

VERANO

93



A la izquierda, el pueblo de San Martín de Ondes, uno de los últimos pueblos donde se recoge la escanda. Al otro lado, varios panes de mezcla de escanda, en una tienda de Belmonte.

La cuna de la escanda

Pueblos de montaña de Belmonte de Miranda, Somiedo y Grado se mantienen como los últimos reductos donde algunas mujeres siguen elaborando el pan con este tipo de cereal

Belmonte de Miranda,

José Enrique MENCIA

«Bocatto di cardinale», «el néctar o la ambrosía de los dioses» decía la publicidad refiriéndose a diferentes productos culinarios. En la antigüedad los grandes manjares, las delicias, siempre se mantuvieron a distancia del ciudadano común. El paso del tiempo, la aparición de la democracia, fue acercando las comidas prohibidas y las recetas secretas al común de los mortales. Justamente lo contrario que hoy ocurre con nuestro pan de escanda. Mientras que los manjares se popularizan, la escanda, antes común, se convierte en una auténtica exquisitez. Degustar este tipo de pan, hecho con una masa que no contenga otras mezclas, requiere acercarse hasta su escondite en las sierras que rodean el valle del Pigüña, en los municipios de Belmonte de Miranda, Somiedo y Grado. Es la cuna de la escanda.



A la izquierda, La Cuca muestra el grano de escanda. Florinda García saca un pan del horno de su casa.



«La nueva generación no vale para esto. Cuando desaparezcamos las cuatro que todavía trabajamos la escanda, la tradición se perderá», sentencia, con total seguridad, La Cuca, vecina de San Martín de Ondes, de 68 años, y que lleva 58 elaborando asiduamente pan de escanda. Ciertamente, hoy parece causar más placer comer pan de molde que de escanda. «Además, hay mucha gente que presume de comer pan de escanda y se lo están dando de trigo. Como mucho, el que se comercializa es mezcla de trigo con un poco de escanda», asegura La Cuca, que prefiere que la llamen así porque «si no, no me conoce nadie». En San Martín de Ondes, que tienen que bajar con el cereal a pisar o moler

hasta el cercano pueblo de Ondes, los vecinos dicen que «el pan que se hace sólo con escanda suele destinarse principalmente al consumo familiar». En San Martín de Ondes casi todos los vecinos coinciden en que la tradición de la escanda se pierde porque «es muy duro tener que ir pelando espiga por espiga bajo un sol abrasador». Este mismo argumento es el que esgrimen, como principal causa de la paulatina desaparición de este cultivo, los vecinos de Las Cruces, Dolía y Villar de Vildas, que, entre otras localidades de la montaña asturiana, configuran los últimos reductos de la escanda.

En Las Cruces, otra pequeña población ubicada en las monta-

ñas de la margen derecha del Pigüña y que es límite entre los municipios de Belmonte de Miranda y Grado, vive Florinda García Álvarez, otra de las pocas artesanas de la escanda que aún quedan en Asturias.

Florinda hace la harina de escanda en su propia casa ya que tiene pisón y suele amasar unas trece veces a la semana. «Hacemos de cien a ciento cincuenta kilos de pan cada semana para llevar al mercado de Grado», dice Florinda, que añade que «algunos vecinos de la zona vienen a moler a nuestro pisón y suelen traer unas siete fanegas». Para darse una idea, cada fanega tiene siete copinos y cada copino, siete kilos de grano.

Florinda García mantiene que desearía que alguno de sus hijos continuara la tradición. «Además, hacer pan de escanda para comercializar es rentable», apunta. Los precios que ella cobra en el mercado de Grado son de 900 a 1.000 pesetas por el pan grande y de 450 a 500, por los bollos.

El Ayuntamiento de Belmonte intentó, sin éxito, recuperar el cultivo. Para ello se creó una finca piloto y se sembraron dos hectáreas de terreno. «No dio resultado porque semaron con varios meses de retraso», afirmaron La Cuca y Florinda García. Este hecho corrobora que ciertamente la elaboración del pan de escanda es, cada vez más, un secreto culinario.

Un horno atizado con ramas pequeñas de ablano o carbayo

Belmonte de Miranda,
J. E. MENCIA

Florinda García y La Cuca no tienen inconveniente en explicar el «secreto» de la elaboración del pan de escanda. Después de realizar la «sema» o siembra, preferiblemente en noviembre o diciembre, para luego recoger el grano, espiga por espiga, en verano. Posteriormente, el grano se pisa o muele para conseguir la harina.

Los días anteriores a la elaboración del pan se recoge la leña para el horno. «Lo mejor son ramas pequeñas y secas de ablano o carbayo», afirma La Cuca, mientras muestra la leña almacenada a la puerta de su casa.

La noche antes de la cocción se realiza el «furmientu» o masa de harina de escanda con leche. A la mañana, una vez que la mezcla ha «veldado» o fermentado, se prepara el horno para llevar a cabo la cocción del pan. «Hay que arrojar las brasas con un sorrodorio o, lo que es lo mismo, allanar las brasas con un garabato de madera», dice Florinda García. Una vez realizada esta operación, el horno está listo para recibir los panes.