

“Agosto pasóu,
quen mayóu, mayóu...”

MAYEGAS y MOLÍOS

en PEZÓS

↓ María Teresa Pasarín Arne

*“Que por mayo era por mayo
cuando hace la calor
cuando los trigos encañan
y están los campos en flor...”*



As cousas peique eran así nel siglo XV se damos fe a este conocido romance, pero agora, nas portas del 2000, xa nun lo son. No tocante al calor de mayo, xa se sabe qu'el tempo ta tolo y que nel nun hai ningúa fundanza –será por eso que ye chaman el cambio climático–. Ademáis, os trigos xa nun “encañan”, lo menos nel conceyo de Pezós y supoño que tamén nos da rodiada, porque xa naide los labra. Y así, nel mes d'agosto, xa nun se ven *moreneiros* nas pezas, nin *medas* nas eiras, nin s'oin suar aquelas máquinas de mayar d'hai us anos qu'espertaban a ún al ser día. Y é qu'el progreso y a meyora del nivel de vida fain que se deixen cultivos tradicionales como éste, porque dan muito labor y porque agora é muito máis fácil comprar el pan feito. Estas renguileiras namáis queren achegarse, sin señardá, a aquellos tempos y a aquela vida que, aunque hoi tñ superaos, nun habían d'esqueicernos.

Segar y mayar

A sega del trigo y del centén, cereales típicos d'esta zona, solía ferse a finales de xuilín ou principios d'agosto y, antias de qu'houbese segadoras, a fouzo. Había que felo a xeito pa que nun quedase ningúa espiga na terra. Os *maoyos*, feixíos de trigo ou centén, atábanse ben curiosos con un manucín de payas, a *garañola*. Algús usaban un palín, el *garrote*, p'apertalos máis. Cuando taban todos ataos, pa que nun se moyasen, amontuábanse en *lotas* ou puíanse deretos coas espigas pa riba formando aquellos *moreneiros* ou *marrotos*, qu'a min sempre me pareceron

tendas indias que vía nas películas da televisión. Máis tarde, en tando todo segao, arriábanlo pal eira y alí fían úas grandes *medas*. El tamaño y el número das *medas* mostraba a riqueza da casería.

Hasta os anos cincuenta, máis ou menos, mayábase *á veyá*, quere decir, col mayo, un instrumento formao por dous paos xoncidos por úas tiras de coiro, as *casomas*. El pao máis largo é el mango y chámase a *moca* y el máis corto, que mazaba nos *maoyos*, é el *pértigo*. Pa que nun se perdese ningún grao, había que rapar ben el eira y despóis bariábase coas *cuañadoiras*, baxases largos feitos de bidueira. Os homes manexaban el mayo y as muyeres eran as qu'aventaban y cribaban el grao, separándolo da *puxa* y deixándolo ben limpio.

As primeiras máquinas de mayar iban de lugar en lugar arrastradas por bois ou vacas xoncidos y máis tarde por tractor. En cuanto se sabía qu'a máquina taba nel lugar d'al lao, xa se fían os preparativos pa empezar a mayar namáis chegase. Nun se podía perder tempo porque el mayador cobraba por horas ou se cuadra se puía a chober. Como en todas as outras laborías, tamén nesta s'apuraba pa ver quén acababa primeiro aunque, pa que nun houbese envidias, as máquinas solían empezar cada ano por un cabo del pueblo. Así y todo, os primeiros en acabar soltábanyes a os outros con muita xarola ese dito que poño aquí de título: “Agosto pasóu...”.

Gracias ás máquinas, as mayegas fíanse máis axina y con menos labor, pero inda s'axudaban úas casas ás outras. Por eso, os días da mayega eran días de muito trabayo, pero tamén de reunión y de festa. Todos andaban mui enfougaos: muyeres y homes subíanse ás *medas* y desde alí iban apurrindo os

maoyos, xa desataos, al mayador que taba cebando a máquina. Outra persona, as máis das veces muyer, era a encargada de cambiar os sacos nos que se recoyía el grao, mentras os homes arriaban a *paya* xa mayada hasta a *payeira*, unde era colocada a xeito por un esperto medador.

El grao, el pan de todo el ano, guardábase nús grandes huchas de madeira d'unde s'iban sacando pouco a pouco pa moler y fer el pan.

Os molinos

Os molinos eran entoncias sitios de reunión. Alí se cortexaba y se fían ou desfían amistades, tratos ou casamentos, mentestanto el molieiro molía a carga (el grao levábase nun cabalo apareyao). Hoi nun son máis que recordos d'aquelos tempos y avezan a tar abandonaos a pesar del sou valor etnográfico y histórico. Sempre me choca cómo despreciamos as cousas que xa nun nos fain falta, aunque nun hai tanto que nos eran imprescindibles.

Nel conceyo de Pezós xa nun mole ningún molín pero inda quedan cinco —aunque Madoz, nel *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España (1845-1850)*, fala de “seis molinos harineros”—:

El Molín de Pelorde, que data de 1923 según se le derriba del cargadeiro da porta, é de propiedade privada y atópase na veira del Río Augüeira, debaixo del lugar del mesmo nome. É úa construción moderna con dous pisos y conserva as partes máis importantes del molín, pero ta todo por alí tirao.

El Molín de Siqueiros, tamén de propiedade privada, ta na aurela del Río d'Ío, cerca da ponte d'Argul. A casía unde ta el molín é pequena y ten pinta de ser antigua. Conserva partes dos dous molinos. Por alí pasaron, hai anos, us *comuneros* que deixaron as portas pintadas de colores.

Os molinos de *Lagar das Eiras* y de *Louredo* tán nel Río de Lixóu y eran *de maquila*, querse dicir, qu'el molieiro cobraba quedándose con úa parte del trigo que molía. Al parecer, tán desfeitos.

El Molín Veyo de Brañaveya, nel Vilar de Malandroiros, era de propiedade comunal: cada casería tía us días pa ir moler chamaos *días de calenda*.



El Molín de Siqueiros

A toponimia documenta outros en Sanzo y Serán, nos *Molinos* ou nel *Prao Molín*, unde peique en algún tempo los houbo.

Amasar y cocer

Xa se sabe qu'el pan era entoncias un alimento básico y *fer el pan* ou *cocer* un labor, chen de misterio, qu'había que fer con muito xeito. Conocido é qu'as muyeres nun podían amasar os días que sangraban y que se rezaba y se yes fía cruza ás fogazas pa qu'el pan salira ben. El pan xa cocido tamén tía algo de sagrao: antias d'empicipiar úa fogaza fíaseye úa cruz por baxo y nun sei por qué había que puela na mesa coa panza pa riba, nun se podía apedrar nin tirar y había quen lo chuchaba se ye caía un cantelín nel tarrén.

Hoi xa é raro cocer na casa, aunque en algúas inda se sigue fendo en ocasióis especiales. Por eso, algúa vez, inda ougüimos falar del *formento*, da *artesa*, a maseira unde s'amasa, de qu'a masa ten que *vir* ou *leldar* antias de poder trabayala... Y, algúa vez, vese fumiarse algún forno y sabemos que daqué —éste é trabayo de muyeres— ta *roxándolo* (calentándolo) y, se nos chegamos alí, podemos ver cómo, cuando tán brancas as pedras del tarrén del forno, achega as brasas hasta á porta col *rodalo*, barre ben con un *basaxe* de xesta, folgueira ou uz, y vai botando as fogazas, úa a úa, coa *paira*. Tamén algúa empanada, bolo entorrezao ou mantecadas. Y el olor que nos chega bástanos p'atestiguar qu'aquelo ten que saber de máis y, se nos dan a proba, dicimos, hoi que tamos refalfiaos, qu'este pan si que sabe a pan, aunque ten muito pior pinta qu'el qu'avezamos a comprar, branco por dentro y marelín por fora pero desaborido. Sin embargo, muitos dos que viviron os tempos da fame, inda s'acordan dicindo: “quén nos dera entoncias un cantelo de pan”. Como aquel neno que taba coas cabras y foi á casa cumer a merenda. Volvéu desiguada, despóis d'atoparse con úa cuza chamada *Requisita* y, cuando ye preguntaron os compañeiros se xa fora merendar, contestóu él: “Fun y nun fun, foi como se nun fora. Déronme un pedazo de pan y cuméumo a *Requisita*”



As dúas molas de moler del Molín de Siqueiros coas súas moxegas.