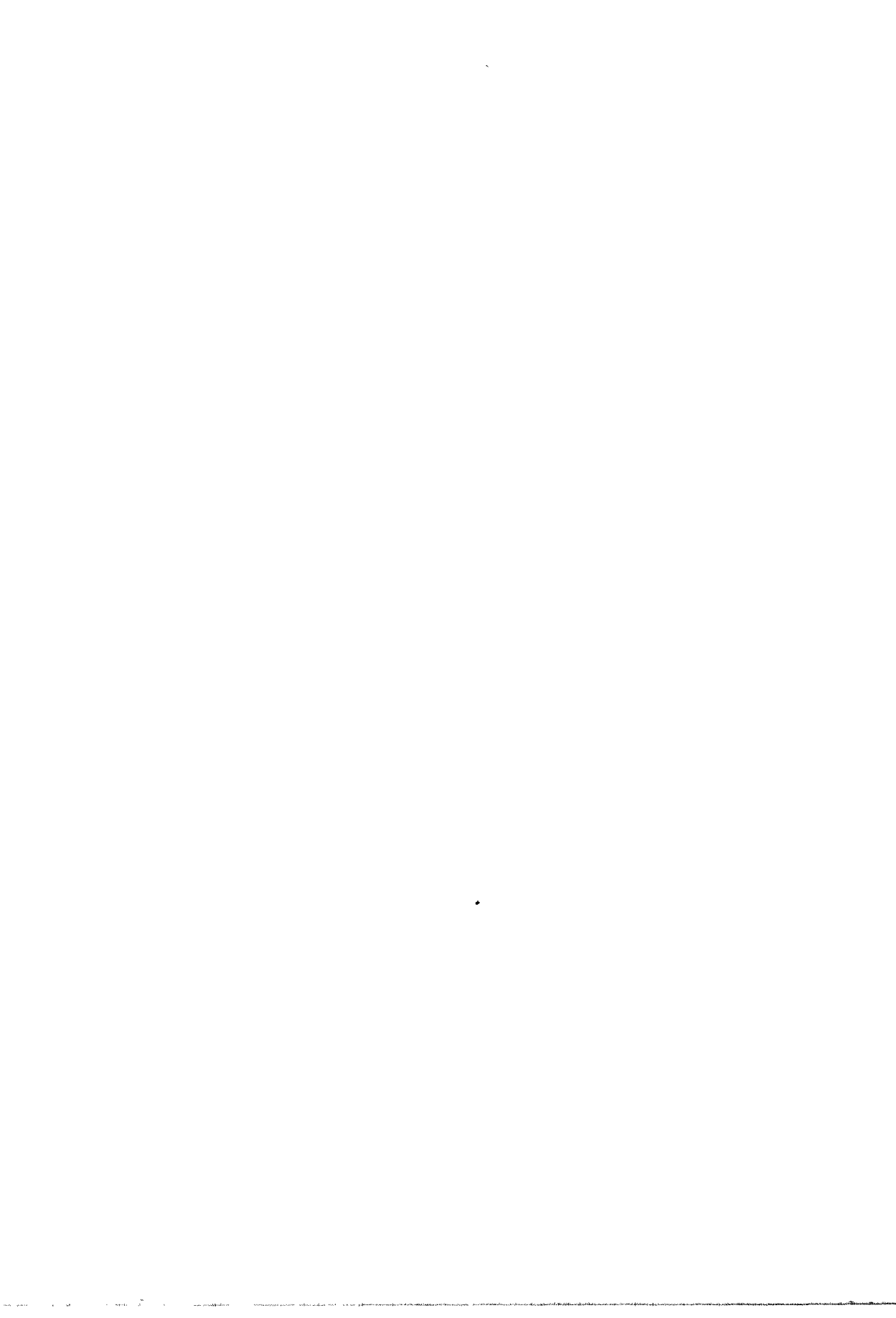
- Alvargonzález [y Landeau], Calisto** (1908) *La escanda. Su origen, su cultivo*, Xixón (Imprenta de «El Noroeste»).
- Dantín Cereceda, Juan** (1941) «Distribución geográfica de la escanda asturiana» *Estudios Geográficos* 5: 739-797.
- Equipu Bueida** (1991) «El pueblu quirosán: una unidá social» *Cultures* 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).

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