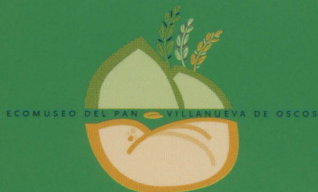


Adolfo García Martínez

LA CULTURA DEL PAN EN VILLANUEVA DE OSCOS



LA CULTURA DEL PAN
EN VILLANUEVA DE OSCOS

ADOLFO GARCÍA MARTÍNEZ

LA CULTURA DEL PAN
EN VILLANUEVA DE OSCOS

COMARCA OSCOS-EO

Villanueva de Oscos

2006

© Comarca Oscos-Eo
ISBN: 978-84-96476-96-7
Depósito legal: AS-2381/2006
Imprime: Grafinsa. Oviedo

ÍNDICE

Prólogo	9
Introducción	11
EL CICLO DEL PAN	17
I. De la tierra a <i>l'eira</i>	19
1. La preparación de la tierra y la siembra ..	19
2. El maíz	27
3. La recolección del pan	28
II. De <i>l'eira</i> al <i>borro</i>	35
1. <i>As mallegas</i>	35
III. Del <i>borro</i> a la mesa	45
1. La preparación del grano y la molienda ..	47
2. La elaboración del pan	53
3. El consumo de pan	59

GLOSARIO DE TÉRMINOS Y EXPRESIONES EN LENGUA VERNÁCULA UTILIZADOS EN ESTE ESTUDIO	67
ORIENTACIONES BIBLIOGRÁFICAS	85

PRÓLOGO

Hace casi 20 años, cuando comencé mi vida política como alcalde de Villanueva de Oscos, aún permanecía intacta la cultura del pan en los Oscos. Se celebraban las últimas *mallegas* (trabajo familiar consistente en separar el grano de trigo de la paja) y las familias cocían sus últimas *fornadas* de pan. Resultaban tan espectaculares para mí las faenas de *mallar* y elaborar el pan y todo lo que ello representaba para la sociedad, que pienso que jamás deberíamos perder esa tradición o ese ritual.

Pues bien, hace aproximadamente siete años comenzamos con la idea de recuperar un lugar donde, de alguna forma, se pudiera ver todo el proceso o «ciclo del pan». El sitio elegido fue el pueblo de Santa Eufemia, debido a la existencia de una finca que reunía el molino con el agua y una casa en la que albergar los útiles empleados para dichas tareas. Determinante fue también

la belleza del entorno, en el que destaca la antigua iglesia parroquial restaurada.

Además de todo ello, consideramos fundamental editar un libro como el presente para que la gente pueda leerlo y así comprobar y también divulgar lo que el pan significaba para esta tierra.

José Antonio González Braña

ALCALDE DE VILLANUEVA DE OSCOS

INTRODUCCIÓN

La casa tradicional de Los Ocos era una realidad multifacética y multifuncional, y trataba de ser autosuficiente. Dicho de otro modo, era una unidad de producción, de consumo y de reproducción. La agricultura, la ganadería y la recolección eran su fuente principal de recursos, obtenidos mediante la fuerza de trabajo de la familia y de algunos animales domésticos, principalmente.

Asimismo, cada casa procesaba dichos recursos para convertirlos en alimento o en bienes de uso para la familia, utilizando un saber secular, unas tecnologías rudimentarias, pero muy eficaces, y el agua y el fuego, en ciertos casos. Eran muy pocos los productos que la casa tradicional de Villanueva de Ocos llevaba al mercado, y eso se hacía para obtener algunos bienes necesarios que la familia no producía. Es decir, se vendían huevos, pollos, manteca, terneros, jamones, etc., para adquirir



Foto 1. Casa tradicional de los Oscos.
Página derecha, mapa de Villanueva de Oscos.

aceite, hilo, telas, azúcar, pimentón, café... y para hacer algunos pagos.

En síntesis, trabajar para alimentar a la familia era la máxima fundamental de la casa tradicional de Villanueva, y puede decirse que todo empezaba y todo concluía en la mesa familiar: la agricultura, la ganadería y la recolección. Este principio fundamental se pone de manifiesto en la dieta diaria y en la dieta festiva de cualquier familia, así como en el ciclo produc-



VILLANUEVA DE OSCOS



OSCOS - EO



Villanueva de Ocos
12. Iglesia y Monasterio
13. San Cristóbal
14. Fuente y torre de Murillo
15. Pico El Falso
16. Pico de Ocos
17. Morango
18. Posarón
19. Posarón

www.oscos-eo.es



21. Ruta del Carbón de Salgueiros
22. Ruta de las Cascadas
23. Ruta de la Bobia
24. Ruta de la Bobia



111. Excmo. de la Parroquia
Santa Eufemia - Villanueva de Ocos

- oficinas de turismo
- lugares de interés
- museos, conjuntos etnográficos
- núcleos arqueológicos, ruinas
- áreas recreativas
- piscinas, zonas de baño
- gimnasios
- cabañas
- Sierra de la Bobia
- zona de baño
- capital de comarca
- poblaciones
- carretera principal
- carretera secundaria
- encanoso del pan



Foto 2. Pan en la mesa

JULIO CONCEPCION

tivo anual, en la organización del suelo, en muchas de las construcciones, etc. Un ciclo que comienza en el mes de noviembre con la siembra de los cereales de invierno —trigo, centeno y, en el pasado, también escanda— y termina en el mes de diciembre del año siguiente con la matanza de los cerdos y la preparación de las carnes.

Esta tendencia a la autosuficiencia de la casa se rompe, en repetidas ocasiones, a lo largo del ciclo anual, originándose unas relaciones entre las diferentes fami-



Foto 3. Ayuda intercasal

(E. KRÜGER, MUSEO DEL PUEBLO DE ASTURIAS)

lias del pueblo e incluso de la parroquia, basadas en la reciprocidad equilibrada. Algunos de estos momentos son especialmente significativos en el proceso del pan que aquí se va a tratar.

Tenemos que dejar de lado esta visión general de la casa para centrarnos en el tema del pan, si bien es cierto que este producto es uno de los pilares fundamentales de la casa tradicional de Villanueva de Oscos, por su importancia económica y por las implicaciones sociales y hasta rituales que tiene sobre la cultura de estas

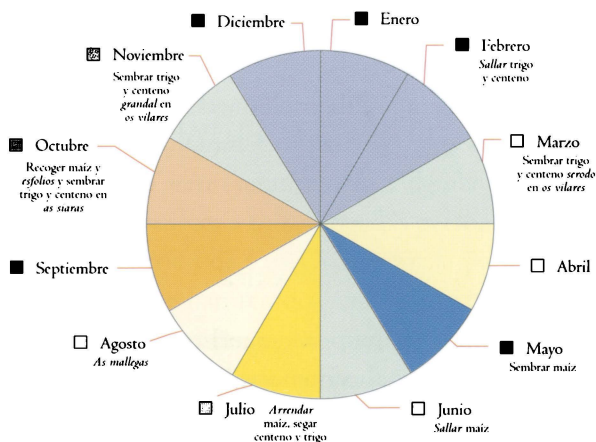
comunidades. Aún se conservan numerosos dichos en los que el pan aparece como término central comparativo o simbólico: *ganar el pan*, *largo como un día sin pan*, *nun faltarye el pan* (no faltarle el sustento), *ser pan comido*, *ser un pedazo de pan*, *ser como un pan sin sal*, *poñer a pan pidir* (reñir mucho a alguien).

Quisiera agradecer a todas aquellas personas de Villanueva, y del resto de Los Oscos, por la paciencia y la amabilidad que han tenido para informarme y responder a las muchas preguntas que, una y otra vez, les hice sobre el tema del pan y otras cuestiones afines. Gracias a todos, y siento no mencionarlos nominalmente uno a uno, pero temo olvidar a alguien.

EL CICLO DEL PAN

El término genérico *pan* se refiere, sobre todo y en este caso, al trigo, al centeno y, en menor medida, al maíz y a la escanda. Estos cereales recorren un largo ciclo entre la tierra y la mesa; el maíz tiene un ciclo más corto. Estos hechos pueden observarse en el calendario agrícola que se adjunta (dibujo 1 en página siguiente).

El largo ciclo productivo del pan, desde la tierra al granero, que dura diez meses, y, como veremos, la enorme importancia de este producto para el sustento de la familia, nos ayudará a comprender la trascendencia y las repercusiones que tenía sobre la casa tradicional y sobre la cultura en general de las comunidades rurales tradicionales, y de Los Oscos en particular. El clima, la tierra, los animales domésticos, la familia, los ancestros, gran número de dichos y de ritos, y un saber y una compleja aunque a la vez sencilla tecnología, todo ello estaba íntimamente implicado en el proceso del



DIBUJO 1. El ciclo de los cereales en Villanueva de Oscos

pan, tanto en su producción, como en el posterior procesamiento y consumo.

El largo y azaroso proceso de producción de los cereales más comúnmente panificables en Villanueva de Oscos, como eran el trigo y el centeno, podría sintetizarse, primeramente, en dos fases sucesivas: de la tierra a *l'eira* y de *l'eira* a *l'ucha de l'borro*. Posteriormente, se tratará la tercera y última: la transformación de estos productos en alimento, es decir, en pan. El ciclo del maíz, menos utilizado para hacer pan, es distinto y más corto, y lo trataremos aparte.

I. DE LA TIERRA A *L'EIRA*

Se trata, sin duda, de la fase más larga y compleja. En el caso del trigo, del centeno y de la escanda duraba diez meses, desde noviembre hasta agosto. Veamos más de cerca algunos de los momentos determinantes.

I. LA PREPARACIÓN DE LA TIERRA Y LA SIEMBRA

En marzo y abril, muchas familias de Villanueva rozaban con la hoz y cavaban con *axadas* y *gadaños* un trozo de monte para sembrar centeno y trigo. El gran consumo de pan y el elevado número de miembros de la familia obligaba a las casas a aumentar su terrazgo con estas parcelas denominadas *síaras*.

En agosto se hacían *as burrueiras* (borronadas) para quemar *os torrois*, que se envolvían al cavar con la maleza hacia dentro; *os torrois* se colocaban en forma de trincheras. Con *as burrueiras* se limpiaba el terreno y, al mismo tiempo, se obtenía *cinza* (ceniza). La *cinza* era el único abono de las *síaras*, junto con el guano y la cal, pues las caserías no producían suficiente estiércol para toda la tierra que cultivaban. Esto explica que dichas parcelas, cada tres o cuatro años, se volvieran improductivas y se dejaran en barbecho. La cosecha del primer año, denominada *vedro*, era la mejor; la del se-



Foto 4. *Axada y gadaño*



Foto 5. Haciendo *burruciras*

L. KRÜGER, MUSEO DEL PUEBLO DE ASTURIAS

gundo y tercer año se llamaba *restreba* y la del cuarto año, si aún se cultivaba, era escasa.

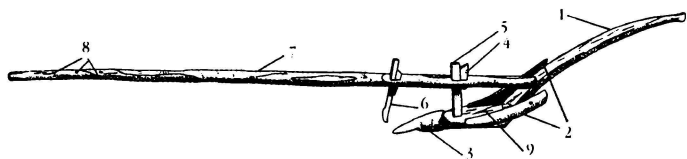
El monte se dividía en *suertes*, y se solían agrupar tres o cuatro parcelas o *siaras* deslindadas por *marcos* o *finxos* (mojones de piedra). Cada casa cerraba la *cabecera* o *cabeceiro* (cabecera) y la *fondeira* o *fondeiro* (el fondo) de su parcela; los laterales los cerraban en *faccira*, es decir, entre todos. El cierre consistía en un *bar-gaxe* (una empalizada) de roble o de *uz* (urce), o en una *sebe*.



FOTO 6. Siembra a voleo

A finales de septiembre y principios de octubre se esparcía *a cinza* y se labraba con el *arao de ferro* (arado de hierro o de vertedera), sembrándose el trigo y el centeno *a voleo*. Si el terreno era pendiente, se cavaba con *os gadaños* (herramienta de dos dientes largos y afilados). El pan no convenía sembrarlo junto, tal como enseña el refrán:

El pan, xunto no horro
e ralo na terra.



- | | | |
|----------------|-----------|-------------|
| 1. Rabela | 4. Cuña | 7. Lata |
| 2. Ourilleiras | 5. Teirúa | 8. Pígaros |
| 3. Palmela | 6. Ferrón | 9. Cabezada |

DIBUJO 2. Arado de *pao* o de madera

(LUIS MARTÍNEZ LORENZO, MUSEO DEL PUEBLO DE ASTURIAS)

En las parcelas de la casería, denominadas *pezas*, situadas en *os vilares* (erías), el trigo y el centeno se sembraban en noviembre, *según a mao*. Es decir, las erías eran rotativas, por lo que cada pueblo tenía dos, de modo que un año una iba de maíz y patatas, y la otra de trigo y centeno, y al año siguiente cambiaban. *As pezas* se abonaban con *cuito* (estiércol). No obstante, los cereales de invierno necesitaban menos abono que el maíz y las patatas. El valor que tenía el estiércol para la casería tradicional queda reflejado con toda crudeza en el dicho:

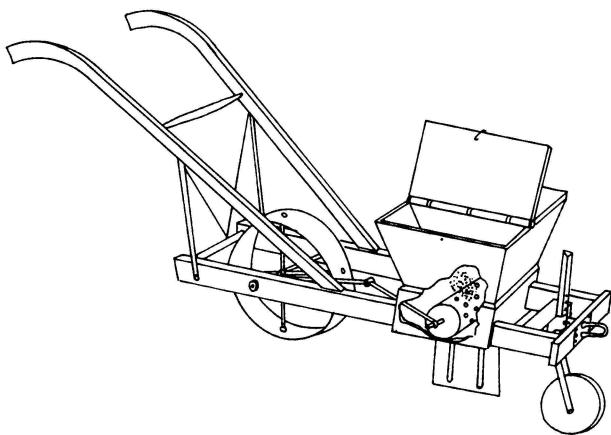
Dios e el cuito poden muito,
pero sobre todo el cuito.



Foto 7. Arando la tierra

En Villanueva, como en otras muchas partes de Asturias, para incrementar la producción de estiércol se solían dividir los caminos del pueblo entre los vecinos y se *estraban* (se cubrían) con *gancela* (brezos); este estiércol, de peor calidad que el de las cuadras, se denomina *rebo*.

As pezas se araban con el *arado de pao* (de madera) o con el *arado de ferro*, y después se sembraba el cereal. En el pasado, hasta principios del siglo xx, la siembra se hacía *a voleo* o *al rego*, en el caso del maíz; más tarde, llegaron las *sembradoras* o *semadoras*, hechas por arte-



DIBUJO 3. *Semadora* o sembradora

sanos de la zona y tiradas por una *bestia* (un caballo o una mula). En las labores de preparación y siembra participaba toda la familia, con una clara división de roles según el sexo, la edad y el rango, y algunos animales domésticos.

En febrero-marzo se sallaba el trigo y el centeno de *as siaras* y de *as pezas*. Con frecuencia, algunas casas, en marzo y hasta en abril, sembraban trigo y centeno en algunas *pezas*. Es el centeno y trigo *serodo*, que se recogía dos o tres semanas más tarde que el *grandal*, es decir, el sembrado en noviembre.



Foto 8. Siembra al riego

SALVADOR RODRÍGUEZ, GRANDAS DE SALIME

Algunas casas de Villanueva, en abril *arrendaban* (arribaban tierra al tallo de la planta) el trigo y el centeno de *as pezas*.

Después de Semana Santa, las amas de casa solían ir a las *tierras de pan*. Las bendecían con agua del Sábado de Pasión y clavaban en la tierra unos ramos de *loureiro* (laurel) o de *alvedreiro* (madroño) bendecidos el día de Ramos, mientras recitaban algún conjuro para defender la cosecha de plagas y pestes:

Salide sapos e toupos
pras terras dos outros.

En abril y mayo el cereal debía estar espigado, como reza el refrán:

En abril, espigas mil,
en mayo todo espigado.

2. EL MAÍZ

Durante el creciente de la luna de mayo, se sembraba el maíz en *as pezas* de la otra ería. Así nos enseña el refrán:

Por San Sidro, el maíz
nin no saco, nin nacido.

El maíz necesita más abono y mejores suelos. Se araba la tierra con el *arado de ferro*, se pasaba *a grada* (la gradía) y después *se botaba el grao al rego* (se sembraba al riego). Más tarde, como ya se señaló, llegaron *as sembradoras* o *semadoras*.

En junio se sallaba y en julio se *arrendaba*. Si el maíz estaba sembrado con *a sembradora* o *semadora*, esta labor se hacía con una especie de arado o *salladora*, tirada por una *bestia* o incluso por una vaca.



FOTO 9. *Gabeleiros* o *gabileiros*

3. LA RECOLECCIÓN DEL PAN

a) *El trigo y el centeno*. A finales de junio y principios de julio se segaba el trigo y el centeno de *as siaras*, y a continuación el de *as pezas*.

Se segaba con un *fouzo* o *foucín* (hoz de mano) y se iba dejando en *gabelas*, *gabeleiros* o *gabileiros* para que curase. Al día siguiente, se ataba con *vencellos* (cuerdas de paja de centeno) o con *garañolas* (de la misma paja) en *maollos* (haces) utilizando, con frecuencia, un *garrote* (un palo de unos cuarenta centímetros, afilado por uno de los extremos).



FOTO 10. *Maollos, carrelas y medeiros*

Os maollos se colocan en *carrelas* (montones con la espiga hacia un lado). Después, se hacen *os medeiros* (montones cónicos de diez *maollos*, con la espiga hacia arriba,). El *faz* (cuarenta *maollos*) era la medida utilizada en Los Ocos en este campo.

Cuando se terminaba de segar, *el pan se arriaba prá casa, prá l'eira* (se llevaba el pan para la era), y se hacían *as medas* (montones cónicos, con la espiga hacia el centro, de varios cientos de *maollos*), que permanecían hasta *as mallegas* (la trilla).



FOTO 11. *Medas en Feira* Casa Caraduxe, Martul⁹

As eiras eran un espacio situado al lado de casa. *A eira* estaba empedrada con grandes *lousas* (piedras); en otros casos, se echaba piedra menuda machacada, una capa de tierra encima y después se sembraba hierba. Cuando se iba a *mallar* se rapaba bien la hierba.

b) *El maíz*. En octubre se segaba la caña con os *fouzos* y se ponía en *murias*, *medoucos* o *medeiros* (montones cónicos). Seguidamente, *se escanaban as espigas* (es decir, se recogían las mazorcas) y se llevaban en el carro para casa. *A palloza* (la caña) quedaba en la tie-



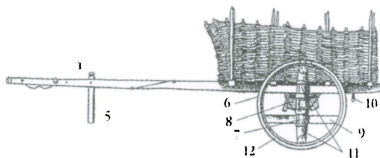
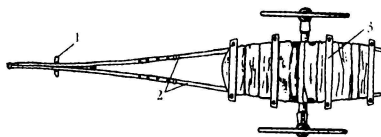
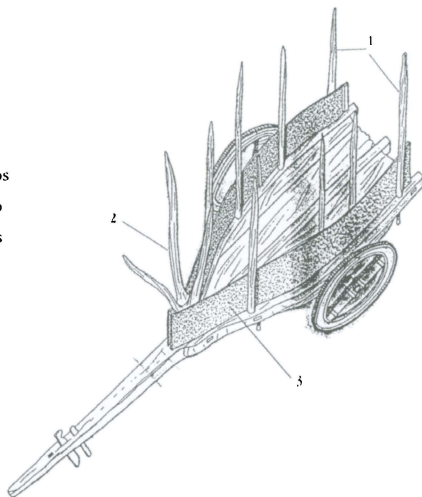
FOTO 12. *Esfolio o esfollo*

rra como abono o, a veces, se llevaba para casa y se le daba a las vacas.

Cuando se juntaba en casa una cierta cantidad de *espigas* se hacía un *esfolio* o *esfollo*. Es decir, se deshojaban las mazorcas, se hacían *restras* (ristras) y se ponía a secar.

Cuando una casa decidía hacer un *esfolio* o *esfollo* lo hacía público para que viniesen a ayudarlo. *Os esfolios* o *esfollos* empezaban al anochecer y se prolongaban hasta casi la madrugada. Acudía gente del pueblo y de fuera de él, sobre todo jóvenes.

- 1. Fumeiros
- 2. Cadeixo
- 3. Ladrals



- | | | | |
|--------------------------|---------------|---------------|---------------------|
| 1. Chavilla | 4. Cabezoalla | 7. Espellos | 10. Cairo |
| 2. Pértigos del leto | 5. Mofo | 8. Treitoiras | 11. Miolo |
| 3. Cadías o travesieiros | 6. Palmelón | 9. Cruce | 12. Cintas de ferro |

DIBUJO 4. Carro

(LUIS MARTÍNEZ LORENZO, MUSEO DEL PUEBLO DE ASTURIAS)

Os esfolios o *esfollos* no obligaban a acudir, como sucedía con *as mallegas*; la familia que organizaba el *esfolio* o *esfollo* ponía a disposición de los asistentes bebida, frutos secos y, sobre todo, el escenario festivo. *Os esfolios* o *esfollos* tenían un claro tono festivo y, más que relacionar casas, facilitaba el contacto entre personas y, sobre todo, entre jóvenes de ambos sexos.

El ambiente de *os esfolios* o *esfollos* era distendido. Unos *esfolaban* (deshojaban las mazorcas) y otros hacían *as restras*, trenzándolas con paja de centeno. *Os esfolios* o *esfollos* duraban alrededor de un mes.

II. DE L'EIRA AL HORRO

1. *As mallegas*

Durante el mes de agosto se realizaba la última tarea con el pan: *a mallega*. Se trataba, sin duda, de uno de los acontecimientos de más significación y resonancia de Los Oscos.

Hasta la llegada de las máquinas, *malladora* o *máquina de mallar* —finales del primer cuarto del siglo xx, más o menos—, se majaba *al malle*; se trata de un instrumento formado por dos palos, uno más largo —generalmente de *avellaneira branca* (avellano)— denominado *a moca*, y el otro de acebo, llamado *pértigo*. Iban unidos entre sí, por uno de sus extremos, por medio de unas correas denominadas *a casoma* o *casoma del malle*.

Durante una semana o más, cada casa se dedicaba exclusivamente a estas tareas. Se comenzaba por *rapar el eira* o *rapar la aira* y por llamar a los *malladores*; éstos solían formar equipos de cuatro o de seis e iban año tras año para las mismas casas, generalmente sin cobrar por ello.

Se extendían *os maollos* en *eiralos*, de modo que la espiga quedase al descubierto. *Os malladores* se colocaban dos de cada lado y empezaban a *mallar*. Termi-



Foto 13. *Malles* (San Tirso de Abres)

nado un *eiralo*, iban para otro y, mientras tanto, las mujeres daban vuelta a os *maollos* para *mallar* por el otro lado. A continuación, las mujeres *espelían a palla* (sacudían la paja y la apartaban) y hacían otro *eiralo*; y así hasta terminar.

Cuando pasaba el sol se barría *a eira*, se recogía el grano y se colocaba *a palla en a palleira* (montón de paja), que después se *envaraba* (se le ponían varas alrededor). A veces, *a palleira* se hacía alrededor de una *lata* (un poste en el centro clavado en el suelo). Las muje-



FOTO 14. *Mallando el malle* (San Tirso de Abres)

res *aventaban el grao* (limpiaban el grano) para separar *a puxa* (el tamo o glumilla).

Con la llegada de *as malladoras* o *máquinas de mallar* (máquinas de trillar), *as mallegas* se transformaron profundamente. En primer lugar, se requiere mucha más gente, teniendo en cuenta que el dueño de la máquina cobraba por horas. Además, se hacía todo el trabajo al mismo tiempo. Es decir, se *mallaba*, se limpiaba el grano y se llevaba para el granero y se recogía la paja y se hacía *a palleira*. Desde *a meda*, hasta *a palleira* y



FOTO 15. *Sacando a palla de la máquina* (San Tirso de Abres)

el *borro*, se formaba una cadena perfectamente organizada. Por ello, se necesitaba la colaboración recíproca de todas las casas del pueblo, hombres y mujeres. Según algunos informantes, para hacer una *mallega* con máquina se necesitaban casi cuarenta personas, distribuidas del modo siguiente:

- 1 hombre en la meda *prá tirar el pan da meda*.
- 3 o 4 personas (hombres y mujeres) para desatar *maollos*.
- 1 hombre *prá tirar pan prá mesa da máquina*.



Foto 16. *Arriando a palla* San Tirso de Abres

—2 o 3 hombres, a turno (entre ellos los dueños de la máquina), para cebar la máquina.

—1 hombre *prá sacar a palla das gradas* con una *forqueta* (una pala u horca de dientes).

—4 mujeres *prá espelir a palla* (recoger la paja) y ponerla en la *borto* o *borta* (palo largo y flexible de *salgueiro*, *xesta*, *budueira*...) con la que los hombres la llevaban *prá palleira*.

—5 o 6 hombres *prá arriar a palla prá palleira* (transportar la paja para la *palleira*) y subirla por una escaleras.



Foto 17. Sacando el grano de la máquina San Tirso de Abres³

—2 o 3 hombres en *a palleira*.

—2 hombres o mujeres para sacar *el grao* con *os an-gazos* (sacar el grano con un rastrillo de madera de tres dientes) o con un palo largo y para extender *el grao na eira* y quitar *os coaños* (*puxa* —el tamo o erga— y espigas) que caen de la máquina.

—2 mujeres *prá coañar* (limpiar el grano, una vez extendido, utilizando ramas de *budueira* (abedul).

—1 o 2 hombres o mujeres para llevar el grano *en cestas prá limpadora*.



Foto 18. Coañando (San Tirso de Abres)

- 1 hombre para *esbilar* (revolver) en la limpadora.
- 1 o 2 hombres para *darlle al beo* (manivela), relevándose, de la limpadora.
- 1 mujer para recoger el grano para los sacos.
- 1 persona para tener por los sacos.
- 1 o 2 hombres *prá arriar el grao prál borro*.

As mallegas, según el número de vecinos del pueblo y en función de la cantidad de pan, podían durar todo el mes de agosto y primeros días de septiembre. Por ello, y por lo que representaban, pues eran el paso de



Foto 19. Limpiando el grano con la limpiadora (San Tirso de Abres)

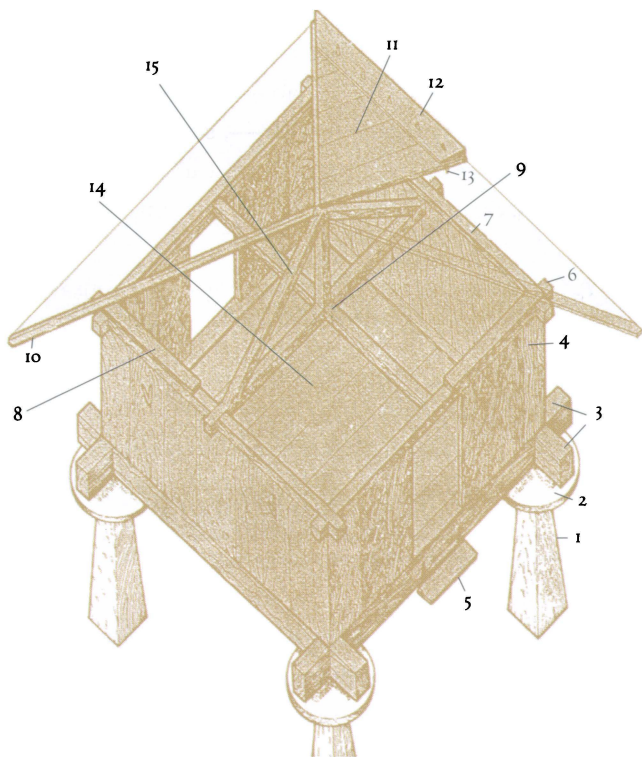
la escasez a la abundancia y el final de un largo y laborioso ciclo, y porque durante todo ese tiempo reinaba en el pueblo un ambiente festivo expresado por la mucha gente, por la ocupación de espacios privados de la casa por personas de fuera y, sobre todo, por la mesa festiva, *as mallegas* eran, tal vez, el fenómeno de más relevancia de todo el ciclo anual de la casa tradicional de Villanueva.

En efecto, cada casa llenaba sus *uchas* de pan, la gente vivía unas relaciones distintas al unirse «todos



Foro 20. Recogiendo el grano ya limpio (San Tirso de Abres)

para uno y uno para todos», los espacios íntimos de la casa se abrían a los vecinos —*a eira, el horro*, la cocina, la sala—, la mesa era festiva y el vino y el café *andaban pu l'eira*. Es decir, durante *as mallegas*, las casas, de forma rotativa, intercambiaban trabajo, vivienda, alimentos y vínculos sociales. Muchas de ellas, al final de la jornada, organizaban incluso baile para todos los participantes.



- | | | |
|------------|-------------------------|--------------|
| 1. Pé | 6. Cabezoallas | 11. Ripias |
| 2. Mola | 7. Sobrevigos | 12. Augüeiro |
| 3. Madres | 8. Toca, touca | 13. Tornos |
| 4. Zarrume | 9. Crucetas | 14. Pontes |
| 5. Taolla | 10. Aguilois, anguilois | 15. Tixeiras |

DIBUJO 5. Hórreo

(ARMANDO GRAÑA)

III. DEL HORRO A LA MESA

Con la recolección del grano —trigo, centeno, maíz y, en el pasado, también escanda—, se cerraba el ciclo productivo. Pero estos productos naturales tienen que ser procesados para convertirse en alimento; es decir, en pan.

Amasar el pan era una labor de gran responsabilidad y exclusiva de la mujer. Las mujeres —madres e hijas, nueras y suegras— debían ser buenas *amasadoras*. A principios del siglo XVIII, fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, un dominico natural de La Riera, concejo de Colunga, escribía así refiriéndose al pan y a la mujer que es quien lo elabora:

Item que (las hijas) sepan amasar con toda sazón y tresnar cualquier género de pan, dando a cada qual su debido punto, conforme da de sí el grano de que se hace; ya el formiento si lo lleva; ya el sacarlo de massa; ya el llaldar; ya el hacer de las piezas en todas figuras y cantidad; ya el dar punto al forno, que lo cueza sin abrasarlo; ya sacándolo a tiempo, que no abure; ya dexándolo estar hasta que esté bien cocido y no sea pasta, etc. Y nota de contado, que la mayor falta que puede tener una muger para serlo de familias y gobernar una cassa es no ser muy maestra en esta matteria de hacer sazonado todo



FOTO 21. Molino

género de pan. Porque esto es el principal sustento. Esto lo que cría la gente. Esto lo que pone la messa cada momento. Esto lo que más cuesta. Esto lo que con ninguna otra vianda se puede fácilmente suplir. Esto lo que todo suple, y por sí solo alimenta a los hombres. Esto, en fin, lo que no ay messa sin ello, y sólo ello hace messa (vol. 1, p. 224).

Una vez almacenado el grano, será el ama de casa la responsable principal del procesamiento, administra-

ción y distribución de este bien tanpreciado. Dicha responsabilidad era aún mayor por el gran número de miembros de la familia y por el alto consumo de pan. Algunas veces tenía que recurrir a fórmulas, incluso duras, para que el grano le llegase de una cosecha a otra, como era amasar cuando aún quedaba pan de la *for-*
nada anterior.

1. LA PREPARACIÓN DEL GRANO Y LA MOLIENDA

Cada quince o veinte días, el ama de casa preparaba el grano para amasar una nueva *forzada*. La cantidad de grano dependía, sobre todo, del número de miembros de la familia. Por término medio oscilaba en torno a una *fanega*, es decir, cuatro *ferrados* (cada *ferrado* doce kilogramos) o seis o siete *tegos* (un *tego* seis kilogramos y medio), aproximadamente.

El grano se molía en los molinos hidráulicos, de los que había una veintena en Villanueva. Estos molinos podían ser de *maquila* o de *calenda*. Los de *maquila* eran de un solo propietario, quien cobraba en especie por moler: era la *maquila*. La *maquila* era una medida de madera que equivalía a un kilogramo, aproximadamente. Cada fanega de grano, el molinero *maquilaba* cuatro kilogramos, más o menos. No obstante, la mala fama que tenían los molineros por *maquilar* dema-

siado, era bien conocida y estaba muy arraigada entre la gente. Este hecho dio lugar a numerosos dichos que aún recuerdan muchos vecinos de Villanueva:

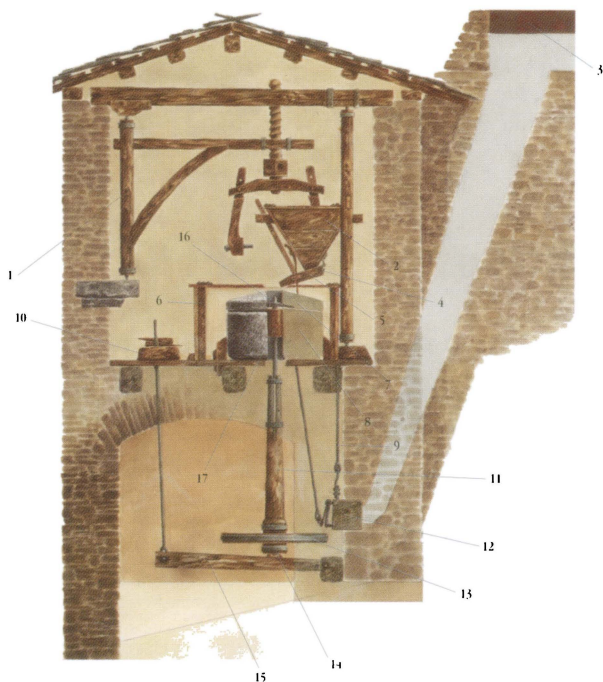
Cambiache de molín o mulín,
y nun cambiache de ladrón.

El taberneiro y el mulieiro van al enferno:
el taberneiro por encher ou medir pouco
y el mulieiro por encher ou medir muito.

Cochos os del mulieiro,
fillos os del taberneiro.

Los molinos de *calenda* eran propiedad de varias casas. Cada una tenía asignados unos días para moler, un derecho que se transmitía de generación en generación. En este caso, la reparación y conservación del molino, la presa, la *turula* (el pequeño embalse que se hacía en el lecho del río para desviar el agua hasta el molino), el *banzado*. . . , era obligación de todos los propietarios.

A lo largo de los ríos y arroyos de Villanueva había varios molinos; en la actualidad, aún se conservan en un aceptable estado algunos de ellos: el del Río, el de Santa Eufemia, el de San Mamed, el de Folgueirarru-



- | | | |
|--------------------|------------------------------|---------------------------|
| 1. Guindaste | 7. Mola de riba | 12. Xipro |
| 2. Moxega, monxeca | 8. Mola de baxo | 13. Rodez |
| 3. Banzado | 9. Chave del agua, paradoira | 14. Ovo e sapo |
| 4. Molinete | 10. Cuña, aliviadero | 15. Mesa del rodez, ponte |
| 5. Calella | 11. Fuselo | 16. Sobrodella |
| 6. Tambor | | 17. Bolsa |

DIBUJO 6. Molino

(J.M.^a LEGAZPI)



FOTO 22. Interior de molino con *bortel* (Museo Etnográfico de Grandas)

bia, el de Morlongo, el de Pacios, el de Pasarón y el de San Cristóbal.

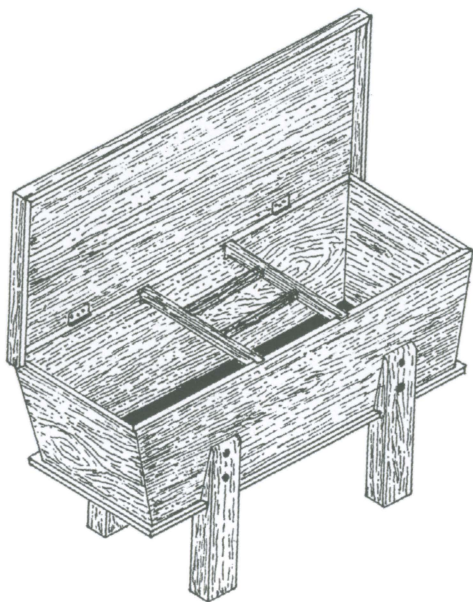
Había dos tipos de molino. Unos tenían dos juegos de muelas, uno para el pan y el otro para el pienso; estos solían ser de *maquila*. Otros sólo tenían uno. Algunos, principalmente los que tenían dos juegos, tenían *bortel* (cedazo), accionado por el mismo *rodez* o *rodicio* que movía la muela. El *bortel* separaba el salvado de la harina. Había varios tipos de *bortel*, según que la tela o red fuese más o menos fina. Generalmente, cuando se amasaba para un acontecimiento festivo —*mallega*,



Foto 23. Molinero

Carnaval, fiesta patronal, *matanza*—, la mujer mandaba al molinero que le *peneirase* (cerniese) la harina con un *bortel* más fino, y así el pan salía más blanco. El color del pan era una señal que distinguía a las casas ricas y pobres.

A moler solía ir un anciano o incluso un niño, pues con frecuencia el tiempo de espera era largo. Así lo expresa el dicho:



DIBUJO 7. Artesa para amasar

A os enterros e al molín, el mais ruin;

aunque, en ciertos casos, esto no era así, pues había que vigilar al molinero.

Cuando el molino no tenía *bortel*, la mujer tenía que *peneirar* la harina con una *peneira* (cedazo).

2. LA ELABORACIÓN DEL PAN

Una vez preparada la harina, la mujer decidía amasar. El día antes preparaba la leña para *roxar el forno* (cocer el horno). La leña solía ser de *uz moural* o *blan-cal* (urce morada o blanca) o de roble, siempre bien seca. Asimismo, hacía el *formento* (fermento o levadura). Es decir, cada hornada dejaba un poco de pasta —el *nicio*— en una taza de barro cubierta con sal y guardada en la *artesa*. Al *nicio* la mujer añadía agua y más harina.

El día que amasaba, la mujer se liberaba de buena parte de sus tareas habituales, se arreglaba más y, sobre todo, no podía estar menstruante. La sangre menstrual es símbolo de muerte, pues pudo haber vida y no la hubo, y la mujer con el *formento*, el calor y sus manos que soban la pasta dan vida y hacen crecer de nuevo a una materia muerta: la harina.

En la *artesa* (un mueble o cajón grande de madera, con tapa y cuatro patas), la mujer echa en medio de la harina y del agua la sal y el *formento* disueltos, y comienza a amasar. Cuando la pasta ya no se pega a la *artesa*, es señal de que está suficientemente amasada o *sobada*. Seguidamente, la masa de pasta se cubre con una sábana y una manta —es *la cama del pan*—, y se *dexa vir* o *espelir* (se deja fermentar). Mientras tanto, las mu-



Foto 24. Mujer haciendo *a pasta*



Foto 25. *Roxando el forno*

jeres solían recitar algunos conjuros al tiempo que hacían tres cruces sobre la pasta:

Desperta e nun dormas
que tou amo ten máis
falta de comer que de correr.

El pan en Villanueva podía ser de trigo solo, de trigo y centeno mezclados, de centeno y maíz mezclados e incluso de centeno solo, según el tipo de casa y el tamaño de la familia.

Pasada una hora, más o menos, la mujer empieza a *roxar el forno*. Iba metiendo leña por tandas y la remo-



Foto 26. Barriendo el *forno*

vía con el *rodalo* o *raedera* (una especie de paleta de madera semicircular y con mango), o con el *esquilón* (un simple palo de poco más de un metro de largo), para que quemase bien y a todo lo ancho del horno. Al mismo tiempo, iba haciendo *as fogazas* (los panes) y las colocaba en *la cama del pan en el tendal* (especie de banco de madera), sobre una sábana y una manta.

Cuando el horno estaba suficientemente caliente, un hecho que la mujer conocía con exactitud por diversos detalles, juntaba las brasas con el *rodalo* en la boca del horno y, seguidamente, lo barría con el *baxase* (una escoba de *uz*, de retama o de laurel), que prepa-



Foto 27. Cama del pan

raba para tal función. Inmediatamente, empezaba a *enfornar*, es decir, iba metiendo con gran destreza *as fogazas* en el horno con *a paira* (pala plana de madera, de mango largo y de una sola pieza). En muchos casos, al meter la última *fogaza*, la mujer hacía una cruz con *a paira* en la boca del horno. Mientras el pan cocía, solía rezar alguna oración para que todo saliese bien, pues era mucho lo que estaba en juego:

A Virxen que nun mo queire
e a San Xusto que de pouco
me saque muito.



Foto 28. Enfornando

Para tratar de consumir menos pan, el ama de casa se veía obligada a recurrir a fórmulas dolorosas, pues tenía que conseguir que el grano le llegase de una cosecha a otra. Además de no desperdiciar ni una sola miga de pan —de hecho cuando a alguien le caía algo al suelo lo recogía y lo besaba—, muchas mujeres amasaban cuando aún quedaba pan de la hornada anterior, de manera que la familia no solía comer casi



Foto 29. Sacando el pan

nunca pan recién hecho. Isto quedó recogido en dichos y refranes:

El pan mole al rico fai probe.

Vou a darche un consello:
nunca yes dedes a os nenos pan mole,
que funde pouco.

Cuando el pan estaba cocido, un hecho que la mujer deducía observando *as fogazas* y tocándolas con el *rodalo*, iba sacando una por una con *a paira* y las iba colocando en el *tendal* o sobre la tapa de la *artesa*. Cuando enfriaban, las guardaba en la *artesa*, las llevaba para el *horro* o las colocaba en el *panceiro* (un aparato de madera, con varios niveles, que se colgaba en alguna parte, con una losa en la parte superior para que no bajasen los roedores al pan).

El día que se amasaba, la familia, en cierto modo, vivía una pequeña fiesta. El pan caliente y el bollo preñado rompían la pobre y monótona dieta diaria. Con frecuencia, se invitaba a algún vecino a comer *bolo* (bollo). También existía la costumbre en algunas familias de hacer un pan para el pobre del pueblo.

3. EL CONSUMO DE PAN

El pan que la mujer elabora con sus manos va a dar vida a la familia, pues es consumido a todas horas por sus miembros. Así, el ama de casa, generalmente la mujer casada de más edad, que ya no suele dar vida biológica, es autora y conservadora de vida a través de la cocina y la mesa diaria.

El pan era un componente básico e indispensable de la mesa familiar: a la *parva* (desayuno), al *almorzo*



FOTO 30. El pan en la mesa

(comida de mediodía), a la *merenda* (merienda) —*nun merendéin máis qu'un pocu de pan seco*— y a la cena. Esto mismo sucedía en la mesa festiva: *Antroiro* (Carnaval), el día de la *mallega*, de la *matanza*, de la fiesta patronal...

Pero, además, se consumía también mucho pan entre horas; así, el niño llevaba un trozo de pan en el bolsillo para la escuela, o cuando iba a cuidar los animales; el adulto también solía llevar pan y algo más cuando iba a realizar tareas al monte. Al pobre que iba



Foto 31. Ramo de pan ofrecido al santo patrono
(VALENTÍN VEGA, MUSEO DEL PUEBLO DE ASTURIAS)

pidiendo de puerta en puerta también se le solía dar un trozo de pan.

Todo esto alimentó numerosos dichos, que aún recuerdan los nativos de Villanueva de Oscos:

Dúraye el pan no fole,
al que nun lo come.

Se non hai faría no fole,
riñen a muller e el home.

Respecto al maíz, además de utilizarlo en ciertos casos para hacer pan, ya fuese solo o mezclado con centeno, se tostaban *as espigas*, se molía el grano y se cernía la harina; después, con esta harina se hacían *papas torradas* (harina cocida con agua y sal) y se comían con leche. Era un manera de ahorrar pan.

El ama de casa era la responsable de procesar, administrar y distribuir el pan, al igual que todos los demás productos alimenticios de la casería, que se solían almacenar en el hórreo, un símbolo de la autosuficiencia de la casa. Esto le confería un estatus de poder y una gran responsabilidad en el seno de la familia y hasta de la comunidad.

Igualmente, cada casa se identificaba también por algunos de sus productos básicos: el pan, la carne y el caldo (cocido diario, plato principal de la comida de

mediodía y de la cena). Pero, además, a través de los alimentos y la mesa diaria se socializaba a los miembros de la familia, pues el individuo, al comer, se pone en relación con el entorno natural, con el clima, con los animales domésticos, con los demás miembros de la familia y de la comunidad, con los ancestros, con los tabúes; al mismo tiempo, el rango dentro de la estructura de la familia se pone de manifiesto en la mesa diaria, mediante el dónde, el cuándo y el qué come cada uno. La mesa diaria es un *acto social total* y un rito presidido y dirigido por el ama de casa. En él entran en juego todos los ámbitos de la cultura del grupo, representados a través de cada casa. En síntesis, en la casa tradicional de Villanueva todo empezaba y todo terminaba en torno a la mesa diaria.

Finalmente, el valor y la nobleza del pan lo convertían en un elemento casi sagrado y en el bien más apropiado para las ofrendas a los santos o a la Virgen. Así, en ciertos casos, se ofrecían ramos de pan al patrono del pueblo, de la parroquia o a un santo de especial devoción, sin olvidar que el culto cristiano de la eucaristía utiliza el pan como uno de los elementos y, como señalan las palabras del rito, «fruto de la tierra y del trabajo del hombre». Podríamos concluir recordando aquellos versos de la poetisa Aurora García Rivas:

(...) se repartía o pan na mesa y o labor pro día.

Es decir, todo terminaba y comenzaba entorno a la mesa familiar, y el componente más importante del «trabajar para comer» era el pan.

GLOSARIO DE TÉRMINOS Y EXPRESIONES EN LENGUA VERNÁCULA UTILIZADOS EN ESTE ESTUDIO*

A voleo. Dícese cuando se sembraba algún producto (trigo, centeno, nabos, etc.) con la mano.

Aguilois o *anguilois.* Vigas que forman las aristas del tejado de un hórreo o de otra construcción, separando las distintas aguadas.

Almorzo. Comida de mediodía.

Alvedreiro o *alvedro.* Madroño.

Angazo. Especie de rastrillo de madera, que sirve para recoger y juntar hierba, paja

Antroiro. Carnaval.

Arado de ferro. Arado de vertedera, totalmente de hierro. En vez de *lata*, se usa una cadena.

* Agradezco profundamente a Pablo Quintana la paciente lectura y las precisas y fundadas correcciones que hizo sobre el borrador original de este glosario de términos y expresiones relativos al tema del pan.

Arado de pao. Arado de madera o arado romano, todo de madera, excepto la reja o *palmela* que era de hierro.

Arrendar. Dícese de la labor consistente en arrimar tierra al tallo de los cultivos: maíz, patata, trigo, centeno.

Arriar el grao prál horro u orro. Llevar para el hórreo los sacos del grano limpio que salían de la limpa-dora.

Arriar el pan prá casa ou prál eira. Llevar el trigo y el centeno de la tierra para la era.

Arriar la palla prá palleira. Llevar la paja que salía de la *máquina de mallar* o *malladora* para la *palleira*.

Artesa. Recipiente grande de madera, con tapa y patas, donde se amasaba el pan, e incluso se guardaba después de cocido.

Augüeiro. Parte del hórreo.

Avellaneira. Avellano.

Aventar el gráo. Labor consistente en limpiar el grano de trigo y de centeno en la era dejándolo caer, desde cierta altura, y aprovechando el viento, de modo que el grano cae en vertical sobre un telón, mientras que la cáscara o grumilla la lleva el viento más lejos.

Axada. Azada. Herramienta de hierro, más larga y estrecha que la azada convencional, con la boca en semicírculo y mango de madera. Se utilizaba, sobre todo, para cavar en el monte.

Bancal. Ver *mola de baxo*.

Banzado. Cubo o pequeño embalse sobre el molino, para aumentar la presión del agua.

Bargaxe. Conjunto de *bargos*. Especie de empalizada con que se cerraban *as siaras*; se hacía clavando estacas de roble, abedul... en el suelo, una pequeña y una grande, muy juntas, y a través de ellas se pasaban dos o tres «hilos» (cuerdas) de *uz* (urce).

Baxase. Escoba de *uz*, *loureiro* o *piorno*, que fabricaba la mujer para barrer el horno del pan antes de enfornar.

Bestia. Animal de carga. Yegua, hembra del caballo, utilizada como animal de carga, reproducción y transporte.

Bolo. Pieza de pan de tamaño corriente que se cocía en el horno cuando se hacía la *forrada*, con forma redondeada y más pequeño que la *bola*. Bollo preñado que se hacía el día que se amasaba una hornada de pan.

Bolsa. Taco de madera del molino harinero a través del cual pasa el eje del rodezno que mueve la muela volandera.

Bortel. Cedazo fino para cerner la harina. Los molinos solían tener varios borteles para separar el salvado de la harina de trigo, centeno o escanda, según el calibre de la red.

Borto o *borta*, *velorto* o *velorta*. Palo largo, delgado y flexible de *salgueiro*, *budueira*, *xesta*, *avellaneira*, más tarde de eucalipto, que servía de cuerda para transportar *a palla* desde la máquina hasta *a palleira*.

Botar el gráo nel rego. Depositar el grano en el riego, generalmente de maíz.

Budueira. Abedul.

Burrueira. Hoguera que se hacía con la maleza sacada de un terreno que se va a cavar y que se va a sembrar por primera vez.

Cabeceiro o *cabeceira*. Parte de arriba de una parcela.

Cabezada. Pieza del arado de madera.

Cabezoalla. Lanza del carro.

Cabezoallas. Punto donde se cruzan los sobreliños o *sobrevigos* del hórreo.

Cadeixo. Especie de horca de madera que se pone a los carros en la parte delantera para transportar leña, hierba...

Cadías o *traveseiros*. Piezas trasversales del techo del carro.

Cairo. Torno del carro para enganchar la cuerda.

Caldo. Comida habitual, a mediodía y a la cena, de las familias tradicionales de Villanueva. El *caldo*, hecho en el pote, era un cocido a base de agua, patatas, verdura y un poco de carne de la matanza.

Calella. Pieza del molino, canaleta por donde baja el grano de la *moxega* o tolva.

Calenda. Turno, vez. Sistema o fórmula por la que los vecinos, todos o parte, utilizan un recurso o realizan una actividad.

Cama del pan. Lugar —el *tendal* o la *artesa*— en el que se coloca el pan, sobre una sábana y una manta con las que se cubre, para que fermente.

Cambas. Parte circular de madera en las ruedas del carro.

Carrela. Montón de haces de trigo o de centeno colocados horizontalmente, formando una especie de pirámide, con la espiga hacia un lado, para que asiente la paja.

Casoma. Correas que unen las dos piezas del manal, de tal modo que el *pértigo* pueda girar sobre una especie de cabeza que tiene en el extremo de unión la *moca*.

Cesta. Recipiente hecho de tiras de madera, finas y elásticas. Había muchos tipos, según la forma y el tamaño, y todo ello en función del uso: *cesta da terra* (para la tierra), *del cuito* (para el estiércol), *del gráo* (para el grano), *da folla* (para la hoja seca), *dos ourizos* (para los erizos de las castañas)...

Chave del agua o paradoira. Palanca que se emplea para cerrar o abrir el *xipro*, cortando o dando paso así

- al agua y parando o poniendo a funcionar el molino.
- Chavilla*. Clavija de madera o de hierro del carro para enganchar la pareja a la *cabezoalla*.
- Cintas de ferro*. Protecciones laterales de la rueda del carro dispuestas sobre las *cambas*.
- Cinza*. Ceniza.
- Coañar*. Quitar la *puxa* o glumilla y las espigas que caían de la máquina de trillar.
- Coños*. Paja y espigas partidas sin grano.
- Cocho*. Cerdo.
- Cruce*. Pieza del carro.
- Crucetas*. Punto en el que se cruzan los aguilonos del hórreo.
- Cuito*. Estiércol de los animales domésticos.
- Cuña*. Pieza del arado de madera para fijar la *teirúa*. Palanca de hierro para levantar o bajar *a mesa* o *ponte* del molino, separando o aproximando así las muelas.
- Darlle al beo*. Dar manivela a una máquina: la limpa-dora del pan, la de picar la carne. . .
- Deixar vir, espelir*. Dejar fermentar el pan.
- Eira* o *aira* (según la zona de Villanueva). Era. Lugar próximo a la casa donde se colocaban *as medas de pan*, se hacía *a mallega*. . .
- Eirado, eiralo*. Conjunto de *maollos* que se ponían esparcidos en la era para majar *al malle* de una vez.

Enterro. Entierro.

Envarar. Poner ramas retorcidas formando una espiral por la parte superior de *a palleira* o montón de paja.

Esbilar. Revolver el grano en la limpadora para separar el tamo, glumilla o *puxa*.

Escanar. Quitar la mazorca de la caña del maíz.

Esfolio o *esfollo*. Acción de deshojar las mazorcas o *espigas* del maíz. *Os esfolios* o *esfollos* eran acontecimientos colectivos con un claro tono festivo.

Esfollar. Deshojar, quitar la hoja a la *espiga* del maíz.

Espelir a palla. Recoger la paja que salía de la trilladora.

Espelir el pan. Fermentar.

Espellos. Parte de la rueda del carro.

Espiga. Mazorca de maíz.

Esquilón. Palo para revolver la leña del horno cuando se cocía.

Estrar. Echar árgomas en la cuadra o en un camino para hacer estiércol.

Faceira. En común, entre todos.

Fanega. Unidad de medida de grano equivalente a cuarenta y ocho kilogramos aproximadamente. Una *fanega* solía ser la cantidad de grano de una *fornada*.

Faría. Harina.

Faz. Unidad de medida de pan equivalente a cuarenta *maollos*.

Ferrado. Unidad de medida de grano equivalente a doce kilogramos.

Ferrón. Especie de cuchilla del arado, colocada en la *lata*, para cortar el riego, cuando se araba un terreno de prado o baldío.

Fillo. Hijo.

Fogaza. Hogaza de pan.

Fole. Recipiente, en forma de saco, de pellejo de oveja, que se utilizaba para llevar el grano a moler para hacer pan.

Fondeira o *fondeiro*. El fondo o el pie de una parcela.

Formento. Fermento que hacía la mujer para fermentar el pan.

Fornada. Cantidad de grano y de pan cada vez que se amasaba.

Forqueta. Hoz de hierro, de dos o tres dientes, con un mango largo. También hay hoces (*forquetas*) de madera, de dos dientes, para manejar la paja, la hierba seca...

Fouzo, *foucín*. Hoz de mano para segar pan, verde, maíz... Los hacían los herreros de la zona.

Fumeiros. Cada uno de los palos con punta que se colocan verticalmente en los laterales del carro para transportar hierba, leña, *gancela*. . .

Fundir. Durar.

Fuselo. Parte del eje del molino, que va desde el rodezno a la muela volanderao o *mola de riba*.

Gabeleiro o *gabileiro*. Maraño de *gabelas* (puñados) de trigo o de centeno que se hace en la tierra cuando se siega, para después hacer los haces.

Gadaño. Herramienta de dos dientes largos y afilados, muy utilizada para cavar en los mansos y para otras tareas de la tierra.

Gancela. Rozo, estro, vegetación baja que se corta en el monte para mullir las cuadras e incluso algunos caminos.

Garañolas. Cuerdas de paja para atar *os maollos* de trigo y de centeno. Estas cuerdas eran del mismo cereal, por lo que al trillar tenían que pasar por la máquina.

Garrote. Palo, de unos cuarenta centímetros, afilado por uno de sus extremos, que se utiliza para atar los haces de trigo y de centeno.

Grade. Grada para allanar la tierra.

Grandal. Se llamaba así al trigo y al centeno que se sembraba en noviembre.

Gráo. Grano.

Guindaste. Pescante, especie de grúa giratoria. Instrumento que se emplea en los molinos para quitar y poner la muela volandera cuando hay que picar el molino.

Home. Hombre.

Horro, orro. Hórreo.

Ferrado. Unidad de medida de grano equivalente a doce kilogramos.

Ferrón. Especie de cuchilla del arado, colocada en la *lata*, para cortar el riego, cuando se araba un terreno de prado o baldío.

Fillo. Hijo.

Fogaza. Hogaza de pan.

Fole. Recipiente, en forma de saco, de pellejo de oveja, que se utilizaba para llevar el grano a moler para hacer pan.

Fondeira o *fondeiro*. El fondo o el pie de una parcela.

Formento. Fermento que hacía la mujer para fermentar el pan.

Fornada. Cantidad de grano y de pan cada vez que se amasaba.

Forqueta. Hoz de hierro, de dos o tres dientes, con un mango largo. También hay hoces (*forquetas*) de madera, de dos dientes, para manejar la paja, la hierba seca...

Fouzo, *foucín*. Hoz de mano para segar pan, verde, maíz... Los hacían los herreros de la zona.

Fumeiros. Cada uno de los palos con punta que se colocan verticalmente en los laterales del carro para transportar hierba, leña, *gancela*. . .

Fundir. Durar.

Fuselo. Parte del eje del molino, que va desde el rodezno a la muela volanderao o *mola de riba*.

Gabeleiro o *gabileiro*. Maraño de *gabelas* (puñados) de trigo o de centeno que se hace en la tierra cuando se siega, para después hacer los haces.

Gadaño. Herramienta de dos dientes largos y afilados, muy utilizada para cavar en los mansos y para otras tareas de la tierra.

Gancela. Rozo, estro, vegetación baja que se corta en el monte para mullir las cuadras e incluso algunos caminos.

Garañolas. Cuerdas de paja para atar *os maollos* de trigo y de centeno. Estas cuerdas eran del mismo cereal, por lo que al trillar tenían que pasar por la máquina.

Garrote. Palo, de unos cuarenta centímetros, afilado por uno de sus extremos, que se utiliza para atar los haces de trigo y de centeno.

Grade. Grada para allanar la tierra.

Grandal. Se llamaba así al trigo y al centeno que se sembraba en noviembre.

Gráo. Grano.

Guindaste. Pescante, especie de grúa giratoria. Instrumento que se emplea en los molinos para quitar y poner la muela volandera cuando hay que picar el molino.

Home. Hombre.

Horro, orro. Hórreo.

Inferno. Infierno.

Ladral. Adral. Tabla que se coloca, verticalmente, a ambos lados de la caja del carro, para transportar estiércol, tierra, patatas...

Lata. Palo o poste que, clavado en el suelo, servía de eje a la *palleira*. Palo largo del arado, que sirve de timón, y al que se engancha la pareja. También servía, en horizontal, para colgar ristras de maíz a secar.

Leto. Techo o caja del carro.

Levar. Llevar, transportar. En sentido figurado: *Non sei se levar este vestido á festa. Os dous hermaos lévanse muito ben.*

Liga. Unir, ligar. *El pan ten que facer liga, que non s'esfaragulle a masa.*

Limpadora. Máquina, movida a mano, para limpiar el grano del trigo y del centeno.

Loureiro. Laurel.

Lousa. Losa, lámina de pizarra.

Madres. Trabes. Las cuatro vigas sobre las que se construye la caja del hórreo.

Mallador. Persona, generalmente hombre, que majaba con *malle*. También se aplica al dueño de la máquina de *mallar*.

Mallar. Trillar.

Malle. Manal o mayal. Instrumento para desgranar las espigas del trigo y del centeno. Consta de dos pie-

zas —*la moca* y el *pértigo*— unidas por unas correas —*a casoma del malle*—.

Mallega. Acción de trillar.

Maollo. Haz de trigo o de centeno atado con una cuerda de paja.

Maquila. Cantidad de grano que cobraba el molinero por moler. La *maquila* era una especie de caja de madera con la que el molinero medía el grano que tenía que tomar por su trabajo.

Maquilar, cobrar la maquila. Acción de cobrar en grano por el trabajo de moler.

Máquina de mallar o malladora. Máquina para trillar el pan. Las primeras constaban de tres piezas: el motor, la trilladora propiamente dicha —un gran cilindro accionado por el motor a través de una correa— y la *limpadora*, accionada a mano.

Marco. Piedra que se clavaba en la tierra para deslindar una parcela de otra.

Masa sobada. Dícese de la pasta de pan que la mujer hacía —*sobando*— con sus manos cuando amasaba.

Matanza. Acción de matar los cerdos. Periodo de tiempo cuando se matan los cerdos en las casas.

Meda. Hacina grande que se hace en la era y en la que se colocan, de modo circular, los haces de trigo y de centeno.

Medeiro. Hacina pequeña que se hacía en la tierra, formada por diez *maollos*, colocados de pie y en círculo.

Merenda. Merienda.

Mesa del rodez, ponte. Pieza del molino sobre la que descansa el eje.

Miolo. Pieza de la rueda del carro, a modo de radio, en cuyo centro va metido el eje.

Moca. Parte del manal por donde se coge para golpear el pan con el *pértigo*.

Mofo. Pieza del carro.

Mola. Muela del molino. Pieza del hórreo.

Mola de baxo. Muela fija del molino o muela de abajo.

Mola de riba. La muela de arriba del molino, que va unida a la parte superior del eje, y gira sobre la durmiente.

Mole. Dícese del pan blando y tierno.

Molín o mulín. Molino.

Molinete. Pieza del molino.

Moxega. Tolva, parte del molino.

Muito. Mucho.

Mulieiro. Molinero. Era un oficio que reportaba buenos ingresos en grano. El molinero siempre estaba envuelto en sospechas de que *maquilaba* más de lo debido.

Muller. Mujer.

Muría, medouco, medeiro. Montón de cañas de maíz, colocadas de pie y de forma cónica.

Muxega. Tolva del molino donde se echa el grano para moler.

Neno. Niño.

Nicio. Pasta que la mujer dejaba cada hornada para hacer el *formento* la próxima vez.

Ourilleiras, oureleiras. Pieza del arado de madera para abrir surco.

Ovo e sapo o rombo e peón. Piezas sobre las que gira el eje del molino. El *ovo* o *rombo* es una pieza ovalada, primitivamente de sílice y más tarde de cobre, colocada en la base del eje del molino. El *sapo* o *peón* es otra pieza que va colocada sobre el puente; sobre ella se apoya y gira el rodezno. Era también de sílice y ahora es de cobre.

Paira. Pala plana de madera, con mango muy largo, para meter y sacar los panes del horno.

Palleira. Montón de paja de forma cónica y, a veces, con un mástil en el centro; montón de paja cuadrado, que después se *envaraba* por la parte superior.

Palloza. Caña seca del maíz.

Palmela. Reja de hierro del arado de madera.

Parmelón. Llanta de hierro de la rueda del carro.

Panceiro. Instrumento de madera, con una losa en la parte superior, que se colgaba, en el que se coloca-

ban los panes cocidos, para librarlos de los roedores.

Papas torradas. Pasta hecha con harina tostada de maíz, cocida con agua y sal; después se comían con leche.

Parva. Desayuno. Comida que se hacía algún tiempo después de levantarse.

Pé. Pie. Cada uno de los cuatro puntos de apoyo del hórreo.

Peneira, bortel. Cedazo para limpiar el grano, la harina...

Peneirar, bortelar. Acción de limpiar la harina, el grano...

Pértigas. Piezas laterales del *leto* del carro.

Pértigo. Parte del manal con que se golpea las espigas.
Cada una de las piezas laterales del carro.

Peza. Parcela de tierra situada en la ería, deslindada por mojones de piedra.

Pígaro. Torno o clavija del timón del arado para enganchar la pareja.

Pontes. Piezas del hórreo.

Pouco. Poco.

Puxa. Cáscara, glumilla del trigo o del centeno.

Probe. Pobre.

Rabela. Pieza o empuñadura del arado de madera.

Rapar el eira o rapar la aira. Segar la era, cuando «era de campo», muy a ras del suelo para hacer *a mallega*.

Rebo. Estiércol que se hacía en los caminos del pueblo.

Como escaseaba el estiércol, en ciertos casos, los vecinos del pueblo dividían los caminos, y los cubrían o *estaban* con brezo.

Rego. Surco.

Restras, Ristra de maíz, cebollas...

Restreba. La cosecha de cereal del segundo y tercer año de las *síaras*.

Ripias. Tablas delgadas que se clavaban sobre la armadura de la cubierta, para recibir las losas.

Rodalo. Paleta semicircular de madera con mango para sacar las brasas del horno y para remover la leña y los panes.

Rodez, rodicio. Rodezno o rueda del molino.

Roxar el forno. Calentar el horno para cocer el pan.

Sacar a palla das gradas. Sacar o recoger la paja al salir de la máquina.

Salgueiro. Sauce.

Salladora. Máquina de fabricación artesanal, para sallar y *arrendar* el maíz y el trigo, cuando estaban sembrados con la *sembradora* o *semadora*.

Sebe. Empalizada con que se cerraban *as síaras*. Se hacía clavando *bargos* (estacas) en el suelo y tejiendo sobre ellas una espesa red a base de urces, para evitar que entrasen los animales a los sembrados.

Según a mao. Las erías eran rotativas. Es decir, cada año se cambiaba el cultivo: un año maíz y patatas, y al siguiente trigo y centeno: *según a mao*.

Sembradora o *semadora*. Máquina para sembrar trigo, centeno, maíz, alubias. . . Las hacían artesanos de la zona, utilizando, a veces, materiales de otras herramientas.

Serodo. Trigo y centeno que se sembraban en marzo y abril y se recogían dos o tres semanas más tarde que el *grandal*.

Siara. Parcela de tierra hecha en el monte, según el sistema de rozas. Cada tres o cuatro años se dejaba en barbecho. En estas parcelas se sembraba cereal de invierno, principalmente centeno.

Sobrevigo. Las cuatro piezas del hórreo que sujetan por la parte superior el *zarrume* o caras laterales.

Sobrodella. Pieza de hierro del molino, colocada en el extremo superior del eje, donde se encaja la muela volandera.

Suerte. Lote de terreno de un reparto hecho en el monte comunal para su posterior uso.

Taberneiro. Comerciante tradicional que vendía y compraba de todo, particularmente bebidas.

Tambor. Estructura circular de madera que cubre las muelas del molino.

Taolla. Parte del hórreo.

Tego. Medida para el grano equivalente, aproximadamente, a seis kilogramos y medio.

Teirúa. Telera. Pieza del arado de madera que atraviesa el timón y encaja en el dental de la reja; la *teirúa* sirve para bajar o levantar el *dental* y así arar más o menos profundo.

Tendal. Especie de banco de madera en el que se colocan los panes antes y después de cocidos.

Terra. Tierra.

Terras de pan. Tierras o parcelas sembradas de trigo y centeno.

Tirar el pan da meda. Tirar os *maollos* desde lo alto de la *meda*.

Tirar pan prá mesa da máquina. Colocar el trigo y el centeno sobre la mesa de la máquina de *mallar* para que alguien, que solía ser el dueño, fuese alimentándola.

Tixeiras. Pieza del techo del hórreo.

Toca o touca. Pieza del hórreo, que va colocada sobre los *sobrevigos*.

Tornos. Clavos de madera usados en el pasado en la construcción de hórreos, casas y otros objetos.

Torrois. Los tepes y maleza que salía al cavar en el monte con *as axadas*.

Treitoiras. Cada una de las cuatro piezas, dos a cada lado, entre las que gira el eje del carro, al tiempo que lo sujetan al techo o caja.

Turula. Embalse que se hace en el lecho del río para levantarlo y desviar así el agua.

Ucha. Arca grande de madera para guardar el trigo y el centeno.

Uz. Urce, brezo. Hay dos tipos: *uz blancal*, de flor blanca, y *uz moural*, de flor morada; la *moural* era muy apreciada para hacer carbón con sus raíces para la industria del hierro.

Vedro. Era la primera cosecha de las *siaras* y, por tanto, la mejor por la ceniza de las *burrueiras*.

Vencello. Cuerda de paja para atar los haces de trigo, centeno, maíz...

Vilar. Ería.

Xesta. Retama, arbusto de flores amarillas y olorosas.

Xipro. Orificio por el que sale el agua a gran presión que, al chocar contra las paletas o cucharas del rodézno, lo hace girar. El *xipro* se solía reducir de diámetro, cuando había menos agua, para aumentar la presión.

Xunto. Junto.

Zarrume. Las cuatro caras del hórreo.

ORIENTACIONES BIBLIOGRÁFICAS

- ACTAS DEL CONGRESO INTERNACIONAL (1998). *Alimentación y cultura*, Museo Nacional de Antropología, España, La Val de Ousera, Huesca, 2 vols.
- BALANDIER, G. (1975), *Antropo-lógicas*, Ediciones Península, Barcelona.
- , (1989), *El desorden*, Gedisa Editorial, Barcelona.
- BALBÍN LOREDO, R. (2000), *Los molinos de Maliayo*, Alborá Libros, Villaviciosa.
- BORDEAU, L. (1984), *Histoire de l'alimentation*, Alcan, Paris.
- CAPEL, J.C. (1996), *La tradición del pan artesanal en España*, Ambit Servicios Artesanales, Barcelona.
- CARO BAROJA, Julio (1983), *Tecnología popular española*, Editora Nacional, Madrid.
- CHIVA, Matty (1979), «Comment la personne se construit en mangeant», *Communications*, 31, pp. 107-118.

- CONTRERAS, Jesús (1993), *Antropología de la alimentación*, Eudema, Madrid.
- CULTURES (1995). *Revista Asturiana de Cultura*. «La cultura del pan», n.º 5.
- FARB, Peter y Georges ARMELAGOS (1985), *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, Paris.
- FIELDHOUSE, Paul (1986), *Food, nutrition, customs and culture*, Croom Helm, Londres.
- GARCÍA GARCÍA, J.L. (1976), *Antropología del territorio*, Ediciones Josefa Betancort, Madrid.
- , (1987), «El discurso del nativo sobre su propia cultura: análisis de un consejo asturiano», *Lletres Asturianes*, 23, pp. 113-124.
- , (1988), «El tiempo cotidiano en Villanueva d'Oscos», vv.AA., *Folklore*, Editorial Júcar, Gijón, pp. 13-30.
- GARCÍA GARCÍA, J.L. et al. (1991), *Rituales y proceso ritual. Estudio comparativo en cinco zonas españolas*, Ministerio de Cultura, Madrid.
- GARCÍA MARTÍNEZ, A. (1988), «La familia rural asturiana», en vvAA, *Folklore*, Editorial Júcar, Gijón, págs. 181-218.
- , (1989), «La matanza: un fenómeno económico, social y ritual», *Lletres Asturianes*, 36, págs. 105-120.
- , (1991), «Cruce entre lo “de antes” y lo “de ahora” a propósito de la cultura del pan», en *Boletín del IDEA*, 137, pp. 147-200.

- , (1994), «La mujer y la sociedad rural asturiana: una mirada antropológica», en VVAA, *Perspectivas del mundo rural asturiano*, Oviedo, págs. 71-98.
- , (1994), «La cultura del pan», *Enciclopedia de la Asturias Popular*, Oviedo, vol. I, pp. 177-192.
- , (2000), *La casa somedana*, Principado de Asturias.
- , (2002), *La casa tradicional de San Martín de Ozcos*, KRK, Oviedo.
- , (2002), «La vejez en los pueblos de Asturias. Expresión de un cambio y de una crisis», en VVAA, *Etnografía y folklore asturiano*, RIDEA, Oviedo, págs. 285-330.
- , (2004), «La función enculturalizadora de los ritos. Un estudio antropológico de algunos ritos de paso», en VV.AA., *Etnografía y folklore asturiano*, RIDEA, Oviedo, págs. 61-90.
- , (2004), *Familia y sociedad*, RIDEA, Oviedo.
- , (2005), «El tabú: una mirada antropológica», Vicente Domínguez (ed.), *Tabú. La sombra de lo prohibido, innombrable y contaminante. Ensayos de cine, filosofía y literatura*, Ocho y Medio, Libros de Cine, Madrid, pp. 143-180.
- , (2005), «La casa tradicional: el pan y la carne», VV.AA., *Los asturianos. Raíces culturales y sociales de una identidad*, Editorial Prensa Asturiana, Oviedo, pp. 197-214.

- , (2005), «La casa tradicional asturiana: entre la autosuficiencia y la reciprocidad», vv.aa., *Los asturianos. Raíces culturales y sociales de una identidad*, Editorial Prensa Asturiana, Oviedo, pp. 513-526.
- GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo *et al.* (2002), *Trabajar para comer. Producción y alimentación en la Asturias tradicional*, Gijón.
- GENNEP, A. van (1981), *Les rites de passage. Étude systématique des rites*, Éditions Picard, Paris.
- GONZÁLEZ TURNO, Isabel y Pedro ROMERO (eds.) (1993), *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*, Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, Sevilla.
- GRACIA ARNAIZ, M. (2002a), *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Icaria, Barcelona.
- , (2002b) (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel, Barcelona.
- HARRIS, Marvin (1989), *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Alianza Editorial, Madrid.
- LEGAZPI, José María (1991), *Ingenios de madera. Carpintería mecánica medieval aplicada a la agricultura*, Caja de Ahorros de Asturias-MAPA, Oviedo.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1978), *Mitológicas III. El origen de las formas de la mesa*, Siglo XXI, Madrid.

- MARTÍNEZ MONTOYA, J. (1996), «Religión y medio rural en el territorio histórico de Araba. Retos y perspectivas», Kepa Fernández de Larrinoa (ed.), *Sociedad rural, desarrollo y bienestar*, Escuela Universitaria de Trabajo Social, Vitoria, pp. 187-203.
- MINGOTE CALDERÓN, J.L. (1990), *Catálogo de aperos agrícolas del Museo del Pueblo Español*, Ministerio de Cultura, Madrid.
- MORÍS, F. (1994), «Molinos y batanes», *Enciclopedia de la Asturias Popular*, Oviedo, vol. 1, pp. 193-208.
- MUIR, Edward (2001), *Fiesta y rito en la Europa moderna*, Editorial Complutense, Madrid.
- PERISTIANY, J.G. (1987) (ed.), *Dote y matrimonio en los países mediterráneos*, Siglo XXI, Madrid.
- POUNDS, N.J.G. (1992), *La vida cotidiana. Historia de la cultura material*, Editorial Crítica, Barcelona.
- SANTO TOMÁS Y PUMARADA, fray Toribio de (2006), *Arte general de Grangerías (1711-1714)*, Museo del Pueblo de Asturias, Gijón.
- SHANIN, Theodor (ed.) (1979), *Campesinos y sociedades campesinas*, FCE, México.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. (1991), *Historia natural y moral de los alimentos*, Alianza Editorial, Madrid, 9 vols. (en el vol. 3 se trata el tema de los cereales).
- VALDÉS DEL TORO, R. (1976), «Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente astur», C.

- Lisón (ed.), *Temas de antropología española*, Akal Editor, Madrid, pp. 263-345.
- VICENTE ELÍAS, Luis (coord.) (1989), *Los molinos: cultura y tecnología*, Centro de Investigación y Animación Etnográfica, Madrid.
- VIROLLE-SOUIBES, Marie (1989), «Pétrir la pâte, malaxer du sens. Exemples kabyles», *Téchniques et Cultures*, 133, pp. 73-101.
- WOLF, Eric (1982), *Los campesinos*, NCL, Barcelona.

ESTE LIBRO SE TERMINÓ DE IMPRIMIR
EN LOS TALLERES DE GRAFINSA,
EN OVIEDO, EL DÍA 31
DE OCTUBRE
DE 2006



LA CULTURA DEL PAN EN VILLANUEVA DE OSCOS

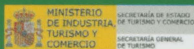
El largo ciclo de los cereales —trigo y centeno, sobre todo— y su posterior procesamiento hasta convertirlos en pan, y la enorme importancia de este producto para el sustento de la familia, ayuda a comprender la trascendencia y las repercusiones que tuvo sobre la casa tradicional y sobre la cultura en general de las comunidades rurales tradicionales de Asturias, y sobre las de Los Oscos en particular. El pan se puede considerar como un fenómeno social «total».

ADOLFO GARCÍA MARTÍNEZ es antropólogo y profesor de Antropología Social y Cultural de la Escuela de Trabajo Social y de la UNED. Es autor de varios libros y de numerosas colaboraciones y artículos, siempre de temática antropológica. Diseñó y dirigió varios proyectos de estudio y de recuperación de patrimonio etnográfico en Asturias.

UNION EUROPEA



Fondo Social Europeo



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y EMPLEO
Dirección General de Economía



PDT OSCOS-EO

