

# LA CULTURA DEL PAN EN LES REGUERES

Rosa M<sup>a</sup> Rodríguez Fernández

---

## EL CULTIVO DE CEREALES

Los molinos encontrados en los castros prerromanos y romanos, entre los siglos VI a.C. y VI d.C. ponen de manifiesto las labores agrícolas relativas al pan. Según escritores antiguos como Estrabón o Plinius existía ya en la Asturias prerromana el cultivo de escanda y cebada. Estrabón manifiesta que los astures se nutrían de pan de bellotas molidas durante tres cuartas partes del año. Esto parece muy exagerado porque aparte de lo amargo de este fruto no contaba Asturias con tantos encinares y robles como para alimentar a la población astur.<sup>1</sup> Plinius destaca la importancia de la bellota que dice ser utilizada habiendo escasez de cereales.

González Quevedo<sup>2</sup> recoge una cita de Plinius, en la que hablando de un personaje de Hispania cuenta que

*... presenciando como vaciaban un hórreo de su propiedad le acometió un ataque de gota; entonces se metió hasta más arriba de las rodillas en el trigo.*



Molino romano de La Carbayeda, Bolgues.  
Foto J. M. González

---

<sup>1</sup>GONZÁLEZ y FDEZ. VALLES, J. M. *Asturias protohistórica*, Ayalga, Gijón 1978, pág.144.

<sup>2</sup>GONZÁLEZ QUEVEDO, R., "El pan astur" en *Culturas* n° 5, pág. 12.

En el castro de Coaña se encontraron, en casi todas las viviendas, molinos de mano, lo que atestigua la cotidianidad, la frecuencia y la importancia de las labores relacionadas con el pan.<sup>3</sup>

Aparecen dos tipos de molinos: planos y circulares, ambos constan de dos piedras areniscas y en ellos podían ser molidas semillas diversas como legumbres secas, cereales y acaso bellotas.<sup>4</sup>

El cultivo del panizo y del mijo alternaba, según Jovellanos, con el del centeno y, en ciertas partes, se sembraba al parecer con las fabas, como después se hizo con el maíz.

## EN LES REGUERES

En un aprecio de bienes de Juan de Sama de San Miguel (Bolgues) anterior a 1612<sup>5</sup> se incluyen en la misma partida:

*quatro fanegas de panizo y mixo*

Parece ser que existió en Asturias la costumbre general de celebrar la festividad de Ramos con harinas de panizo a las que denominaban panizos:

*Domingo de Ramos  
panizos comíamos*

Así consta que se hizo en el año 1900 en el palacio de Bolgues, para lo cual fueron convidadas las amistades de la casa, entre las que se hallaban en primer lugar los sacerdotes del contorno, con *panizos* hechos a base de panizo molturado, sal azúcar y manteca.<sup>6</sup> Los topónimos Panizales, Panicera, Paniceres, etc. aluden a este cultivo.

---

<sup>3</sup>GLEZ. QUEVEDO, Ob. c., pág. 14.

<sup>4</sup>GLEZ y GLEZ VALLES, J. M. Ob. c., pág. 144.

<sup>5</sup>Ídem, ídem, págs. 334, 335.

<sup>6</sup>GONZÁLEZ y GLEZ. VALLES, *Toponimia...*, pág.334 y 335.

En el Catastro del Marqués de la Ensenada, realizado en 1752, en las respuestas de Les Regueres se nos ofrece una relación precisa de los cultivos de cereales:

*A la 2ª que hay tierras de ínfima calidad de producir un año pan y otro sólo maíz alternando. A la 3ª que hay tierras en términos comunes reducidas a cultura que producen centeno con 30 años de descanso.*

*...en el terreno y capacidad que ocupan un día de bueyes de la medida de este concejo se siembran 2 copines y medio de escanda o trigo y en el año siguiente siempre alternativamente conforme al estilo del país se siembra de maíz y habas medio copín de éstas y uno de aquel mezclado y por lo respectivo a las tierras que se siembran de centeno que por su naturaleza son de ínfima calidad y estériles, en la medida de un día de bueyes se siembran 2 copines y necesitan como queda referido 30 años de intermedio para volver a producir.*

*La medida de un día de bueyes que se siembra con 2 copines y medio de escanda o trigo en tierra de buena calidad produce con mediano cultivo y beneficio unos años con otros 3 fanegas de 8 copinos cada una; en tierra de mediana calidad fanega y media y en la de ínfima media fanega.*

En este tiempo se valoraban los bienes por fanegas o copines de pan. Así, el palacio de Bolgues, dice el referido Catastro que, si se alquilara rentaría anualmente 4 fanegas de pan y el palacio de Biedes, una fanega. Lo mismo ocurría con las rentas que se pagaban también en pan. Por el arrendamiento de los bienes de la fábrica de San Martín de Biedes se pagaban 6 copines de pan y por 2 sepulturas que tenía D. Pedro Valdés en la capilla mayor de la parroquia de

Valduno, una fanega de pan al año. Asimismo por diversos bienes que poseía en el concejo el Colegio de San Vicente de Oviedo, pagan 3 vecinos de la parroquia de Viado, 32 fanegas de trigo al año. La fanega de trigo se valoraba en 22 reales de vellón y las de maíz y centeno en 11 reales.



Exposición En torno al pan, Biedes 1997.  
Foto Lucía Martínez

Los impuestos también se pagaban en especies, sobre todo en trigo y maíz. En el concejo de Les Regueres se pagaba el diezmo, que percibían los párrocos y los dueños de los préstamos y beneficios simples.

En 1826 compuso Miñano su Diccionario y calcula la cosecha de cereales del concejo en 6.900 fanegas de escanda y trigo, 12.790 de maíz, 820 de centeno y 60 de panizo.

Del cultivo de centeno dan fe numerosos topónimos como *El Centenal* en Biedes, Tamargo y Rañeces, *Centiniego / El Centiniego* en Valduno, *Centeno* en Santullano y *Zentenayo* en Ania.

En Les Regueres se cultivaba fundamentalmente trigo y especialmente la variedad *Triticum vulgare*, conocido por *mocho de Les Regueres* o *rapín*. Esta variedad no tiene *aresta*, de ahí le viene el nombre de *mocho* o *rapín*. Se le considera como de la mejor calidad, comparable a la escanda. Otras variedades que se cultivaron fueron el *de la abundancia*, el *boroñón* y el *candéal*.

La escanda también estaba presente entre los cultivos de cereales, aunque en

menor cantidad, debido quizás a que su descascarillado era más complicado.



Sechoriu y grade. Foto Lucía Martínez

### EL CULTIVO DEL TRIGO

La siembra se realizaba entre octubre y diciembre, tanto del trigo como de la escanda. Se utilizaba una tierra abonada el año anterior, generalmente la que había dado maíz. El trigo no solía abonarse porque *encamaba*, crecía demasiado y se caía al suelo, lo que dificultaba luego la recolección. Se pasaba el *sechoriu* o *tazón*, llamado también *vara de tazar*, y en tiempos más antiguos, el *escuadrón*, *sechoriu* de hoja más larga y ancha<sup>7</sup> y, a veces, sólo la *parruscona*; después se *gradaba*, y a continuación se araba con el *llabiegu* de madera. Ya estaba listo para sembrar *a voleo*, por *embelgas*, marcando con el propio *llabiegu* las zonas sembradas. En los últimos años se empleaba la *semadora*, que muchas veces era propiedad de varios vecinos. Se sembraba el trigo o la escanda con la cáscara, porque existía la creencia de que si se sembraba el grano limpio ésta no germinaba. Se añadía a la semilla *pedra lipe*, sulfato de cobre, para evitar que *se morara*, que le atacara el mildiu. En algunas caserías sembraban a riego, para poder *sallar*lo. Se tapaba la semilla con *la grade*. Si quedaban muchos terrones se deshacían con *el macete*, especie de mazo de madera, empleado en exclusiva para esta finalidad. En otras zonas también se le conoce por el nombre de *rodete*.

<sup>7</sup>GRAÑA, A. y LÓPEZ, J. Aperos de tiro en Asturias: La cambiella y los sechorios. Astura, nº 7, Oviedo, 1989.

Los que *sallaban el pan* lo hacían con la *pica salla'l pan*, que era como una fesoria de mango corto con 3 dientes cortos y gruesos. Se hacía esta labor en el mes de enero. La mayoría no lo hacía. Y algunos utilizaban la *salladora* tirada por una caballería.

Después de la Pascua era costumbre poner en la tierra del trigo o de la escanda, el *ramu* de laurel del domingo de Ramos, mojado con el agua bendita. En algunas casas ponían un *ramu* cualquiera y se decía: ¡Qué Dios lu florezca! ¡Qué Dios lu grane bien! ¡Dios lu libre del mal güeyu!, o ¡Dios lu libre de la bruxa!

*Fuera sapos,  
fuera ratos,  
fuera toda comición  
que aquí va el agua bendita  
y el Ramu de la Pasión*



Espantayu na ería de Quintos, Valduno, 1958. Foto J. M. González



Pilara Pepaco espantando páxaros del trigo na ería de Quintos, 1958. Foto J. M. González

Entre el trigo se sembraban *fabes prietes* para alimento del ganado. Cuando el trigo estaba ya casi maduro, sufría grandes invasiones de los pájaros, para

ahuyentarlos se colocaban en las tierras espantapájaros y en algunas caserías tocaban latas haciendo mucho ruido, lo que daba mejores resultados pero era una pesadez para los niños encargados de esta misión.

*Llamástemme pequeña  
como el granu de la escanda,  
lo que tengo de pequeña  
lo tengo de resalada.*



Valsera, 1975. Imágenes de una película de 8 mm rodada por Marta Menéndez de Luarca

La recolección se hacía en el mes de julio, hacia la festividad del Carmen. Se llamaba *coyer el pan* y se llevaba a cabo por medio de la *andecha*, es decir con la colaboración de los vecinos. No sólo se *coyía* por el pueblo, sino también por los colindantes. Para *coyer* era necesario que calentara mucho el sol, porque así las espigas *rabetaben* mejor y se conservaba sin humedad hasta el momento de pisarlo. Ya en la tierra se ponían los *coyedores* por parejas con una *macona* en medio, un *goxu* grande y redondo, utilizado sólo para este menester. En la *macona* se espetaba un *focete* para cortar las espigas cuando no *rabetaben* al tirar con les *mesories*. Les *mesories* son dos varas de unos 60 cm de largo, un poco afiladas por la punta, hechas con madera de *ablanu*, de fresno, de castaño y hasta de palos de escoba. Con ellas se cogía un puñado de espigas y apretando entre los dos palos, se arrancaban las espigas de la paja y se iban echando en la *macona*. Para evitar cortarse se usaba un dedal de cuero que se ponía en el dedo meñique de la mano izquierda.

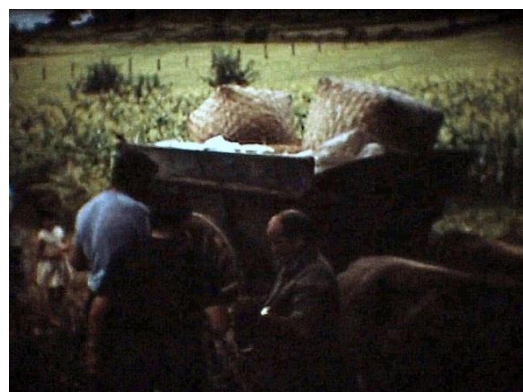
*Ya nun voy a les andeches*

*porque me falten mesories;  
préstame, neña, les tuyes  
y coyeremos a soles*



Coyendo trigo en Andayón. Foto José M<sup>a</sup> González Villanueva

Se *coyía* haciendo *estayes* o rastros y había piquilla entre los *coyedores* por ver que pareja ganaba el rastro, quien llegaba la primera. La que lo conseguía ganaba *la palmeta*, también se decía *vamos sacavos la punta* o *vamos comevos la sopa*. Cuando la *macona* se llenaba se echaba el trigo en una sábana, generalmente una vieja de las que se *filaban* en casa y bien atada con 4 nudos, esto tenía su técnica porque si no podía soltarse, se llevaba para el hórreo. Detrás de los *coyedores* iban algunas mujeres y niños *apelucando*, cogiendo las espigas, una a una, que los otros habían dejado.



Valsera, 1975. Imágenes de una película de 8 mm rodada por Marta Menéndez de Luarca

Al término había merienda en la propia tierra y se tomaba bonito, queso, dulce, tortillas, huevos cocidos, bollinas... A pesar de lo duro del trabajo

se pasaba bien, pues se reunía mucha gente y había un ambiente festivo.

*Ya se va metiendo el sol  
ya dan sombra les macones  
se entristecen los amos  
se alegren los coyedores.*

La *paya* se segaba después a gadañu y más tarde a máquina. Con ella se hacía una vara, se guardaba para picar con trébol o alfalfa en primavera, en la máquina de picar. Y también para *estrar los gochinos* recién nacidos o recién comprados. La erga tostada se utilizaba también para medicina de las vacas, *pa vaques paridiegues*, pa que se librasen mejor, para curar el *montesín* o la tos.

Recogido ya el trigo o la erga se dejaba *acorrar* unos días en el hórreo, para que secase bien. A continuación se mayaba. Para ello se llevaba a *la era*, que solía ser común para varios vecinos. Se conservan varios topónimos repartidos por todo el concejo dando fe de su uso. En Parades había 3: en Casa Periquito, donde está ahora la casa nueva; en el campo La Corredoria y en la huerta de Casa Valdés, aunque algunas casas tenían una para ellos solos. En Miobra estaba en Las Cavadas. En Biedes estaba en un cruce de caminos, donde está ahora la torre de la luz, entre el camino de La Barbada y del Recostón, hacia La Braña. En Mariñes cada vecino tenía la suya. En Soto estaba en La Fervenza de Casa Pachón. La era debía estar muy barrida y lisa. Se pisaba con el *manal*.



Manal. Foto José Aza

El *manal* consiste en dos palos de madera, uno más largo que el otro, llamado *asta* y, el más corto, *moquín*, con un agujero cada uno y enganchados por unas tiras de cuero llamadas *xugus* o *xuegos*, que a su vez van atados con unas cintas también de cuero llamadas *gorrines*. La madera utilizada para el *moquín* era de acebo y para el *asta*, de niseru, cerezal brava, ablanu... Al golpear el trigo, el grano que pesa más, va para abajo, mientras que *la poxa*, lo que no vale, queda arriba porque pesa menos. Con un garabatu se quita *la poxa* y queda más disponible el grano. Después había que *vañar*lo con el *vañu*, que es un aro ancho de madera con el fondo de una pelleja de cabra. Cayó en desuso al comenzar a usarse la criba, que es como el *vañu* pero con el fondo de tela metálica. Para llevar a cabo esta operación se esperaba a que hiciese un poco de viento, para *echar al aire* el trigo o la erga.



Máquina de desergar de Casa el Ferreru, Andayón, 1940. Foto cedida por Casa El Ferreru

Para la erga se utilizaban los molinos de desergar, llamados también de mano. *En este concexo hay treinta tres molinos, los veinte y uno de mano, que sólo sirven para limpiar y desergar los granos.* Y sigue enumerando el citado Catastro de 1752:<sup>8</sup>

*Los molinos de limpiar los granos que llaman en este Pays de desergar se hallan regularmente dentro de las casas de avitación, o vaxo los orrios o paneras y tienen uno para el mismo efecto Jacinta Valdés, viuda y vecina del lugar de Escamplero de este Concexo el que regulan en tres copines de pan cada año de producto. Tiene otro Juan González Miranda, vecino de Escamplero,...Antonio García de Granda, vecino de Mariñes... D. Arias Valledor tiene otro en el referido lugar de Mariñes...Domingo Alvarez vecino de Gallegos tiene otro molino... Gregorio González Valdés vecino del lugar de Viedes tiene otro... Bentura García, vecino del mismo lugar de Viedes, tiene otro molino de mano en su casa de avitación...Antonio Sánchez, vecino del lugar de La Herrería, parrochia de S. Juan de Trasmonte tiene otro... Manuel de Arango, vecino del lugar de Alcedo tiene otro...D. Francisco Rodríguez Ridoce, cura de Santa M<sup>a</sup> de Soto tiene otro molino de mano...Francisco Galán del Río, vecino de Soto tiene otro...Antonio González Rivera vecino del lugar de Lazana tiene otro...Thoribio González Granda, Francisco Tamargo y Alonso Alvarez Ania, vecinos del lugar de Santullano tiene cada uno un molino de mano...Thoribio Suárez vecino de Permoño tiene otro... Francisco González vecino de Otero tiene otro. En la quintana de la casa de Rectoría del citado lugar de Trasmonte se halla otro molino de mano que dexo para la luminaria del Santísimo Sacramento D. Antonio García de las Alas, cura propio que fue de la expresada parrochia y su producto anual es de tres copines de pan, lo percive y cobra D. Rosendo de la Meana. Lázaro Díaz, vecino de Parades y Antonio Galán, vecino de Permoño, tienen cada uno un molino de desergar y su utilidad son tres copines de pan.*

Todos rentaban 3 copines de pan, menos el único que había de agua, que estaba situado en Bárcena y trabajaba con agua del río del mismo nombre. Pertenecía a D. Álvaro de Granda, del palacio de Trasmonte, el que dejaba de utilidad una fanega de pan al año.

Poco antes de la guerra civil los vecinos llevaban la erga a desergar a molinos de agua que había en Pumeda, en Bolgues (Casa Cilia) y en La Ferrería. Y el último molino de mano que recuerdan haber usado fue el del Truébano en Carbayal (Bonielles).



Máquina aventadora de Floro Jose Pin. Foto J. I. Prieto

---

<sup>8</sup>Catastro del Marqués de la Ensenada, año 1752, vol. I