

ANDECHA lenense, No. 1.  
Instituto de Bachillerato  
"Benedicto Nieto"



A  
la memoria del profesor  
Juan García García,

Esquiza otoñal de alumnos y profesores.

Pola de Lena, 1991.

EDITA: INSTITUTO DE BACHILLERATO "BENEDICTO NIETO"  
POLA DE LENA - 1.992.

IMPRESA: GRAFICAS LENA, S.L. - Plaza Alfonso X El Sabio, 11  
POLA DE LENA - ASTURIAS.

I.S.B.N.: 84-804-2804-X

Depósito Legal: AS - 1182 - 92.



Coordina esta andecha:

**Julio Concepción Suárez**

**Colaboran:**

**Alumnos/as:**

Irene Cifuentes del Corro  
Mercedes Díaz  
Carlos Díaz Palacios  
Víctor Fernández Barata  
Dolores Fernández Torre  
Noelia García Argüelles  
Natividad García Morán  
Bernardo Glez. Villanueva  
Nuria Martínez  
Mónica Moreira  
Eugenio Rodríguez  
M. Isabel Rodríguez  
Cándido Rodríguez  
Jorge Sueiras  
Marisa Vázquez Oreiro

**Profesores/as:**

Genaro Alonso Megido  
Sira Casado Alonso  
Julio Concepción Suárez  
José Ramón González Estrada  
Jenaro Fueyo García  
Ascensión Herrero  
Gun Larsson  
Juan Noriega Arbesú  
Vicente Rodríguez Hevia  
M. Guadalupe S. Enríquez  
Elvira Suárez

Ilustración de portada:

**Yolanda Alvarez Viejo**

... que se lo llevó el silencio  
cuando apenas asomaban las  
primeras ramas con la  
nueva savia

*«Mibi rectius esse videtur ingeni quam virium opibus gloriam quaerere, et, quoniam vita ipsa qua fruimur brevis est, memoriam quam maxime longam efficere.»*

*(Salustio)*

*(«Más correcto me parece buscar la gloria con los recursos del espíritu que con los del cuerpo, y, puesto que disfrutamos de una breve vida, dejemos memoria de nosotros mismos lo más duradera.»)*

*Permitase a un historiador romano venir en nuestra ayuda a presentar esta revista, puesto que en sus palabras nos brinda todo un programa para empresa tal.*

*Este primer volumen recién nacido ha sido fruto evidente de las fuerzas del intelecto, que en toda comunidad escolar han de abundar. Si la mente es nuestra cualidad de hombres más preclara, gloriémonos en actividades tan humanas como la que ahora comenzamos, pues ensartadas en ellas van generosidad, superación o solidaridad, señales inequívocas de la calidad humana de esta nuestra «andecha».*

*La singladura que nuestra nave emprende habrá de dejar, si consienten los dioses que sea duradera, rica memoria de quienes en ella van a navegar los mares procelosos de la men-*

te, pero también de la vida que late en nuestra familia escolar o en nuestros pueblos queridos de Lena. Mostremos, a los amigos cercanos al menos, que aquí está viva la llama del espíritu.

LARGA VIDA EN LA MEMORIA DE LOS HOM-  
BRES A ESTA NOBLE «ANDECHA» DE NUESTRA  
COMUNIDAD ESCOLAR.

José Ramón González Estrada  
Director del Instituto de Bachillerato «Benedicto Nieto»  
de Pola de Lena

A Juanin y Ana.  
A Olga.  
A tus padres y  
hermanos.  
... porque hay que  
seguir remando.

*«El premio de una buena acción  
es haberla hecho.»*

*Séneca*

*A ti,  
Olga.*

### La cadena

*En tus brazos me dormí  
en una noche serena;  
quizás aplacaste mi pena,  
pues nunca me arrepenti,  
y seguí durmiendo así,  
amarrado a tu cadena.*

*Dulce cadena fue esa,  
que cuando más apretaba,  
ahogándome, me salvaba,  
haciendo de mí su presa.  
Siendo pesada, no pesa;  
siendo fría, me quemaba.*

*16-1-84*

*Juan*

*«Ni una palabra  
brotará en mis labios  
que no sea verdad.»*

*Ni una sílaba  
que no sea  
necesaria.*

*Viví  
para ver  
el árbol  
de las palabras, di  
testimonio  
del hombre, hoja a hoja.*

*Quemé las naves  
del viento.*

*Destruí  
los sueños, planté  
palabras  
vivas.»*

*Blas de Otero*

## Palabras previas

Julio Concepción Suárez

Las páginas que siguen no fueron labradas a golpe de prisas y zozobras en una noche estirada que tiñera el alba de aquel nublado amanecer. Versos de alumnos, palabras dolidas, líneas más largas, recuerdos asturianos de escolares de antaño (abuelos y abuelas hoy), cadencias de un mismo tema más allá del asturiano, reflexiones literarias, el otro juego de la informática..., o el eco de algunos pasos sobre los nombres de Aller, se citaron en esta esquisa de amigos (sosegados ya de la envesnada) con un solo orden del día: Juanín, que había nacido en San Miguel de Aller, treinta y tres años atrás (... treinta y tres años también).

Palabras, breves palabras, para una historia que nunca sabríamos calificar si de más corta o más sentida. Pero no por breves las palabras dejan de diseñar una historia siempre más o menos larga (en este caso, vivida en amplitud, ciertamente más que en longitud). Desde el pueblín San Miguel de Aller hasta la última mesa en la que explicó el profesor Juan García en Pola de Lena, en realidad sólo medían un par de montes (Ranero, Caravanés...) que unen, más que separaran, a lenenses y alleranos. Pero los pasos del amigo, esposo, padre, hijo y profesor, siempre se funden con el horizonte más lejano, ajenos a las distancias y a las nieblas del valle.

Y es que entre aulas y nombres el camino siempre es largo: se pierde en la distancia de quien ha de cruzar el alto o la vaguada, sin más provisiones que las acordadas antes para el morral. Con Juanín, aquellos alumnos trazaban también sobre aulas y mapas las escarpadas cuañas del aprender a aprender. Y también con él

empezaban a surtir su morral a la medida de cada uno. Por esto, siempre habrá un grato recuerdo en los senderos de quienes con él hicimos o preparamos algún tramo de la andadura.

Corta y sentida la historia, una vez más queda el recuerdo, el eco de aquellos pasos y estas palabras. Cuando hace algunos meses, el tiempo nos permitió, por fin (ya con la niebla en sala), recoger reflexiones, ideas y sentimientos en torno a la persona del profesor Juan García, hubo muchos voluntarios a la estaferia. La propuesta no tuvo peros, en este conceyu muy sele de los que, de curso en curso, gustamos de la vecindad de las aulas. Amigos, compañeros, alumnos, ex alumnos de éste y de otros centros, enviaron sus más o menos cortos o largos renglones para fijar en el tiempo el recuerdo de Juan.

Los voluntarios de la andecha podían haber sido muchos más, de haber podido llamar a conceyu a todos. Y es que había dos puntos escritos en la pizarra: el recuerdo imborrable del compañero Juan, y el sano deseo de compensar un poco, reparando con retraso, esa labor callada de las aulas (no por silenciosa o silenciada, para muchos, menos grata).

Es justo tiempo para recordar de paso el trabajo (a golpe de tiza, de transparencias o de ordenadores entre bytes y bites..., ¡qué más da...!) de todos aquellos compañeros que, como Juanín, son desgajados cada curso del ramificado árbol de la enseñanza: Celia Sariego, Mercedes Marcos, Teresa Clemente, Daniel Paz..., por citar sólo los más recientes. ¡... Qué lista tan difícil de tomar!

Como decía al principio, las páginas que siguen fueron hilvanadas (afilvanáes, que dirían los alleranos de San Miguel) recogiendo esas hojas caídas, que algunos alumnos van tejiendo en pequeños poemas, escritos entre la inevitable monotonía de ejercicios y temas de curso en curso, y, a veces, de pena en pena: tampoco hay tiempo para valorar en clase, en modo suficiente, esas

verdaderas creaciones que, tan a menudo, ni los propios alumnos se atreven a asoleyar a los demás.

En otros casos, se incluyen en estas páginas algunos trabajos sobre la literatura regional, encargados por el profesor para rellenar una nota más. Sin saberlo, estos pequeños trabajos no por modestos dejan de suponer, por ejemplo, interesantes documentos para la investigación del romancero tradicional: es el caso del tema de «Rosina encarnada», del que cuatro alumnos lenenses encontraron algunas versiones (allá por el comienzo de los ochenta) entre los vaqueros y vaqueras ya ancianos de los pueblos altos de Lena. Una compañera (Choni) guardaba estos romances, casi ya traspapelados. También ahora reciben (creo) lugar más soleyero.

Hay un lugar también para esa pequeña escenificación teatral (Auto de Reyes), en una forma asturiana lenense que supone una estructura regional menos localista y más extendida fuera de los límites de estas montañas. Tampoco abundan muestras teatrales de este tipo, y, menos, con la complejidad de escenificación que supone haber sido representada dentro de la misma iglesia del pueblo en el ciclo de Navidad. Los niños actores de entonces (abuelos hoy) se la representan a Juan también.

Entre las colaboraciones de los compañeros, hay un lugar para la ilusión no perdida. Sabida es la preocupación de no pocos profesores por enraizar, en el entorno más inmediato de las aulas, esas cada día más imprescindibles lenguas lejanas. De algunos compañeros surgió la idea de aprovechar un tema tan regional como el panchón allerano y darle forma en varias lenguas: las distancias se reducen también con las palabras, y, a lo mejor, una receta casera de una cocinera allerana (en este caso, la madre del propio Juanín) también suena en otras lenguas (inglés, francés, portugués); y los alumnos hubieran pasado un rato agradable,

comentando con Juan semejanzas y diferencias con su versión en el asturiano de San Miguel.

A otra compañera de Juan, que además es nativa sueca (Gun Larsson), se le ocurrió una curiosa historia de las recetas de cocina que hacen en Suecia con uno de los arbustos más arraigados en Asturias: el xabú. Los usos asturianos fueron tradicionalmente mitológicos o medicinales; pero a pocos se les habría ocurrido hacer con él un zum de flor de saúco, un champán, una mermelada, una crema... ¡Quién lo diría de nuestro hoy casi desapercibido xabú, cargado de yedras y enredaderas en cualquier matorral! Tampoco Juan lo habría sospechado, así de golpe y sin más. Y también a él le hubiera gustado atisbar, siquiera, cómo se escribe esa lengua en la que los suecos también hablan del xabú.

Otros compañeros intervienen en esta esquisa con temas literarios, y algunos tal vez más serios: una lectura actual de ¡Adiós, «Cordera»!, el antiguo lenguaje de los quirrios, las ideas pedagógicas del inglés Aelfric en el s. X, o el nuevo lenguaje de los ordenadores... Para que hubiera un poco de todo. En la estaferia y la andecha, ca ún siempre fay lo que pue.

Terminan estas páginas con una nota ecologista de ese paisaje que siempre iluminaba el alma de Juanín a través de aquellos ojos sin restos de nublina posible: los pueblos y montes de Aller. Se me ocurrió ensamblar, finalmente, en unas páginas el resumen de la media hora del pinchu (el recreo de los lunes), cuando Juanín venía muy fresco del fin de semana en San Miguel. Él me contaba sus pasos desde guaje (por gusto o por la fuerza) pisando los nombres de los montes alleranos. De oxa en oxa, y de chugar en chugarín, lo pasábamos bien. El recreo daba para mucho: saltábamos de Santianes de Nembra a Retrullés, y de Tuiza a Felechosa, sin haber salido de la acera de unos doscientos metros entre el Instituto y el bar más cercano.

Con esos topónimos ahora sobre el papel, aunque los borre del suelo el ruido de una pala o el paso de los tiempos, entre pinchu y pinchu pudimos diseñar, todavía, entre los dos un paisaje más difícil de borrar: el precioso mosaico de esas palabras del suelo que nos permiten soñar.

Entregamos los acuerdos y chabores de los vecinos de esta andecha a Juanín, Ana, Olga, Amelia... (al otro Juan, no tuvimos tiempo ya) haciéndoles saber que, en los inviernos más duros sobre el valle, Juan García, en la vecindad de las aulas, nunca había (ni habría) rehusado la más dura estaferia comunal.

Julio

La Pola, seronda - 91

*«Hasta que mi mitad de luz se cierre  
con mi mitad de sombra.»*

*J.R.J.*

*Demasiado todo o nada.*

*De todos modos, demasiado.*

*Así el Otoño, desprendido,  
pende en el árbol creyendo en su caída  
y; en fin, las primavera  
escatiman al tacto lo inhallado:  
herencia de sombra de los años desgajada.*

*Por eso la muerte no es fin ni descanso,  
sino nube  
nacida en los recodos del agua.*

*Carlos Díaz Palacios*

*Amar...*

*«... es como el oro que no existe  
o como el libro viejo  
donde llora un rey.»*

*Blanca Andréu*

*Amar, lo más difícil:*

*el olvido.*

*Subir de nuevo al río donde nace  
y cambiar toda el agua,  
absorber el murmullo derretido en su cauce,  
borrar las canciones grabadas en la orilla,  
desandar todo el tiempo;  
mutilar cada hora  
al hombro con el frío de la sed:*

*lo recordado.*

*Carlos Díaz Palacios*

*Rebelión*

*La hora de aplicar los ojos a la tierra,  
al silencio como un gesto profundo en el vacío.*

Tarde:

la luz asesinada se refugia en las bóvedas,  
la sensualidad barlonga de los tercelletes  
es azul como los azules ojos de un perro,  
la suave piel de las estatuas reclama el sfumato,  
y la luz retorcida en las cortinas barrocas de un cuadro homicida  
resulta un cuadro casi póstumo:

tarde.

Hemos nacido a orillas del río y de la tarde,  
enredados los pies  
en flores sin memoria.

Carlos Díaz Palacios

## Poema silbido

Rebotando dios en los alcoholes,  
con el alma en fuego  
vagando en los espacios como un cielo roto.  
La soledad vertida a pico  
sobre el rostro mío.  
En la amarga laguna  
la inocencia del tiempo  
medida en los relojes de un oscuro incendio.

Por la ancha luz que al cruce lleva  
esquina amor en mis ojos escondido,  
prendido externamente en mis adentros,  
ebrio de vientos y lluvias,  
con cara de paraguas triste.

¿Cómo voy a llorar si no hay silencio?  
La soledad es en ti, sin descendencia,  
herida en los pasados.

Sólo las sillas ven, sólo ellas oyen,  
sólo ellas rien y comprenden, a veces,  
el toro gris que duerme en nuestro sueño,  
la virgen cierva que en nuestro odio anida  
cuando la noche es nuestra, sin más,  
en nosotros

y distante.

Carlos Díaz Palacios

## Catarata

Nace la voz temblando: vocación de fin sin olvido,  
ansias devoradas al final de las manos.

¡Ah, escaleras de lágrimas!

Nace mi voz cantando lo inexpressable:  
boca sin verbo,  
ojos adorantes.

¡Ah, tu rostro desnudo!

Despeñado relato,  
juglar deprimido,  
lo líquido espera  
tu alada cabeza mecida en vano.

## Incendio

El océano es un vaso repleto de silencio.  
La luz se ha maniatado en el fondo del vaso.  
Las estrellas palpitan cogidas de la mano y esposadas.  
El camino es la luz ahogada y palpitando.

Se ha visto la canción, ha recorrido  
carteles sin sus muros y su ángel guardián.  
Ha sido la tarde, la amapola  
quemada por el sol y resfriada  
en los ángulos fieros de un olvido sin rostro.

Se ha oído el himno de las hojas sin cielo  
y el día que agoniza mutilado en la sombra:  
el párpado del mundo que ha cegado

las hojas con el día;  
la tierna canción con la tarde amapola;  
mis ojos con un rostro de olvido y de torrente:  
el párpado asesina.

Carlos Díaz Palacios

## Horizonte marino

Con la lozania de las bravas aguas asturianas,  
se descubre allí, en cualquier lugar, arena, rocas, playa.  
Arboles que sucumben cuando el temporal amenaza,  
flores que se elevan como firmes lanzas, y que al son del viento  
se revuelven a favor o en contra de la vieja pradera  
que desde siglos las aguarda.

Y es allí, en el más alto risco, donde pastan las vacas; la  
hierba, amontonada; algún "platerillo" salta, rebuzna, y, alzando  
los ojos al cielo, parece a Dios darle gracias.  
Miro sus ojos plateados y en ellos no se ve nada,  
porque es allí donde se encuentran cielo, tierra, luna y agua.

Es esa línea difusa de perfección insospechada,  
donde apoyo mi mano y firmo: ¡Esta es mi mar asturiana!

¡Cuántas veces pescadores fueron lejos con sus barcas,  
y por tocar el infinito no volvieron a la playa!

*¡Ay!, arena húmeda, sana, mis pies reposo en ti como el niño  
en brazos de su madre, y no quisiera pensar que  
en tu profundidad no tengo más que la nada;  
ahondaría y ahondaría hasta buscar tus entrañas,  
eres como todo es, vives, sueñas y al fin: ¡nada!*

*Consuélame, platerillo, y tú, perro vagabundo  
que nunca amores regalabas, porque he perdido mi alma  
y mi deseo es encontrarla.*

*Estoy segura de que allí, justo a la hora del alba,  
cuando la luna se desliza poco a poco, en las frías aguas,  
estoy segura de que allí, allí estará mi alma.*

*Voy a buscarla, y, tal vez, el cielo, los árboles y las  
montañas  
sean la última lucha que encuentren mis ojos, mi cara.*

*Adiós, platerillo, adiós, naturaleza blanca, me despido  
de vosotros, voy a buscar mi alma y sé que al fin:  
ya no volveré a la playa.*

*A la luz de la luna, en solitaria alabanza,  
en la más alta roca de aquella oscura montaña,  
dos siluetas quietas; otra, algo irritada,  
se desploma en el vacío. Sólo quedan dos marcadas:  
un asno, un perro... y quizás una gaviota asustada.*

*Un chapoteo errante, un grito ¡y la nada!*

*Cuentan que al amanecer se encontraron en la playa  
lágrimas de plata y seda, y huellas de un ser que ya era ¡nada!*

*M<sup>a</sup> Dolores Fernández Torre*

## *Alguna vez te esperaré*

*Alguna vez te esperaré,  
oiré tu voz,  
miraré tu cuerpo,  
un grito desgarrado  
saldrá del fondo de tu alma,  
caminarás entre tinieblas,  
recordarás mi llamada,  
vendrás hacia mi despacio,  
lentamente se borrará tu figura,  
y, al final, cuando ya no quede nada,  
escucharás un silencio largo:  
dentro del silencio, Amargura;  
dentro de la amargura, Llanto.*

*En la penumbra de tu corazón,  
encontrarás una llama de tristeza,  
una fría ola de dolor  
recorrerá los bordes de tu alma;  
sentirás miedo...; gritarás;*

y cuando llegue la hora de tu fin  
lucharás por existir;  
... y tal vez, después de todo...  
te sentirás feliz.

Paseo metida en una caja de cristal,  
giro alrededor de una luna vacía,  
doy vueltas en torno al tiempo,  
salto más alto que el viento,  
hablo con las golondrinas,  
y llorando mis penas al cielo,  
escribo con tinta de fuego  
una historia de la que nada recuerdo.

Mercedes Díaz

## El arado

Camina lento el arado,  
abre el surco, lentamente.  
Al fondo se van sudores,  
lágrimas, lloros recientes.  
Afloran sudores viejos,  
penas ocultas, gastadas  
de tanto penar. Las penas  
no se erosionan ni cascan,

no se corroen, perduran:  
empiezan donde se acaban.  
Son tus penas, campesino,  
siempre las mismas, cansadas  
de tanto ser penas ya,  
cansado tú de llevarlas.  
Pero las sigues llevando,  
porque las penas no acaban:  
del fondo a la superficie,  
igual que la tierra arada.

Marisa Vázquez Oreiro

## «Abuelo...»

—«Abuelo, ¿hacia dónde se ha ido?»  
—«Hacia donde el sol se esconde,  
hacia otra tierra, otras gentes,  
otros lares, otros hombres,  
hacia lugares extraños,  
donde no hay tantos colores.  
Solo un color: la tristeza.  
Solo un amor: sus amores».  
—«¿Y no volverá, abuelo?»  
—«Volverá, hijo, no llores.  
Volverá a ver su tierra,

esta tierra y estos hombres,  
esta aldea, estos pinares  
—lo que sus ojos esconden,  
todo lo que su alma guarda—,  
volverá a ver su amor».

—«¿Quién es su amor?»

—«Sus amores».

—«¿Y cuándo vendrá, abuelo?»

—«Vendrá cuando el sol se ponga,  
cuando los pájaros canten,  
cuando las carretas lloren,  
cuando el río suene limpio,  
cuando florezcan los montes».

—«¿Y qué traerá, abuelo?»

—«Un equipaje bien pobre:  
una ropa, una tristeza,  
un dolor, desilusiones».

—«¿Y para mí? ¿Qué trae?»

—«Para ti?, mil esperanzas,  
mil sueños, mil ilusiones,  
mil deseos, mil plegarias:  
que seas lo que él no ha sido,  
que no se te rompa el alma».

Marisa Vázquez Oreiro

## Los árboles

—«¿Hablan los árboles, madre?»

—«Gimen, hijo; es diferente».

—«Por qué gimen y no cantan?

¿Por qué, si visten de verde?

Los mueve el viento, el nordeste.

¿Lloran, entonces, por eso?»

—«No.

Lloran por él, que está lejos.

Lloran a un hombre, a una vida

de dolor: corazón verde,

verde de pinos, de hierba,

verde de amor, verde ausente».

Marisa Vázquez Oreiro

## Sentimiento

Espero tu llegada,

viejo poeta.

Que mi mente fluya

sobre lienzos infinitos;

que mis ojos se desvelen,

una noche y otra noche;  
que sienta  
el murmullo del silencio.

Yo te buscaré  
en el recóndito paisaje estival,  
entre los lazos marchitos de la Aurora.  
Te buscaré  
en la niebla del recuerdo,  
entre las risas de la infancia.  
Porque yo no temo  
tu mirada,  
ni el caminar del tiempo.

Irene Cifuentes del Corro

## Queremos vivir

Dormidos y en silencio,  
de orilla a orilla surcando  
los cuerpos inmóviles  
de dos jóvenes enamorados.

Las aguas turbias, el río tranquilo,  
ha pasado la tormenta, ha terminado el revuelo,  
las hojas de los árboles gritan con miedo  
porque el viento sopla enloquecido.

La noche desaparece con su alegría,  
llega el alba llena de tristezas,  
los rayos de sol ya no brillan en el alto,  
las nubes nerviosas pasean sin sosiego.

Los jóvenes enamorados continúan en el río,  
unidos, enlazados, con sus manos ligadas,  
con sus caras manchadas por la desesperación,  
con sus ojos marcados por la flecha del error,  
ya destrozados por tanta inhalación  
de pólvora y gasolina. Desarrollo  
que amarga su juventud,  
y rompe corazón y pulmones  
de una sociedad que todavía no nació.

Irene Cifuentes del Corro

## Recuerdo

Saboreaste el néctar febril  
de los iracundos  
en una aciaga noche,  
sutil..., trémula  
a los sentidos.

Tu lejana mirada  
serpenteaba sollozos en la arena,

*lamentando los arduos gritos  
del rostro envejecido.*

*Eras inocente soñador.*

*Enlazado en las entrañas  
de la niebla,  
ahuyentabas las fatigas  
de un océano,  
embriagado, sediento,  
estéril, muerto.*

*La sombra del espejo  
late en los arrecifes,  
en la orilla,  
recubierta de soledad,  
de tu cuerpo.*

*Irene Cifuentes del Corro*

## *Sólo hoy*

*Ante mis ojos,  
se diluye el ambiguo cántico  
de un corazón.*

*El insólito devenir  
arrojó a sus pies  
el rayo sutil del amor.*

*Sueño lejano de la vida  
que nunca será eterna;  
aledaño del silencio  
más infinito.*

*Ante mis ojos  
soslaya el corazón suspiros.*

*Después de tanto tiempo  
se mezclan los sentimientos efímeros  
con imágenes marchitas,  
las frágiles añoranzas  
con gritos mundanales;  
se perfecciona la genuina visión  
del tamulto. Silueta inacabada  
del sol en la arena,  
sombra majestuosa...  
a los pies de los vencidos.*

*Irene Cifuentes del Corro*

## *El pueblo abandonéu*

*Quedóse subu, subu,  
dormiu, nel silencio.*

Y nel quempu la ilesia,  
raxia selin el vientu,  
prendiu de les rames  
de rebochos y texos.

Quedóse solu, solu,  
quedóse solin el pueblu.

Ya nun chegan los mozos  
cuando va tapeciendo,  
con la guiá na mano,  
y al chumbu los preseos  
de chabrar pe las tierras  
o de segar un preu.

Ni el querra nes caleyes  
rinchando acorrompiéu.  
Ya nun ves vaques xunies  
tirando del forquéu.  
Ya nun sonin les esquiles  
de vaques guareciendo,  
nin canten ya los gallos,  
al tar amaneciendo.  
Dan tristeyu les cases  
con el cuatarón zarréu,  
y to les flores musties  
colgando de los tiestos.

Colaron pa la villa  
los mozos y los viegos  
en busca de adelantos  
que trixeran el progresu.

La xente anoxao,  
al velu abandonéu,  
dexóla solu, solu,  
dormiu, nel silenciu.

Recogido y adaptado por

Eugenio Rodríguez (Zarea)

## Mas otro Fénix retornará

Se fue dejándonos en tierra;  
escapando del invierno,  
voló hacia un lugar  
donde siempre es primavera.  
Ha volado; se fue dejándonos  
en el rojizo estío  
que precede a la noche oscura.  
Levantó un felón vuelo  
en una metempsicosis

que nos es desconocida,  
temida por su abstracción.  
El ave de ojos cielo voló;  
gritos de difuso silencio,  
incoercible ansia de amar.  
Recuerdos, derrota, nada...,  
voló, se fue,

mas otro Fénix retornará.

A ti, Juan, y a las circunstancias que para siempre nos privaron de tu compañía. Porque tú eres como el ave que ante el «invierno» se doblega y vuela en busca de una «primavera». Y la muerte tan temida, tan obsesiva, tan respetada por todos y tan unida a la vida, es como el vuelo de un ave migratoria cuya marcha nos deja un dolor y un vacío interior en parte, por la esperanza de que un día retorne.

Noelia García Argüelles

Querido amigo Juan:

Dicen que recordar es malo, que lo mejor es olvidar. Pero yo creo que sería injusto no recordar, que sería injusto no dedicarte un momento y recordarte, que sería injusto no dedicarte unas líneas, aunque estén tan mal redactadas como éstas. Porque recordar es bueno, ya que nos obliga a pensar y nos ayuda a comprender. Aunque es difícil comprender por qué la vida nos trata de esta manera...

Hoy hace un año que te fuiste, hace un año que el Instituto se quedó un poco más vacío. Pero en un año pasan muchas cosas: el curso se acaba y empieza otro nuevo; se van unos amigos y llegan otros nuevos, algunos profesores cambian; en fin, un año más en nuestra vida, pero un año distinto, porque tú ya no estás entre todos nosotros.

Aquí te recordamos todos, especialmente aquéllos a quienes tú diste clase, entre los que me incluyo (cómo poder olvidar a una persona como tú). Para terminar, me despido, y sólo decirte que aquí te recordamos todos y te recordaremos siempre, aunque sólo lo demostramos una vez al año, en la víspera del día en que dejaste esta vida para siempre.

Jorge Sueiras

Hasta siempre, Juan

Estaba mirando el lento caminar de tu caja, por no dirigir la vista hacia otros ojos llorosos: quizá me diera vergüenza que alguien descubriera en los míos furtivas lágrimas. Allí estaban todos para decirte «adiós»: profesores y alumnos, creyentes y ateos, ricos y pobres, porque el que siembra recoge, y tú pasaste la vida arando los campos de la amistad, sembrando afecto, regando hermandad, segando aprecio...

Tu marcha fue una puñalada traperera a la sana convivencia, al diálogo sin crítica, al no preocuparse por la paja en el ojo ajeno. Desde ahora, las clases serán menos imaginativas y originales (y allá arriba, donde...).

Nos cuesta trabajo entender por qué te has ido tan pronto, sin avisar, y sólo se nos ocurre una explicación: tiene que existir otro mundo de seres superiores que organice este de aquí. Ellos te conocían y no resistieron la tentación de llevarte allí, a su lado, pues también estaban necesitados de alegría y paz. Nunca se lo perdonaremos, a no ser que nos prometan una cosa: que cuando nos lleven a nosotros, volvamos a ser alumnos y profesor en el mismo colegio.

Victor Fernández Barata

A Juanín, que se nos escapó  
por entre los dedos.

Seguiremos viviendo.

Hoy, sí, todos hablamos sobrecogidos, mudos  
de espanto, teñidos de hielo.

Pero mañana, después de dos, de tres,  
de cuatro o cinco días,  
todos como nuevos.

Alguna vez, seguro, una palabra,  
un cálido recuerdo,  
pero ¡tan breve!, nada,  
casi como si nunca hubieras  
estado entre nosotros.

Seguiremos viviendo.

Y cuando pasen meses, un año,  
dos, o lo que sea, ya nadie  
pronunciará tu nombre,  
todo será silencio.

Y, como siempre,  
seguiremos viviendo.

Pola de Lena, 7 de marzo de 1988

M<sup>a</sup> Guadalupe Sánchez Enríquez

### Recuerdos de lo vivo cercano

«Que tenemos que hablar de muchas cosas,  
compañero del alma, compañero.»

Miguel Hernández

Con Juan se podía hablar de todo. Tenía una especial delicadeza para mantener sus opiniones. Su propia actitud serena, templada y cordial, te convencía, aunque no fuera la suya intención de convencer. Siempre que se refería a los alumnos manifestaba una sutil ca-

pacidad de comprensión. Estaba siempre dispuesto a comunicarse con ellos, a disculpar sus fallos, a valorar sus aciertos.

Por su hija sentía un cariño sin límites. Se le iluminaban aquellos ojos tan azules y tan limpios cuando hablaba de ella. Y se ensombrecían preocupados ante cualquier catarro infantil.

Recuerdo un día, no mucho después de iniciado el curso que le traigo hasta nosotros. Volvíamos a Oviedo. Al llegar al punto de destino, tenía que bajarse del coche y estuvo a punto de hacerlo por el lado de la calzada, con peligro indudable. No recuerdo quién conducía, pero sí que le advirtió en tono humorístico: «¡Cuidado, Juan, piensa en tu hija!». Su respuesta fue tan rápida como su reacción: «¡Ah, yo por mi hija bajo hasta por la ventanilla!». Y nos reímos todas, porque sus palabras estaban llenas de amor y de vida.

Pola de Lena, 3 de junio de 1988  
M<sup>a</sup> Guadalupe Sánchez Enríquez

### Remanié du poème «Je suis comme je suis».

Tu étais comme tu étais.  
Tu étais fait comme ça.  
Quand tu avais envie de rire  
oui, tu riais aux éclats.  
Tu aimais ceux qui t'aimaient.  
Est-ce ta faute à toi

si tout le monde t'aime  
et s'en souvient mille fois?  
Que voulons-nous de plus?  
Que voulons-nous de toi?  
Tu étais fait pour plaire.  
N'y pouvais rien changer:  
tes cheveux étaient blonds  
et tes yeux bleus, éclairés,  
ton manteau bleu marine...  
Et puis après  
Qu'est-ce que ça peut te faire?  
Tu étais comme tu étais.  
Tu plaisais à qui tu plais.  
Qu'est-ce que ça peut te faire  
ce qui t'est arrivé?  
Oui, tu as aimé les tiens  
et les tiens t'ont aimé  
comme les enfants qui s'aiment  
simplement savent aimer.  
Pourquoi se questionner?  
Tu étais là pour nous plaire  
n'y pouvais rien changer.

(Inspirado en el citado poema de Jacques Prévert. De su obra:  
"Paroles")

Elvira Suárez

## Palabras para el camino

*«Enganchad vuestro arado  
a una estrella»*

*R.-W. Emerson*

... Pero hay niebla en la ladera que asciende a Chago. El aire, denso, pesaba en la mañana aquella de marzo. Un siete de marzo en el silencio de la bruma sobre el valle. Lunes. Los últimos arrendajos de la altura se retiraban agitados por el viento sur de primavera, y los más tempraneros verderones iniciaban un poco asustados su canción. Algunas rosas primaliegas se abrían sobre el muro de cemento más allá de las rejías del Instituto. Las aulas, aún vacías, tal vez con las pesadillas de una noche en vela de domingo, preferían las voces bullidoras y las voces de «¡silencio!» de los días de semana.

Lunes siete de marzo..., rosas rojas en el valle..., y el viento helado de la altura. Se fue un domingo de horas estiradas entre las calles de la ciudad; el sonido angustiado de las sirenas; largos pasillos de hospital, y silencios ocultos entre miradas muy frías de sombra, de hielo y de papel.

Lunes..., casi primavera. Se fue aquella pupila sincera, su mirada azul, la sonrisa no forzada en los días malos y en los menos buenos. Se fue la voz serena, ajustada y comedida. Sin mediar palabra, sin gesto de despedida, sin la queja del que duda, ni el adiós del que se aleja. Sin la voz temblorosa del que rehúsa la noche, ni la prisa azorada por el tiempo perdido. Sin una queja, sin decir nada (sin habernos dicho nunca nada...).

*Pero tú, tú, nunca te fuiste  
con el viento sur de la mañana  
en ninguna fría ciudad  
de ninguna madrugada.*

*Pero tú, nunca te quedaste  
sin alumnos, sin amigos,  
en ningún mes de marzo  
sin ver la primavera.*

*Pero tú, tú, nunca dejaste  
ni una compañera,  
ni una niña de ojos juguetones,  
ni una flor  
que, más allá de los fríos invernales,  
aún te espera.*

Lunes. La mañana se alarga como una lágrima estirada entre las miradas al silencio de escolares y compañeros tras los cristales, tras las esquinas, tras las columnas, tras los pupitres, tras los encerrados, tras la mesa del profesor, tras las tizas asustadas que nadie se atreve a mirar, tras las palabras cortadas que nadie puede terminar..., tras la bruma en que todos quisiéramos soñar: ¡que no fuera verdad!, ¡... que nunca fuera verdad!

Juvenil, risueño, amable, hogareño, robusto, sencillo, sincero y silencioso; emprendedor, observador, profundo, soñador (y profundo soñador); amigo, compañero..., simplemente... amigo y bueno.

... aquella tarde, sin ver la primavera.

Pero, Juanin,  
tú te quedaste  
en la palabra blanca  
de aquellos alumnos  
(¿te acuerdas?)  
a los que tantas veces  
mandábamos callar...,  
y que hoy te sienten  
entre la triste niebla en calma.

Juanin, tú te quedaste  
en esa página, sin borrones y sin rayas,  
de aquellas voces  
que a veces alborotan,  
pero que, las más,  
sienten en silencio y  
callan.

Y por eso volverás  
cada mañana de marzo,  
en que vuelva a brotar aquel  
nozal del Instituto  
(el que está en frente de CDU-A,  
ya sabes).

Porque seguro que volverá a brotar  
cuando vuelvan el verderón  
y el petirrojo,  
y otra vez vengan los glayos a anidar,  
como todas las primaveras.  
Recordarás lo que un día nos dijo Costante:  
"esi nozal siempre resistió los hinchentes  
del río Lena".

Y volverás  
a estos valles lenenses  
cada vez que vuelvan a brotar  
los rosales de la verja,  
que sigue podando Leoncio  
en cuanto cesan las xelás.

Y volverás  
a estos montes lenenses y alleranos  
cada seronda en que vuelvan  
a comenzar las clases  
(y seguro que volverán a comenzar);  
cuando los tonos ocreos de los robles  
vuelvan a decorar los sueños del valle,  
a las primeras nieves más altas  
(ya sabes...) en La Braña;

cuando, un año más, los cerezos  
empiecen a florecer  
y se vistan el alba como siempre.

Y volverás los días más grises  
del invierno arriba,  
para ayudarnos a Julio y a mi  
(al conserje, te acuerdas...)  
a ver si convencemos a Juan  
(el químico,  
ya viste con qué gabelas y trabajos...)  
de que las manzanas neolíticas  
son mucho mejores  
que las manzanas sulfatadas  
(por cierto...,  
yo creo que de aquella  
dijeron de pensar igual).

Y Porque tú  
nunca te fuiste y nos dejaste.  
Porque volverás  
cada curso que comience  
con los mismos tonos  
de roble (rebotsos y pochiscos...  
para entendemos mejor),  
con la nueva savia

de las rosas, del manzano y del nozal...  
y con las otras flores de la cerezal...

Porque, siempre,  
tú siempre te quedaste  
entre la niebla de la altura,  
tu amigo, tus amigos...

... seronda, 90  
Julio Concepción Suárez

*Panchón allerano*

## Por los pueblos de Aller

Julio Concepción Suárez

Parece, dicen los alleranos, que el panchón es postre originario de los pueblos de Aller. Y bien pudiera ser así, ya que cuando, muy raras veces, aparece en las mesas de los concejos vecinos, la cocinera suele curarse en salud: «no sé cómo me saldría; la receta diómela una allerana».

Y como receta de este panchón allerano tenemos hoy dos versiones: una, la de los libros, tradicional, recogida en una época todavía lejos de la cocina de carbón, el butano y el microondas; otra, la de algunas cocineras alleranas más arraigadas, que fueron capaces de adaptar, adoptar y adaptarse a la nueva cacia culinaria; tal vez, sin olvidar del todo aquellos pocos cacios, lentos y toscos, pero hogareños, siempre colgados alrededor de plegancias y vasares del tsar asturiano junto al forno de amasar.

En cualquier caso, nunca podremos saber ya si aquel primitivo panchón, más rustiu y afuméu, entre los tizones del tsar, no dejaría mejor paladar que sabores más desabridos y estresados entre las prisas de la vitrocerámica, el microondas...

En aquella edición primera del panchón, entre fueyas de castañar y tizones de faizas, el investigador asturianista Lorenzo Rodríguez-Castellano define en unas líneas su reposada elaboración: «Es una especie de pan de harina de escanda, que se cuece en el hogar. Para ello se colocan hojas de castaño debajo de la masa y también encima; sobre estas últimas se echan brasas. Las hojas son necesarias para que no se llene de ceniza la masa».

«Al cabo se siete u ocho horas –continúa el autor allerano–, merced al calor de las piedras del hogar y al de las brasas encendidas que arden encima, el panchón ya está cocido. Una vez enfriado, se desmenuza bien en una caldera (quitándole antes la corteza dura) y sobre la miga desmenuzada se echa manteca de vaca derretida y luego azúcar. Amasan bien toda esta mezcla y la dejan enfriar para que se solidifique y se endurezca. Para comerla se va partiendo en trozos con un cuchillo. Es comida de días de fiesta (Fe)» [Felechosa]<sup>1</sup>.

La otra receta, la de las alleranas que hoy han de rustir el panchón con tiento, de modo que el postre del día la fiesta'l pueblu no deje mal a la cocinera, ha de ser ya distinta a la del tsar. Precisamente, la madre de Juanín nos contaba la suya hace algunos años:

### N'allerano:

(Versión allerana: Sira Casado)

«Pa empezar, ponse a ferver l'agua. Cuando ta a puntu de romper, va echándose la escanda con un pocu de furmientu, y va mezclándose con algo de farina blanca, pues, si non, queda muy afumao, duro y escariotao.

Pa amasalo, hay que facelo averándolo, de manera que siempre quede apretao: amasar de fuera pa dentro y pal medio. Pero nun fay falta sobalo. Después ye cuando se-i pue char un pingu sal.

(1) Lorenzo Rodríguez-Castellano. La variedad dialectal del Alto Aller..., pág. 234 s. IDEA. Oviedo. 1952.

Una vez amasao, envuélvese en berces como si fuera un buchú, pero quedando más bien chevantao, sin aplastar.

Déxase cheldar un retu. Métese en una pota envueltu en les berces, con el fornu muy fuerte y bien roxéu. De vez en cuandu, van dándose-i vueltes al puchiru pa que cuezca alreor too por un igual, hasta que se-i vea la corteza casi quemá.

Un poco más terdi, va quitándose-i la corteza y esmigayando la mochena tavía en caliente. Una vez esmigayao en la misma pota, ponse-i l'azúcar a gusto de ca ún (como un kilo por tres de farina), y la mantega (como mediu kilo: la metá cocío y la metá crúo). Si fay falta, pue añadise-i un poco agua pa desleílo meyor.

Pa terminar, caliéntase una migaya encima la cocina cheña o de carbón: hay que facelo despacio, y, si la cocina fuera de gas, al baño María.

Y, pa comelo..., cuanto más roxáu, meyor que meyor.»

En fin, el panchón allerano no es sino otra forma asturiana de aprovechar el pan, voz, como se sabe, aplicada a la escanda en estos pueblos del centro-sur regional. Otra forma sabrosa al lado de pocos postres y golosinas más (fayuelas, tortos, casadietas...), siempre con la misma y única harina posible al alcance de los hogares de casi todos. Entre fueyas de castañar, rustiu nel tsar del suilu, con más o menos furmiintu o con menos traza de cheldar (¡quién se paraba a reparar...!), el panchón para nadie dejaba de ser, como lo es todavía, un exquisito y codiciado pan en la fiesta anual.

## Panchón allerano

(Versión inglesa: Jenaro Fueyo García)

Apparently, as people from Aller say, panchón is a sweet course from that area. And it is probably so, since when in the few occasions it is served at tables in nearby towns or villages, cooks use to forewarn their guests by saying: «I don't know what it'll be like, I was given this recipe by a lady from Aller».

We will offer here two different versions of that recipe; one was taken from the books in a time still distant from coal and gas cookers, let alone from microwaves ovens. The other one was taken from cooks for a long time settled in Aller, who have been able to adapt themselves to the new cooking instruments and techniques, maybe without forgetting at all those old and rustic ones, still homely, which used to hang around the fire and plates shelves in the typical Asturian kitchens, by the kneading furnace.

In any case, we will never be able to check whether that first panchón, roasted and smoked on the logs of the fire would not be tastier than the one now cooked with haste by stressed cooks in the microwaves oven.

The Asturian researcher Lorenzo Rodríguez-Castellano explains in a few lines the slow and calm process for elaborating the panchón: «It is a sort of loaf made of escanda (cultivated wild wheat) flour which is baked on the hearth. The loaf is wrapped in chestnut tree leaves and covered with hot coal. The leaves are necessary to keep the loaf clean from ash.

After seven or eight hours -the writer goes on- and because of the heat from the hearth stones below and the burning coal covering it, the panchón is already baked. When it is beginning to get cold, the crust is removed and then the bread is reduced to crumbs, which are later mixed with butter and sugar. Once it is all well mixed, it is left to cool so that it solidifies and hardens. Then you cut it into pieces before serving. This is a typical dessert for feast days» (Felechosa)<sup>2</sup>.

The other recipe, from Aller women who even today have to roast the panchón with care so that the dessert of the village feast day honours the cook, must be different from that where panchón was baked on the hearth. Juanín's mother told us her recipe some years ago:

«To start with, put water to boil. When it is about to start boiling, add the escanda flour with a bit of yeast and some white flour too, to prevent the panchón from being too dark, thick and crackling.

To knead it, it is necessary to do it by folding the dough inwards and making it thick; then you can add a pinch of salt.

When it is kneaded, wrap loaf in cabbage leaves without flattening it. Leave it to ferment for a short time and then place in a pot still wrapped in cabbage leaves, and place the pot in the oven previously heated. From time to time, turn pot round so that it bakes on all sides, until the crust is beginning to get burned.

---

(2) Lorenzo Rodríguez-Castellano. *La variedad dialectal del Alto Aller...*, pág. 234 s. IDEA. Oviedo. 1952.

Then remove the crust and make the loaf crumbs while still hot. Then add sugar (appr. 1 kg. for 3kgs. of flour) and butter (appr. 500 gr. half of it previously boiled and half of it raw). If necessary a bit of water can be added as well.

Finally heat a little on the cooker.

And now it is ready to be eaten; the hotter, the better.

As a conclusion, panchón from Aller isn't but another way of making use of bread, which is the name given to escanda in southern Asturian villages. It is also another sweet dish together with «fayuelas, tortas, casadiellas...» all of them made with the only possible flour within the reach of old Asturian peasants.

Panchón was in fact, as it is still today, a delicious and much in demand bread for the annual local feast big meal.

## Un dessert d'Aller

(Versión francesa: Elvira Suárez)

Il y a un dessert, «le panchón allerano», que les allériennes disent originaire des villages d'Aller (petit canton Asturien). Elles disent bien sans doute parce qu'on ne le voit presque jamais à la table des cantons voisins, et les cuisinières asturiennes disent: «C'était une allérienne qui m'a donné la recette».

Deux recettes pour le panchón: l'une tirée de la littérature, traditionnelle, loin des cuisines de charbon et de gaz, loin du micro-

onde...; l'autre, celle des cuisinières adaptées aux nouveaux robots. Nous ne pourrions jamais sabourer le primitif pain «croûté, fumé entre les bois du foyer», mais le goût fade et stressé de la vitrocéramique et le microonde.

Lorenzo Rodríguez-Castellano, savant et chercheur asturien, définit en quelques mots l'élaboration de ce «grand pain» de jadis:

«C'est une sorte de pain de blé candidus, cuit directement sur le foyer. Il faut mettre des feuilles de châtaigner sous et sur la masse, et au-dessus on met les braises: les cendres de la hêtre ne toucheront jamais le pain, sauvé par les feuilles.

La cuisson se fait pendant sept ou huit heures, "à l'amour douce du foyer" sous les braises. Le pain cuit et refroidi, les femmes retirent la croûte et le réduisent à miettes dans un grand pot en cuivre, et y versent du beurre de vache fondue et puis du sucre. Elles massent très bien le mélange et le laissent refroidir pour qu'il devienne solide et durci.

Pour en manger, on partage les morceaux avec un couteau. C'est un repas pour les fêtes» (R.-Castellano, 1952).

Différente élaboration pour les allériennes qui doivent aujourd'hui croûter un grand pain, attentives pour que le dessert de la fête du village soit chouette. Précisément, la maman de Juanín nous en parlait il y a quelque temps:

«D'abord, on met de l'eau au feu et au moment qu'elle commence à bouillir, versez le blé, mêlé d'un peu de levure et de la farine, sinon le pain devient très obscur, dur et craqué.

La masse doit être travaillée comme une pâte feuilletée et il

faut y ajouter un peu de sel. Une fois massé, il faut tout envelopper de légumes, comme un "buchu", mais sans l'aplatir.

Quelque temps en fermentation et placez-le encore enveloppé, dans une marmite au four très fort et bien chaud. De temps en temps retournez la marmite pour une cuisson uniforme, en attendant une croûte presque brûlée.

Un peu plus tard, retirez la croûte et, encore chaud, émiettez dans la même marmite. Mettez-y du sucre à goût (un kilogramme environ chaque trois kilos de farine) et du beurre (un demi kilo, la moitié cru, la moitié cuit). S'il en faut ajoutez-y un peu d'eau pour mieux le défaire.

Enfin, rechauffez-le sur le feu de bois ou de charbon: il faut le faire doucement et s'il s'agit d'une cuisine à gaz, employez le bain-marie.

Pour le manger: il sait plus bon s'il est bien chaud.»

Le panchón sert à profiter «le pain», voix qui désigne dans ce pays du centre-sud des Asturies, le blé candidus. Un dessert à côté d'autres desserts comme les «frixuelos» (crêpes), «casadielles» (feuilleté rempli de noix ou de noisettes moulues) tartines, tous faits de la même farine possible et à la main de toutes les familles.

En France il y a une préparation cuisinière faite de la mie du pain et de diverses matières qu'on appelle «le pain de poisson». Il faudrait demander si ce mets est si laborieux que ce délicieux et recherché pain de la fête du village.

## Panchón allerano

(Versión portuguesa: Mónica Moreira Santos. Alumna)

Para començar, se poin a ferver a água. Cuando comença a ferver, se va deitando a escanda com um pouco de fermento, ao tempo que se va misturando com um pouco de farinha branca; si nao e assim, fica muito afumado, duro, resquebrajado.

Para amaçarse, é preciso facelo dandolhe voltas, da maneira que fique sempre compacto: amaçarse de fora para dentro e para o meio. Mais nao fas falta amasunharlo. Mais tarde se pode deitar um pouco de sal.

Uma vez amaçado, se embrulha entre coubes como se fose um bolo, pois ficando mais bem levantado sein aplastar.

Se deixa fermentare pouco tempo. Logo, embrulhado nas coubes, se poin uma panela, com o forno forte e o rojo vivo. De vez en cando, se lhe da voltas a panela de maneira que coza todo igual, ate que fique a codia cuaze queimada.

Mais tarde se vai tirando a codia e esmigalhando o miolo ainda quente. Despois de esmigalhado na mesma panela, se deita açúcar a vontade de cada um (um kilo por tres de farinha) e a manteiga (como meio kilo: metade cocido e metade cru). Si é preciso, se deita um pouco de água para desfazerlo melhor.

Para terminare, se aquece um pouquinho incima da cozinha de lenha ou de carbon: há que fazelo de bagarinho, e se a cozinha fora de gas, ao banho María.

E, pora comelo..., quanto mais quente, melhor que melhor.

## Panchón allerano

(Versión castellana)

Para empezar, se pone a hervir el agua. Cuando empieza a bullir, se va echando la escanda con un poco de levadura, al tiempo que se va mezclando con algo de harina blanca, pues, si no, queda muy ahumado, duro y resquebrajado.

Para amasarlo, es preciso hacerlo envolviéndolo, de manera que siempre quede compacto: amasar de fuera hacia dentro y hacia el medio. Pero no hace falta sobarlo. Más tarde ya se le puede añadir un poco de sal.

Una vez amasado, se envuelve entre berzas como si fuera un bollo, pero quedando más bien levantado, sin aplastar.

Se deja fermentar un tiempo breve. Luego, envuelto en las berzas, se introduce en un pote, con el horno más bien fuerte y al rojo vivo. De cuando en cuando se le van dando vueltas al puchero, de modo que cueza por igual alrededor, hasta que se observe la corteza casi quemada.

Un poco más tarde se le va quitando la corteza y desmigajando el meollo todavía caliente. Una vez desmenuzado en el mismo pote, se le pone azúcar a gusto de cada uno (como un kilo por tres de harina), y la manteca (como medio kilo: mitad cocida y mitad cruda). Si es necesario se le añade un poco de agua para desleírlo mejor.

Ya para terminar, se calienta un instante encima de la cocina de leña o de carbón: hay que hacerlo despacio, y, si la cocina fuera de gas, al baño María.

Y, para comerlo..., cuanto más caliente, mejor que mejor.

*En torno al xabú*

# El xabú en Asturias

Gun Larsson

Profesora sueca

I.B. Lugones

## El saúco (Sambucus nigra)

En septiembre de 1983 puse mis pies en el Instituto de Pola de Lena por primera vez, y al año siguiente, en mayo, descubrí el saúco. Yo estaba arriba en el Seminario de Inglés haciendo no sé qué (algo aburrido sería, porque en lugar de seguir mi tarea, me asomé a la ventana). Y allí, luciendo sus flores blancas, estaba el saúco; y allí sigue estando, supongo, medio escondido entre los arbustos que separan el recinto de la piscina de la cancha de baloncesto. «Mi primer saúco», lo llamo cariñosamente, porque enseguida me di cuenta de que había saúcos y más saúcos, y todavía más saúcos, extendidos por toda la región asturiana.

Yo estaba feliz, y en aquel mes de mayo, mi cocina se llenó de flores blancas y de viejos recuerdos...

### 1. HYLLEBLOMSSAFT. Zumo de flor de saúco

El saúco, en el dialecto hablado en Escania, sur de Suecia, se llama Hylle (de donde el término citado). La denominación oficial sueca es Fläder.

El término Hylleblomssaft se emplea para una receta que aprendí de mi abuela materna, estupenda señora, poseedora de una pequeñísima casa, un pequeñísimo jardín y un

enorme saúco, del que sacaba muy buen provecho. Hacía el mejor zumo de flor de saúco de todo el vecindario. Bueno, eso decía ella. Y, a lo mejor, es verdad, porque también gustaba al pastor de nuestra iglesia: «Señora mía, casi sabe a vino», le oí decir una vez durante una visita, después del servicio dominical. Las mejillas de mi abuela se ruborizaron de felicidad. ¡Vaya alabanza, y de la boca del pastor, nada menos!

Quizá debo explicar que la abuela tenía una desmesurada afición por la fabricación casera de todo tipo de bebidas. Ignoro por completo qué la empujaba a estos menesteres. A lo mejor, nuestras leyes secas, tan severas, tenían algo que ver. El caso es que solía hacer un «vino» de nabos, o de remolacha (no recuerdo muy bien), que no servía más que para dar dolores de cabeza a los distintos miembros de mi familia.

La cata anual de su cosecha, que solía coincidir con las festividades navideñas, fue siempre un momento temido por todos nosotros. La abuela nunca lo supo, pero el contenido de las copitas invariablemente iba a parar a las macetas de las aspidistras. ¡Pobres aspidistras, tan estoicas ellas! Nunca revelaron, ni con el más mínimo temblor de hojas, el secreto terrible de sus borracheras anuales.

En cuanto al sabor del zumó de flor de saúco, no estoy de acuerdo con nuestro pastor. Es muy difícil describir un sabor sobre un papel; por eso, digo simplemente que «sabe a verano»: o sea, una exquisita mezcla de campos en flor, lluvias cálidas, picaduras de mosquitos, fresas salvajes, visillos blancos que se mueven con la brisa, el zumbido soñoliento de una mosca, vacas que pastan

a lo lejos... Pero, en fin, ya se sabe: el gusto es cosa muy particular.

#### Ingredientes:

- 30 flores de saúco.
- 2 kilos de azúcar.
- 2 limones.
- 2 litros de agua.

#### Receta:

Poner las flores y limones cortados en rodajas dentro de un recipiente. Hervir el agua y verterla sobre las flores y los limones. Añadir azúcar. Remover. Dejar macerar durante cinco días. Filtrar y embotellar.

Lo que tenemos ahora es un concentrado de flor de saúco. En el momento de servir, hay que diluirlo con agua fresca; una parte de zumo por cuatro partes de agua son las proporciones aproximadas. También depende un poco del gusto de cada cual.

Luego hay que guardar el zumo en un sitio fresco y oscuro (en la nevera, preferentemente, si no tenemos una de esas despensas maravillosas que había antes).

## 2. ELDERFLOWER CHAMPAGNE. Champán de Flor de saúco

Incluyo esta receta inglesa, que es muy parecida a la de mi abuela, simplemente por la curiosidad de su nombre.

Como ven, los ingleses tienen la desfachatez de llamar a esta bebida «champagne». Resulta casi patético este empeño nuestro, tan típicamente nórdico, de fabricar vinos de cosas que no pueden dar vinos. No tenemos uvas, y san-seacabó.

La receta viene en el libro The Farmhouse Kitchen, escrito por Mary Norwak y publicado por Penguin Books (1979).

#### Ingredientes:

- 4 heads of elderflowers (4 flores de saúco).
- 675 g. sugar (675 gramos de azúcar).
- 2 tablespoons white wine vinegar (2 cucharadas de vinagre de vino).
- 4,5 litres cold water (4,5 litros de agua fría).
- 2 lemons (2 limones).

Continúa la receta inglesa: put elderflowers, sugar, vinegar and water into a bowl. Squeeze the lemons and add the juice to the mixture. Cut the lemon skins in quarters and add to the liquid. Leave to stand for 24 hours, stirring occasionally. Strain and bottle into screw-topped bottles. Ready to drink within a few days.

Algo así como poner flores, azúcar, vinagre y agua en un cuenco. Añadir las cáscaras de los limones. Dejar 24 horas. Filtrar y embotellar.

### 3. BAVAROIS DE FLOR DE SAUCO

Hay muchos platos culinarios que, para resultar perfectos, necesitan un marco adecuado. El Bavarois de Flor de saúco es definitivamente uno de ellos. Siempre pensé que el escenario ideal para este postre sería uno de estos jardines melancólicos y decadentes, por donde andaba el Marqués de Bradomín haciendo de las suyas.

Imagínense: «Al inclinarme sobre la balaustrada, yo sentí que el hálito de la primavera me subía al rostro. Aquel viejo jardín de mirtos y de laureles mostrábase bajo el sol poniente lleno de gracia gentilicia. En el fondo, las cinco hermanas, con las faldas llenas de rosas, se habían sentado alrededor de una mesa vestida con mantel de lino y antiguos encajes. Saboreaban un dulce bavarois perfumado con flores de saúco, mientras se contaban sus sueños juveniles, a la sombra de los rosáceos laureles...».

Que me perdone Don Ramón del Valle Inclán esta pequeña incursión en su sonata (la verdad es que, visto de lejos, casi no se nota el parche). El no lo dijo exactamente así, pero podría haberlo hecho, si es que se hubiese interesado un poco por la alimentación de las pobres criaturas.

#### Ingredientes:

3 yemas de huevo  
50 g. de azúcar  
2,5 dl. de leche  
1 dl. de zumo de flor de saúco concentrado  
5 hojas de gelatina  
3,5 dl. de nata líquida

#### Para la salsa:

500 g de  
frambuesas  
o fresas,  
y azúcar.

Receta: batir las yemas con el azúcar en una cacerola. Añadir la leche, que debe estar hirviendo. Luego, colocar la cacerola sobre fuego lento, y cocer hasta que espese la crema. Remover continuamente. La crema no debe hervir porque se cortaría.

Disolver las hojas de gelatina, previamente remojadas en agua fría durante cinco minutos, sobre fuego muy lento.

Mezclar la crema con el zumo de saúco, y añadir la gelatina poco a poco removiendo bien. Dejar enfriar.

Batir la nata y mezclar con crema fría. Verter la mezcla en un molde y colocar en la nevera hasta que el bavarois esté cuajado.

A la hora de servir, sacar el bavarois del molde; esto resulta más fácil si se mete el molde durante unos instantes en agua caliente.

Finalmente, decorar el bavarois con rosetones de nata, y rodear con una salsa de frambuesas o de fresas. Para hacer la salsa, simplemente pasar las frambuesas por el pasapuré y añadir azúcar a gusto.

A falta de un jardín decimonónico, ¿por qué no decorar la mesa con flores de saúco?... Resultaría muy bonito.

### 4. LAS BAYAS DEL SAUCO

«Has de fijarte en el saúco», decía la abuela. «¿Te acuerdas qué orgullosas miraban las flores hacia el cielo esta primavera? Pues

mira las bayas ahora, con qué humildad inclinan sus cabezas hacia la tierra». Así, llegado el mes de setiembre, solía iniciar la abuela la recolección de las bayas del saúco. Hablarle de las leyes físicas de la naturaleza era completamente inútil. De peso y gravedad entendía muy poco; de la condición humana, mucho.

#### 5. MERMELADA DE BAYAS DE SAUCO Y MANZANA

Esta mermelada resulta deliciosa sobre pan tostado, junto con una taza de té en las meriendas invernales. Pruébenla también, caliente, sobre helado de vainilla: un postre con sabor a campiña otoñal asturiano.

#### Ingredientes:

- 500 g. de bayas de saúco
- 500 g. de manzana Reineta rallada
- 800 g. de azúcar

Receta: Limpiar las bayas y ponerlas, junto con la manzana rallada, sobre el fuego. Dejar cocer hasta que la fruta suelte jugo. Añadir el azúcar; remover y cocer de nuevo. Quitar toda la espuma que suba a la superficie durante la cocción. Dejar cocer de 20 a 30 minutos. Conviene probar de vez en cuando si la mermelada está hecha. Para hacer esto, se pone un poco en un plato; se deja enfriar y se toca con el dedo para comprobar si tiene la consistencia típica de la mermelada.

Finalmente, poner la mermelada en tarros esterilizados, y guardar en la nevera, ya que no contiene ningún tipo de conservante.

#### 6. HYLLEBÄRSSAFT (texto en versión sueca).

«Mogna hyllebär rensas, sköljes, och sättes på värmen. När bären gått sönder, lyftes kastrullen av och de får svalna. Bärmoset silas och saften sättes åter på värmen under det att sockret röres i. Beräkna ungefär 500 gr per liter saft. En liten bit kanel kan tillsättas. Saften skummas tills den är helt klar, kyles sedan av och fylles på flaskor.»

Esta es mi receta de zum de bayas de saúco en su versión original sueca. La tengo apuntada en una vieja libreta. Como la poesía popular, es anónima y propensa a sufrir variaciones; pero, en esencia, es siempre la misma.

Suelo tener una botella de este zumo guardada en la despensa, para esas noches frías y lluviosas del invierno, cuando la nariz gotea, los huesos duelen, y más vale no haber nacido. Lo tomo diluido con agua caliente y con unas gotitas de coñac. Obra milagros.

Aquí está la traducción:

«Limpiar las bayas y ponerlas en una cacerola sobre el fuego. Dejar cocer hasta que las bayas estén blandas y hayan soltado su jugo. Dejar enfriar y filtrar. Poner el jugo obtenido sobre el fuego de nuevo, y añadir el azúcar (aproximadamente, 500 g. por cada litro de jugo). Se puede añadir un

trozo de canela. Hervir 15 minutos. Quitar la espuma que sube a la superficie durante la cocción. Dejar enfriar y embotellar.»

#### 7. HYLLEBÄRSKRÄM (Crema de bayas de saúco)

Con el zumo de la receta anterior se puede hacer un postre, que en Suecia llamamos «saftkräm», y que tenemos en común con todos los países nórdicos. Es lo mismo que el «rodgrot» danés, el «kisel» ruso, o el «kaltschale» alemán. Se puede hacer con cualquier fruta, pero se usan preferentemente las bayas de los bosques o el zumo extraído de dichas bayas.

Pienso que el origen de este postre no es más que un intento por parte de las mujeres de los países nórdicos de hacer que la poca fruta de que disponían diese para alimentar a muchas bocas. En mi niñez lo comíamos en plato hondo con leche fría, o con nata líquida para una ocasión especial. Yo ahora lo prefiero en plato de postre, por supuesto, y con mucha nata batida.

#### Ingredientes:

1 litro de zumo de bayas de saúco diluido

3-4 cucharadas soperas de almidón de patata o de maizena.

Disolver el almidón de patata (o la maizena) en un poco de agua fría. Calentar el zumo hasta que hierva. Añadir el almidón, removiendo continuamente. Dejar hervir unos instantes. Retirar del

fuego y verter en un cuenco. Servir la crema muy fría con nata batida o líquida.

Para terminar, simplemente una nota ecológica: en el campo no debemos coger más flores o más bayas de las estrictamente necesarias. Y es que Asturias sin el xabú no sería ya la misma.

Oviedo, 1 de junio de 1991

Gun Larsson