

MATERIALES D'ETNOGRAFÍA

La tradición de la escanda en dellos *llugares* del Val.le'l Güerna: historia, costumes y vocabulariu

PAULA PULGAR ALVES

RESUME: La escanda foi per muchos siglos un elementu clave na alimentación de los habitantes de muchos llugares d'Asturies, ente ellos el Val.le del Güerna (conceyu de L.lena). Esti artículu, frutu del trabayu de campu de l'autora, presenta les tradiciones al rodiu del cultivu, la tresformación y el consumu d'esti cereal qu'entá se recuerden y se prautiquen güei nes parroquies de Piñera y Xomezana del Val.le del Güerna, asina como'l vocabulariu y les espresiones rellacionaes con estes actividaes. **Pallabres clave:** cultura tradicional, escanda, vocabulariu y fala de L.lena.

Traditions around spelt in some villages of the Güerna Valley: history, customs and vocabulary

ABSTRACT: *Spelt was, for centuries, a key element in the diet of people from many parts of Asturies, among them the Güerna Valley (conceyu of L.lena). This article, which is the result of fieldwork carried out by the author in that area, presents the traditions concerning the growing, transformation and consumption of this cereal that are still remembered and even maintained in the parishes of Piñera and Xomezana in the Güerna Valley. Moreover, it compiles the vocabulary and sayings related to these activities. Key words: traditional culture, spelt, vocabulary and speech features of L.lena.*

1. INTRODUCCIÓN

Nel presente trabayu vamos falar del usu de la escanda, del *pan*, como lo conoz tola xente de la zona, nuna fastera determinada del Val.le'l Güerna, que ye la que se correspuende coles parroquies de Piñera y de Xomezana¹. L'estudiu recueye les grabaciones feches nestos pueblos de L.lena onde entá güei se sema y s'amasa'l pan al mou tradicional (aunque en menor cantidá qu'hai años).

¹ Los informantes foron en Piñera Baxo Luz Sánchez, Severina Sánchez, Julio Álvarez y Josefa Ruiz, y en Xomezana Riba Inés García y Gelita Pola.

Hai que señalar que la fastera del Güerna ta caracterizada por dellos rasgos llingüísticos que se reflexen nel so vocabulariu y de los que los más significativos son:

- a) L'usu de la llamada «l.l vaqueira» (esti fenómenu ta en desanicium, pero entá s'alcuentren informantes que caltienen el soníu, que nun son cheístes).
- b) La metafonía.
- c) Los finales en /-as/, en llugar de /-es/, del asturianu estándar, pa les formes del femeníu plural.
- d) La perda sistemática de la /-d-/ intervocálica.

2. HISTORIA

Cuenten los más vieyos d'estos *l.lugares*² que'l pan ye daqué que tuvo siempre nes sos vides.

Los/les informantes recuerden con señalda cómo yera la sema y la recoyida tradicional. Antaño semábase bramente cantidá y ocupábase munchos de los terrenos del Val.le con esti tipu de cultivu. La tierra taba, normalmente, de patates.

La sema yera a últimos del mes de payares o a primeros d'avientu. Dalgunos consideren que ye meyor lo que se sema tempranu yá que, d'esti mou, cuando llega l'agua de xunu, perxudicial pal pan, la espiga yá ta *fecho*. Falando d'esti tema recoyemos un refrán que diz:

*¿A ónde vas pan tardío en busca de lo temprano?
Ahora nun s'igualan nin espiga nin en grano.*

La sema faciábase tirando la erga n'*estayas* cola fin de que lo cubriera too. Pa xineru yá empezaba a asomar la planta y na primavera *sallábase* o *sal.lábase*.

La *recoyía* yera a últimos d'agostu o principios de setiembre, cuando'l pan yá taba *refecho*, y munches de les veces yera n'andecha. D'esti mou, el dir a *coyer* el *pan* convertíase nuna especie de folixa y de brincadera ente mozos y moces. Les espigues que taben de pie recoyíense coles *mesorias* (palos amarraos ente sí que s'usaben como preséu) y metíense en cestones grandes (*maniegas* y *güexas*). Les que nun se podíen *mesoriar* por tar nel suelu *pilucábanse* (garrábase una a una) a manu. Una vez recoyíes les espigues diben pal horru y sacábase nel iviernu pa pisales y quita-yos la porquería. Un día díbase pa unos y otru pa otros, esto ye, que faciábase'l llabor tamién n'andecha. Prendíase un poco de fueu y pisábase y triscábase la espiga (pa esti fin la xente diba de madreñes). Depués usábase'l *vanu* o *venu*, que yera de pelleyu d'o-

² Les formes propies de la fastera vamos poneles en cursiva.

veya, y intentábase quitar lo más gordo. Tratábase de separar la *poxa*, que ye la casca de la escanda, del *granu* o *grenu*. Más tarde llevábase pal molín onde primero rabilábase y depués molíase. Antiguamente había molinos en tolos pueblos.³ Anguaño la xente de la zona qu'entá se ma escanda suel dir pal molín de Xomezana Baxo o pal de Zurea.

3. AMASAR

Antaño amasábase na masera y el pan yera d'escanda solo. Agora la xente prefier mezclalo con un poco de farina blanco, yá que d'esti mou sal más suave (amás nun hai qu'escaecer que güei sé-mase menos y la escanda mercao ta a preciu d'oru). Tradicionalmente les encargaes d'amasar yeren les muyeres y el mou de facelo (que se mantién igual anguaño) yera echando un *pletu* d'escanda *penerao* por cada *bolllu* o *bul.lu* que se quería amasar, depués echábase-y sal, *furmientu* (anque güei dalgunes de les encuestaes tamién echen un poco de llevadura) y agua templao (más bien tirando a caliente, pero ensin ferver). El *furmientu* ye un cachín de masa que se dexaba d'una vez pa otra guardao na masera y tapao con una berza y que facía que la masa *l.ieldara* (medrara). Cuando taba too yá entemeció amasábase coles manes y facíase lo que se conoz como *pastión*. El *pastión* envolvíase bien —«porque'l pan, como'l nenu, quier calor»— y dexábase bien tapao y metío na masera pa que *l.ieldara*. Yera entós cuando la muyer qu'amasaba rezaba les sos oraciones, ente elles esta que señalamos darréu y de la qu'alcontramos delles variantes na fastera:

*A San Xusto Pastor, que de lo poco salga muncho
a San Xulián que lo saque de mano prestar
a San Vicente que lo acreciente.*
(En Piñera Baxo).

*A San Vicente que lo acreciente
a Santa Catalina que lo saque de farina
a San Xusto que de lo poco saque muncho
a San Froilán que saque buen pan.*
(En Xomezana).

Dicen los entendíos que la manera de saber que'l pan yá taba *l.ieldao* yera echar una bolina de la masa nun cacharru con agua. Cuando la bolina subía ye que yá taba la cuenta pa preparalo y metelo pal *forno*⁴.

Pa facer los panes garrábase'l *pastión* yá *l.ieldao* y diba cortándose en cachos a los que se-yos daba la forma deseada. El pan podía dir solo o con chorizu y tocín.

³ Toponímicamente alcontramos nomes como *La Reguera los Molinos*, en Piñera Baxo.

⁴ Otru rasgu característicu d'esta fastera ye l'apaición de muchos sustantivos masculinos acabaos en /-o/.

Ye de destacar qu'esiste una perinteresante terminoloxía, que tovía se caltién güei, referida a les distintes formes de los panes y que tamién tien que ver tamién colo que lleva dientro. Cuando'l pan va solo llamáse-y *bollu*, o *bul.lu*, o *pan* y pue tener delles formes (redondu, con cuernos, etc). Al que ye pa la *puya'l remu* llámase-y *rosca* (tien un furacu en mediu) y al pan que se-y echa chorizu y tocín, que n'otros sitios d'Asturies se conoz como bollu preñáu, llámase-y *bolla* o *bol.la*.⁵

A la masa tamién se-y pue dar forma achaplada y freíse con aceite (antaño con sebo). Esto conozse col nome de *torta*.

4. EL FORNO

Los d'enantes yeren de barru o fechos con lladriellu o teya. Güei na zona hai dalgún *forno* vieyu bien conserváu y otros prefabricaos. El *forno* caliéntase con *l.leña*, preferiblemente de faya, unes dos hores hasta que tea *roxu*. Primero de meter los panes *ráchase* y bárrese (con una escoba de *peornu*, si se tien) y déxase la brasa a la puerta. Depués métense los *bollos* o *bol.las* pa dientro con una pala de *maera*. Dientro'l *forno*'l pan pue tar ente berces, lo que-y da un sabor especial, o solo, ensin tapar.

5. COSTUMES Y TRADICIÓN

En tol Val.le'l Güerna caltiénse la tradición de facer la *puya'l remu*, nos díes nos que hai fiestas patronales, cola fin de sacar perres pa la ilesia del santu que se celebra.

La *puya'l remu* ye una subasta de *roscas* o *bollas* d'escanda que se presenten asitiaes nuna estructura piramidal de *maera*, adornada con flores y cintes de colorinos. Fai tiempu, na *pica'l remu*, onde s'alluga la *rosca* más curiosa, poníase un *ramín de carrescu*; güei, lo normal ye adornar el cume'l *remu* con flores. La *puya* ta dirixida, tradicionalmente, por un home que ye l'encargáu de sacar las *roscas* de la estructura, de poner un preciu inicial y de dir preguntando «¿Quién da más?».

Otra costume propia d'esta fastera del conceyu L.lena ye la de dir a comer la *bol.la*. Existe una tradición conocida desde siempre y que consiste en que'l domingu de Pascua los *nenos* y *nenas*, depués de dir a misa, van pa los praos a pasar el día y a comer la *bolla* o *bol.la* qu'esi día suel tener, amás del chorizu y el tocín (güei sustituyú en delles ocasiones por xamón o bacon), un güevín en medio y normalmente ye regalú de los padrinos. Hai que dicir como curio-

⁵ Nesti sen ye interesante mirar la obra *El habla de Lena*, de Jesús Neira, na que nun se recueye l'aceición de *bolla* o *bol.la* pa referise al pan enllenu de carne. Esti datu fainos pensar qu'esti usu tan estendíu en dalgunos *l.lugares* ye propiu solo d'una fastera de L.lena.

sidá que cualesquier otra prenda que los padrinos dean a los afiyaos el día de Pascua conozse tamién col nome de *bolla* o *bol.la*.

6. EL PAN GÜEI

Anguaño l'usu de la escanda entá ta en vigor nesta zona, aunque sémase muncho menos y ye normal comprar la farina yá molida que vien d'otros llugares. Na actualidá el facer pan ye daqué que queda pa determinaos eventos y fiestes patronales y munches de les veces, en llugar de facer *fornás*, la xente confórmase con facer un par de paninos y metelos a cocer na *fornica* de la cocina carbón. Hai que dicir que de toles formes nos díes de les fiestes de munchos de los pueblos d'esta fastera tovía se pue asistir al espectáculu de la *puya'l remu*, subastes nes que delles de les veces *las roscas* lleguen a alcanzar precios astronómicos. Entá güei, si se fai un percorríu peles fiestes del Val.le'l Güerna puen vese *puyas* en pueblos como Piñera Baxo (Santa Lucía), Piñera Riba (El Roseriu), Xomezana Riba (San Pedro), Tuíza, etc.

7. GLOSARIU

bolla (~ **bol.la**), **la**: Pan d'escanda (o de farina de trigu y escanda) que tien dientro chorizu y tocín (tamién xamón o bacón). N'otros sitios d'Asturies conozse como *bolllu preñáu*. Pue llevar un güevín cocíu puestu en mediu.

bolllu (~ **bul.lu**), **el**: Pan amasao (d'escanda solo o de farina de trigu y escanda).

estaya, la: Franxa que se fai na tierra a la hora de semar.

forná, la: Conxuntu de panes que se meten d'una vez nel *forno*.

forno, el: Sitiu onde se cuez el pan.

furmientu, el: Cachín de masa fechu de farina y sal que se dexa al amasar d'una vez pa otra y que val pa que'l pan *l.lelde* (güei pue sustituyise por llevadura).

güexa, la: Cestón grande nel que se meten les espigues al dir a *coyer* pan.

l.leldar: Subir, medrar el *pastión* gracias al efectu del *furmientu* o de la llevadura.

maniega, la: Cestón (más pequeñu que la *güexa*).

mesoriar: Garrar *espigas* coles *mesorias*.

mesorias, las: Preséu fechu con dos palos de *maera* ataos pente medies d'un cordel y que s'usa p'arrincar les espigues.

pastión, el: Masa grande fecha con farina, agua, sal y furmientu.

penerar: Pasar la farina d'escanda pela *penera* pa quita-y lo que nun val p'amasar.

pilucar: Garrar les espigues una a una.

poxa, la: Cubierta del granu d'escanda.

puya'l remu, la: Subasta de *rosca*s que se fai en dalgunos llugares el día de les fiestes patronales.

rosca, la: Pan que tien un furacu en mediu y que se fai pa la *puya'l remu*.

sallar (~ sal.lar): Llimpiar, quitar les males yerbes que tán alreduro de la escanda semao.

torta, la: Masa fecha de farina, agua, sal y *furmientu* (o llevadura) que se fríe con aceite (añao con *sebo*).

vanu (~ venu), el: Preséu fechu de pelleyu d'oveya que val pa separar el granu de la escanda de la porquería.

BIBLIOGRAFÍA

ACADEMIA DE LA LINGUA ASTURIANA (2000): *Diccionariu de la Llingua Asturiana*. Uviéu.

NEIRA MARTÍNEZ, Jesús (1995): *El habla de Lena*. Uviéu, Instituto de Estudios Asturianos (2ª ed.).

VV.AA. (1995): *Cultures. Revista Asturiana de Cultura* 5. Especial «La cultura del pan».