

LAS ORACIONES DE ELABORACIÓN DEL PAN, SUS PARALELOS IBÉRICOS Y EUROPEOS,
Y OTRAS TRADICIONES ORALES DE O CORGO (LUGO)¹

José Luis Garrosa Gude
I.E.S. José Hierro de Getafe

Sin temor a exagerar, tenemos que calificar de exiguo el corpus de literatura oral recogido en el municipio de O Corgo. Podemos apuntar diferentes causas para explicar esta escasez de datos, una carencia que constituye una importante laguna en el estudio del patrimonio inmaterial de la provincia de Lugo. En primer lugar, hay que tener en cuenta el carácter del propio territorio, pues suele considerarse como una simple área de transición –es un auténtico lugar de paso desde, por lo menos, los tiempos de los romanos– entre la comarca de la Montaña y la capital de la provincia. Por otra parte, tampoco el folclore ni las hablas de O Corgo presentan rasgos especialmente definidos ni se caracterizan por su originalidad en el contexto provincial. La suma de estas causas, junto con el hecho de que no haya existido ningún experto etnógrafo o reputado folclorista vinculado con este ayuntamiento o interesado por él, motivó la reducidísima atención que ha merecido O Corgo en la literatura especializada.

A pesar de esta introducción tan negativa, aún es posible rastrear, publicados en varios trabajos, algunos testimonios de la literatura de tradición oral documentada en este municipio. Este es el caso del *Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral* de Francisco Vázquez Saco (1897-1962), un sacerdote lucense que, aparte de su labor docente y eclesiástica, fue un importante investigador de la historia y del patrimonio cultural de su provincia natal. Así, hemos podido comprobar que Vázquez Saco incluyó etnotextos de O Corgo en su monumental colección de refranes procedentes de toda Galicia. En este artículo queremos subrayar la presencia de estos fragmentos de tradición oral y, asimismo, aportar paralelos de alguno de los ejemplos recopilados por Vázquez Saco. Consideramos que el estudio de la literatura folclórica necesita un análisis riguroso y los métodos de la literatura comparada son los que mejor cumplen con este requisito y cuentan, además, con la ventaja de situar cada muestra en un plano más amplio y de alcance multicultural.

Aunque la muerte impidió que Vázquez Saco concluyera sus trabajos y pudiera darlos por fin a la imprenta, sí que consiguió preparar el volumen *11.000 Refranes Gallegos*, un texto mecanografiado que presentó al concurso paremiológico convocado en enero de 1951 por la Editorial de los Bibliófilos Gallegos. Extraemos un fragmento del prólogo, escrito en 1952, en el que el autor deja clara su intención al acometer la elaboración de un refranero gallego:

Con verdadero entusiasmo hemos acometido la empresa, ciertamente ardua para nuestras fuerzas, de reunir la colección de refranes que encabezan estas líneas.

Convencidos de los tesoros de todo orden que se encierran en esas máximas que concentran el saber y la experiencia popular de varias centurias, hace años que dedicamos nuestros ratos de ocio a recogerlas de los labios mismos del pueblo.

Tarea urgente, porque el hablar sentencioso de nuestros mayores, apoyando siempre en estos pequeños evangelios, va desgraciadamente desapareciendo como desaparece la deliciosa música popular de nuestras aldeas, para ser sustituidos por un lenguaje insulso, sin colorido, sin fuerza de expresión y por las canciones exóticas difundidas por la radio y el cine que amenazan envenenar la misma fuente de la inspiración castiza de nuestro pueblo, esencialmente músico y poeta.

Cada uno de los ancianos que desaparece de entre nosotros, se lleva al sepulcro un retazo valioso de aquel tesoro, y lo que es peor, la esperanza de recuperarlo, ya que los hijos y los nietos, en un afán lamentable de modernización, parecen haber nacido para romper el hilo de oro de la tradición y se desvinculan por completo de los imperativos de la raza y la herencia.

Nuestro tesoro paremiológico es además desconocido y urge ponerlo en circulación, para admiración de propios y extraños. (1-2)

Las palabras de Vázquez Saco bastan para explicar su intención de reunir y conservar un patrimonio que él ya consideraba en vías de extinción. Pensemos en lo importante que es poseer un trabajo de estas dimensiones² más de medio siglo después, en unos momentos en los que cualquier género de la literatura oral tradicional es, casi siempre, solamente un pálido y fragmentario recuerdo de lo que se cantó, se dijo o se contó en otro tiempo.

El sacerdote sarriano intentó una complicada clasificación sistemática como confiesa, con rotunda sinceridad, en el prólogo a la edición de 1952:

Nos ha ofrecido especial dificultad la disposición sistemática, ya ardua de por sí, y más ardua si se considera que todos los refraneros en general agrupan las paremias solamente por orden alfabético.

Modestísimo ensayo de sistematización es el nuestro, en el que han de ser frecuentes los titubeos y quizá más los deslices que los aciertos.

La catalogación hecha con relativa elasticidad, permite la colocación de muchos refranes en varias categorías. Por otra parte una paremia que en el sentido recto se encuadra perfectamente en la sección de “Agrícolas”, por ejemplo, exige otra casilla por su sentido figurado.

Ante estas dificultades, y otras que sería enojoso señalar, pues están en el ánimo de todos, nos hemos decidido por un término medio, atendiendo principalmente a la mayor facilidad para hallar el refrán.

La elasticidad aludida nos ha permitido también colocar en distintas categorías, paremias analógicas y equivalentes. (Vázquez Saco 3-4)

Vázquez Saco tuvo el acierto de incluir, en la mayor parte de los casos, en cada entrada la procedencia, local o literaria, del refrán o etnotexto. Este dato habla del rigor del método empleado e incrementa el valor intrínseco de este libro para futuros estudios etnográficos y literarios. Sabemos así que el área prospectada incluye la casi totalidad del territorio de Galicia y conocemos también la tupida red de informantes con la que contó el autor para abarcar un espacio amplísimo y que le sirvió, sin ningún género de dudas, para acometer un trabajo tan ambicioso.

En el caso que nos ocupa, sabemos que hubo dos informantes naturales del ayuntamiento de O Corgo. En concreto, fueron dos seminaristas anónimos —recordemos que Francisco Vázquez Saco fue profesor y, desde 1937, también rector del Seminario de Lugo— los que aportaron materiales que aparecen consignados como originarios de las parroquias de San Xoán do Corgo y de San Cristovo de Chamoso o, simplemente, con la indicación de su origen en O Corgo, sin que se especifique ninguna población.

Antes de proceder a ofrecer el listado completo de estas muestras en un anexo al final de este artículo, queremos ofrecer algunos paralelos de uno de los ejemplos que nos ha parecido más interesante: una oración tradicional que se empleaba para garantizar un buen resultado a la hora de cocer el pan. Este análisis pretende ser una reflexión, limitada y siempre ampliable con posteriores artículos y con nuevos hallazgos, sobre la importancia que alcanzan estos microtextos cuando se estudian en el contexto global al que nos referíamos más arriba.

La fórmula recopilada por Vázquez Saco, procedente de San Xoán do Corgo, es la siguiente: “Vai o pan no forno, vaia a gracia de Dios polo mundo todo; Dio-lo aumente nos agros e o baixe nos mercados, co poder de Dios e da Virgen María, un padrenuestro i-o avemaría”. (apartado “Fórmulas”, núm. 229). Básicamente la misma invocación que se documenta unos cincuenta años después en la parroquia de Franqueán: “Vai o pan no forno, vai a gracia de Dios polo mundo todo. Diolo suba nos agros e o baixe nos mercados” (Garrosa Gude 54).³ El propio Vázquez Saco consigna una variante más breve, esta vez procedente de la Terra Chá: “Dios o arrequente no forno e nos agros, e día gozo del a vivos e finados”. Y añade el siguiente comentario que ensalza la fórmula y explica su uso: “Preciosa fórmula que usan los campesinos, cuando meten el pan en el horno” (apartado “Fórmulas”, núm. 17).

¿Estamos ante invocaciones o fórmulas exclusivas del acervo folclórico de este municipio o de esta provincia? Indudablemente no, pues como ocurre casi siempre cuando se estudian los usos y costumbres populares y, en general, en toda la literatura de transmisión oral, podemos hallar múltiples paralelos que documentan la existencia de oraciones equivalentes en diferentes

tradiciones folclóricas, sin que importen demasiado las distancias geográficas ni tampoco las diferencias lingüísticas o culturales.

Comenzaremos por citar la tradición gallega, que constituye una de las ramas más firmes de este frondoso árbol de oraciones populares. El médico y etnógrafo Víctor Lis Quibén dedicó, ya a mediados del siglo XX, un estudio monográfico de lo que él denominaba los “ensalmos de la elaboración del pan” en el ámbito gallego. El artículo comienza con esta evocación, un tanto sentimental, de los valores tradicionales de la sociedad rural gallega e incide en los aspectos religiosos del pueblo que se manifiestan en todo lo relativo al pan y presiden su elaboración:

Entre las múltiples facetas del folklore regional hay una que merece especial atención, y que se refiere a las manipulaciones y ensalmos llevados a la práctica por nuestros paisanos, cuando han de preparar la base de su sustento diario; el pan de cada día, ganado con tantos sudores y sacrificios. Como todas ellas está saturada de un profundo sabor religioso, manifestado de manera elocuente desde el momento que preparan la masa, encienden el fuego para calentar el horno, hasta que el pan sale de éste, como veremos más adelante. Y este acto, celebrado en un ámbito de intensa emoción y respeto, durante el cual se suprimen toda clase de trabajos, se reúne la familia al calor de la lumbre, pues el horno está siempre contigo a ésta y bajo el recuerdo de los ausentes y de los que no volverán jamás, es la ocasión indicada para dedicar una oración por sus fallecidos, en contraste con la satisfacción y alegría de los chiquillos, que saben que es el momento propicio para la preparación de la borona, roscas y tortas, con que han de ser obsequiados por sus padres y abuelos. (Lis Quibén 525)

Lis Quibén reúne una larga lista de ensalmos –unos pronunciados después de amasar, para favorecer que fermente la masa, y otros destinados a conseguir una buena cocción del pan cuando este ya está en el horno– procedentes de las cuatro provincias gallegas. Las ofrecemos a continuación, aunque únicamente transcribimos los textos y, como norma general en este artículo, no enumeramos ni especificamos los diferentes ritos –cruces hechas sobre la masa con la mano derecha o en la puerta del horno con la pala del mismo– que con mucha frecuencia las acompañaban:⁴

Santa Mariña,
nos aumente a fariña;
e Santa Nastasia,
nos aumente a masa.

Que creza e alobeza
qu'está a artesa chea,
que creza e alobeza
pra nosa riqueza.

–Xa terminéi de amasar, e bendigo a masa n’artesa, pra que Dios a faga medrar.

–Dios te bendiga, pra ricos e pobres e para cantos de ti comer. La bendición de Dios Padre, la bendición de Dios Hijo, la bendición de Dios Espíritu Santo.

–San Vicente te acrecente, como o millo da semente, pra ricos e pobres, pras bruxas cornos.

–Bendito San Xoaquín e bendita Santa Ana, nos den pan pra toda a semana.

El Señor te alevente,
el Señor San Vicente.

–En el nombre del Padre, del Hijo, del Espíritu Santo. Amén. Que Dios quiera que las ánimas del Purgatorio me lo saquen con bien.

San Vicente te acrecente,
San Mamed te levede.
Bruxas pra Tetuán,
qu’eiquí tamén
se come pan.

San Vicente te acrecente,
San Mamed te levede.
Dios que te déu
na maseira,
te acrecente
no fumeiro.

San Vicente, que te acrecente,
San Juan, que te faga pan.
Co-a gracia de Dios
e da Virxe María,
un Padrenuestro
e unha Avemaría.

O Señor te acrecente
na maseira e no forno
e fora do forno,
así como Dios
acrecentóu o mundo todo.

San Vicente te acrecente,
San Juan te faga bó,

nos a comer
e ti a crecer
todo Dios pode facer.
En nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo. Amén.

Creza o pan no forno,
e-a gracia de Dios
pol-o mundo todo,
e morran os mal feitores,
e vivan os labradores.
Pol-a gracia de Dios
y la Virgen María,
un Padrenuestro
y un Avemaría.

A San Pantaleón,
para que no lo saque bón,
i-a San Vicente,
pra que no lo acrecente.

Creza o pan no forno
i-a gracia de Dios
por encima de todo.

Vaia o pan a-o forno
e-o ben pol-o mundo todo.

O pan pol-a pâ,
o pâ pol-o forno
e-a gracia de Dios
pol-o mundo todo.

Creza o pan no forno,
a gracia de Dios
pol-o mundo todo,
e a facenda a seu dono,
i-o rico, i-o pobre,
e as almiñas do purgatorio.

¡Vivan los labradores
y mueran los malhechores!,
co-a gracia de Dios
pol-o mundo todo.
Co-a gracia de Dios
e da Virxe María,

un Padrenuestro
e un Avemaría.

Dios creza o pan no forno,
co-a gracia de Dios
pol-o mundo todo.
¡Vivan los labradores!
¡Morran los mal feitores!
E pol-as almas do purgatorio en general,
i-as almas que d'esta casa saliron,
que descansen en paz.
Co-a gracia de Dios
i-a Virxe María
un Padrenuestro
e un Avemaría.

Creza o pan no forno
pol-a gracia de Dios
e do mundo todo.
Co-a gracia de Dios
e da Virxe María,
un Padrenuestro
e un Avemaría.
¡Vivan los labradores
y mueran los malhechores!

Creza o pan no forno
pol-a gracia do mundo todo.
¡Vivan los labradores
y mueran los mal feitores!
Pol-a gracia de Dios
y de la Virgen María,
un Padrenuestro
con un AveMaría.

Creza o pan no forno,
co-a gracia de Dios,
pol-o mundo todo.
O pan a crecer
e nos a comer
que nunca o podámos vencer.
Pol-a gracia de Dios
e da Virxe María,
un Padrenuestro
e unha Avemaría.

Creza o pan no forno,
e-a gracia de Dios
pol-o mundo todo.
Acrecente os labradores
e abata os malos feitores.
Por la gracia de Dios
e da Virxe María,
un Padrenuestro
y un Avemaría.

Creza o pan no forno,
e-a gracia de Dios
pol-o mundo todo.
Diante vaian os labradores
e detrás os malos feitores
e Dios nos dé pan
pra nós e pras almas.

Cózase o pan no forno
e-a gracia de Dios
pol-o mundo todo.
Ca gracia de Dios
e de Virgen María,
un Padrenuestro
e un Avemaría.

Dios aumente o pan no forno,
e-a gracia de Dios
pol-o mundo todo.
Dios abata os mal feitores,
Dios aumente os labradores.
Por la gracia de Dios
y de la Virgen María,
un Padrenuestro
y un Avemaría.

Creza o pan no forno,
e-a gracia de Dios
pol-o mundo todo,
un Padrenuestro
e unha Avemaría.

La bendición de Dios Padre,
la bendición de Dios Hijo,

la bendición de Dios Espíritu Santo.

Creza o pan no forno

e pol-o mundo todo.

¡Vivan os labradores

e morran os malos hechores!

un Padrenuestro

e un Avemaría

pol-o la gracia de Dios

e da Virgen María.

En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, que salga para los vivos y los muertos.

Creza o pan no forno

e-a gracia de Dios

pol-o mundo todo.

Dios aumente os labradores

e abata os mal hechores.

Ca gracia de Dios

e da Virxe María,

un Padrenuestro

e un Avemaría.

Que se coza o pan no forno

e-a gracia de Dios

pol-o mundo todo.

En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo. Amén.

Coza o pan no forno

e-a gracia de Dios

pol-o mundo todo.

Dios o dea para pobres

e para labradores,

e Dios converta

os malos feitores.

¡Mueran los mal feitores

e vivan los labradores!

Pol-a gracia de Dios

e da Virxe María,

un Padrenuestro

e unha Avemaría.

Dios te acrecente

no forno e fora do forno,

así como Dios

andubo pol-o mundo todo.

Dios te acrecente no forno
pol-a sua divina gracia
e pol-o mundo todo.

Dios te bendiga
dentro do forno
e fora do forno,
así como Dios
andubo pol-o mundo todo.
En nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo. (526-532)⁵

Como puede comprobarse, existen versiones más o menos próximas a los ejemplos de O Corgo que han dado pie a este análisis y todas comparten la característica de la invocación a la divinidad y del deseo de una buena hornada, manifestada en ocasiones también con una invocación al bienestar de los agricultores y a la desgracia de los malhechores.

Las poblaciones al sur del Miño tampoco fueron ajenas a esta costumbre y, asimismo, encontramos numerosos ejemplos de oraciones portuguesas que servían tanto para favorecer que fermentara la masa como para garantizar que esta creciera adecuadamente en el horno:

Deus te accrescente,
Que é para muita gente.

Tanto cresças para o ar,
Como de mentiras vão por esse logar.

Cresça o pão no forno, e as almas no céu. (Adrião 103)

S. Mamede te alevede,
S. Vicente te accrescente,
S. Jorge te faça bom pão,
E a Virgem Nossa Senhora
Te bote a sua benção. (Adrião 126, nota 12)

S. Mamede
Te levede,
S. Vicente
Te accrescente,
S. João
Te faça pão
E ti dê sua benção. (Pereira 233)

S. Vicente te acrescente,

S. Mamede te levede.

Deus te abençoe,
Dentro do forno,
E fora do forno.

Assim como Deus andou pelo mundo,
Em nome do Padre, do Filho e do Espírito Santo. (Lima, “Tradições” 52)

S. Vicente
Te acrescente,
S. João
Te faça pão,
Pela graça de Deus
E da Virgem Maria.

P. N. e A. M.

S. Mamede
Te levede,
S. João
Te faça pão. (Barreiros 232)

Creça o pão no forno
E os bens pelo mundo todo;
Paz e saúde a seu dono.
Rezemos pelas almas.

P. N. e A. M.

Creça o pão no forno
E os bens a seu dono
E saúde pelo mundo todo.

Reze um P. N. [e A. M.]
pelas almas, aquele que puder
e quizer.

Creça o pão no forno,
E os bois em casa do seu dono,
E a graça de Deus pelo mundo todo.

Quem puder reze um P.
N. e uma A. M. pelas almas.

Creça o pão no forno,

Os bens pelo mundo todo,
Paz e saude a seu dono.

Rezem um P. N. e A. M.
pelas almas.

Ele a crescer,
E nós a comer,
Que o não póssamos vencer.

Rezem um P. N. e A. M.
pelas almas.

Creça o pão no forno,
Salvação pelo mundo todo.

Reze um P. N. pelas almas
quem quiser e puder.

Creça o pão no forno,
E o bem pelo mundo todo,
E a fazenda a seu dono.

E rezem um P. N. pelas
almas.

Creça o pão no forno
Saude a seu dono,
E paz pelo mundo todo.

P. N. e A. M. pelas almas.

Creça o pão no forno,
E os bens pelo mundo todo,
E os cuscalhos que nunca saiam do forno.

Rezem pelas almas P. N.
e A. M. (Barreiros 234-235)

San-Mamede te levede,
San-Vicente te accrescente,
San-João te faç
a bom pão.

San-Bento e San-Vicente te accrescente,

Para sustento d'esta gente.

Deus te accrescente,
Para amparo da minha gente.

Deus te ponha a virtude,
Que eu já fiz o que pude. (Ribeiro 287)⁶

O Senhor te acrescente
Na masseira e no forno
E fora do forno
Assim como Deus
Acrescentou o mundo todo.

S. Vicente te acrescente,
S. João te faça bom;
Nós a comer e tu a crescer,
Tudo Deus pode fazer...
Em nome do Padre, do Filho e do Espírito Santo, Amê.

Deus te acrescente
No forno e fora do forno
Assim como Deus
Andou pelo mundo todo. (Lima, "Tradições (3.ª série)" 54-55)

Deus te acrescente
Dentro do forno
E fora do forno
Espalhado por êsse mundo todo.
Tu a crescer, nós a comer;
Que nunca te possamos vencer. (João de Vasconcellos 40)

S. Simão faça bom pão,
S. Vicente te acrescente,
S. Mamede te levede. (Paço 255)

Em louvor de S. Gonçalo,
Não fique ensonso nem salgado;
Em louvor de Santo Agostinho,
Que fique gostozinho;
Em louvor de S. Vicente,
Que me fique a saber ao crescente.

Em louvor de S. Vicente,
Que t'acrescente,

De S. Mamede,
Que te levede,
P. N. e A. M. (às 5 chagas).

Deus te acrescente,
Como as mentiras pela gente
E o Diabo que arrebente.

S. Vicente te acrescente,
S. João te faça bom pão,
Santa Maria Madalena
Te bote a absolvição.

Deus t'acrescente
Pão pra nós e prà gente,
Feiticeira um córno,
O Demo que as leve
Amém, amém,
Pelo mundo todo,
Para o avô um córno.

S. Cressente te acrescente, S. Levede de levede, no forno e fora do forno, assim como Deus andou pelo mundo todo. Nós a comer e tu a crescer – em nome do Padre e do Filho e do Espírito Santo, Amém.

Em Nome do Padre, do Filho e do Espírito Santo, São Mamede te levede, São João sobeje o pão.

Deus te acrescente no forno e fora do forno, com a graça do Senhor, pelo mundo todo.⁷ (José Leite de Vasconcellos 16-17)

Senhor, eu vou amassar;
Nossa Senhora me queira ajudar,
Que me dê forças e valor
Para este pão bom ficar.

Pelo sinal da Santa Cruz...:
S. Mamede te levede,
S. Vicente te acrescente,
S. João te faça bom pão,
A Virgem Nossa Senhora
Te deite a santa benção.

Em louvor de S. Vicente,
Deus te acrescente;

Eu fiz o que pude,
Nosso Senhor lhe ponha a virtude.
Em nome do Padre †[,] do Filho † e do Espírito Santo †
Amen.

Em louvor de Nossa Senhora,
Deus te acrescente,
E as almas do Céu para sempre;
O diabo cego seja
Para que te não veja.

Deus te finte,
Deus te acrescente,
E as almas do Céu para sempre.
A Virgem te ponha a mão
Que cresça mais um pão.

Nosso Senhor te acrescente,
As almas do Céu para sempre,
Venha a dona e fique contente.
O diabo arrebente,
O Senhor S. João
Que faça bom pão,
A gente a comer
E tu a crescer,
Tudo Deus pode fazer.
Queira Deus que cresças tanto no forno
Como mentiras há na... (nome da terra).

Deus te acrescente
E almas do Céu para sempre[;]
O Diabo que arrebente[,]
A dona que fique contente[;]
Que cresças tanto
Como mentiras há no povo. (Pombinho Júnior 137-140)

Na graça de Deus.
Deus te acrescente, massa,
como a Virgem está em graça.
Em nome do Pai e do Filho
e do Espírito Santo, amém.

Deus te finte
e Deus te acrescente.
Nossa Senhora te deite a Sua bênção

e que cresça o pão
como o Senhor cresceu em graça.
Em nome de Jesus,
Pai-Nosso e Ave-Maria.

Cresça o pão, no forno,
as almas, na glória,
e a graça de Deus
pelo Mundo fora. (Custódio 315-316)

En Asturias hay abundantes testimonios de estas fórmulas de invocación. Los siguientes ejemplos fueron cedidos generosamente por su compilador, el etnógrafo Jesús Suárez López, máximo conocedor de las tradiciones orales asturianas, que en la actualidad elabora un estudio monumental sobre los conjuros, los ensalmos y otras oraciones populares de aquella comunidad:

Al glorioso San Justo,
para que a lo poco
lo vuelva a mucho.

A San Froilán
que saque buen pan
y lo florezca dentro y fuera.

A San Vicente
que lo acreciente
y a San Pantaleón
que lo saque bon.

Un Padrenuestro a San Florián
que nos saque bueno el pan.

Medra pan,
que la cama te desfán.

A San Florián
que nos saque bueno el pan.
Padrenuestro, avemaria,
líbranos de todo mal. Amén.

A San Justo
que de lo poco dé mucho.

Dious delante,
ya que San Antonio me lu coza
ya la Virgen nun me lu queime.

A San Justo,
pa que de pouco me saque muito.

A San Xusto Pastor, que de lo poco salga muncho,
a San Xulián, que lo saque de mano de prestar
a San Vicente que lo acreciente.

A San Vicente que lo acreciente,
a Santa Catalina que lo saque de farina,
a San Xusto que de lo poco saque muncho
a San Froilán que saque buen pan.

A San Justo,
que de poco saque muito.

San Vicente te acrecente,
San Pantaleón lo saque bon,
San Justo de poco saque muito.

Dios delante
y el diablo que se espante.

Levanta pan,
que la cama t'esfán.

Miedra, pan,
que la cama te desfán.

A San Justo,
que de poco mos saque muncho
y mos saque a manos de prestar.

Un padrenuestro a San Justo,
que de poco saque muncho.

En nombre del Padre,
del Hijo y del Espíritu Santo.
Que Dios lle día medría al pan del forno
y al que hay por el mundo, amén.

San Vicente que te aumente.

A san Cibrán
pa que salga bien el pan.

Dios delante ya la Virgen,
alabada sea.

Bendito y alabado sea el santísimo sacramento.

San Antonio bendito te florezca bien pa que subas p'arriba ya que cuezas.

Que salga pa prestar.

San Floirín y San Floirián,
que nos saques bien el pan.

San Floirán, concédenos frutos y pan.

Virgen de Trobaniello, sácanoslo bien y déjanos comelo en paz.

San Froilán,
sácanos bien el pan.

Dios te aumente, Dios te acreciente.
Dios delante.

A San Juan y a San Florián, que nos cueza bien el pan, y a San Pedro y a San Justo,
que de lo poco fagan mucho.⁸

Por nuestra parte, podemos añadir estas otras oraciones, también procedentes de
Asturias y con claras afinidades con las anteriores:

San Justo,
que de lo poco,
nos saques mucho.

Recemos un padrenuestro
a San Justo,
para que de lo poco,
saque mucho
y lo saque pa prestar.

Al glorioso San Justo
para que lo poco
lo vuelva mucho.

A San Justo
y a San Froilán
para que saque buen pan.

A San Justo

y a San Vicente
para que lo acreciente.
Y a San Pantaleón
por que lo saque bon.

A San Justo
y a la Magdalena,
para que de lo poco,
quede la masera llena. (Fernández García 105-160 y 145-146)

Dentro de Castilla y León, se han registrado interesantes ejemplos, como los siguientes, los dos primeros bercianos y los otros registrados en la Maragatería leonesa:

Dios te aumente,
Dios te acrecente,
as ánimas benditas
te despierten,
e San Justo
que de lo pouco
faga muito.

Dios te aumente
y Dios te acreciente,
la Virgen del Carmen
te despierte. (Fonteboa 183)

Dios que lo crió en el campo lo aumente en el horno, Ánimas Benditas del Purgatorio.

Dios que te crió en el campo que te crezca en el horno, Dios con los santos, Cristo con todos.

El pan enforao, Cristo alabao
La Virgen venga pol bollo
que ya lo tien nel horno,
si no quiere el bollo
lleve el pan todo.
Ánimas Benditas
del Purgatorio.
Por ellas.

Pan entornado,
Cristo alabado.
Dios que te acrecentó en el campo
que te acreciente en el horno,

salgan las Ánimas Benditas
del Purgatorio
y venga la Virgen,
venga por el bollo
y, si no quiere el bollo,
lleve el pan todo.

Cuando se mete el pan en el horno, la mujer que lo ha hecho, con la pala que lo ha metido, una vez que está ya dentro y con la boca tapada, para que crezca y tenga una buena cocción, hace tres sucesivas cruces del mismo modo (cada una con la pala en el lado de arriba de la boca, después en el de abajo, luego en el de la izquierda y, por fin, en el de la derecha), a la vez que recita la siguiente oración:

Primera Cruz:

Pan entornado
Cristo alabado.

Segunda Cruz:

Dios que te acrecentó en el polvo
que te acreciente en el horno.

Tercera Cruz:

Para pobres y Ánimas
el Purgatorio.
En el nombre del Padre,
del Hijo
y del Espíritu Santo.
Amén.

Pan entornado,
Cristo alabado.
Las Ánimas Benditas del Purgatorio
vengan por el bollo,
si no quieren venir por el bollo
venga por el pan todo.
Dios que te crió en el campo
que te críe en el horno. (Puerto pássim)

O sus equivalentes salmantinos, característicos de los rituales de la comarca de la Sierra de Francia:

A Santa Catalina de Seno,

que del mal pan
lo hizo bueno.

Dios te bendiga,
Dios te adonezca,
Dios te haga
buen pan de mesa.

Dios te cure,
Dios te salve,
Dios te ponga
todo lo que te falte.

Dios te haga,
buen creciente
y los ángeles
del cielo,
que se cumpla
lo que yo deseo.

La bendición,
de Dios Padre,
que Dios te dé
lo que te falte.

La bendición,
de Santa Teresa,
Dios te crezca
y te adonezca,
te dé gracia,
sabor y olor
y sea
tan permanente
como el agua
en la fuente.
Amén. Jesús.

San Vicente
lo acreciente
como a las almas
en los cielos;
una salve a la Virgen
del Robledo,
que quede bueno.

San Vicente,
pan creciente;
San Juan
te haga buen pan;
Dios te críe,
Dios te cueza
y Dios te haga
pan de mesa. (Puerto 121-126)

Sin salir de Salamanca, la bendición del horno era, asimismo, típica en otra población, en Lagunilla:

Que Dios te aumente, que Dios te acreciente y las ánimas del cielo aumenten.
Santa Ana bendita que te pongan lo que te falta y te quiten lo que te sobra. (Ojero Marchena 279)

De Urones de Castroponce, en la provincia de Valladolid, procede la siguiente invocación, que se decía cuando se prestaba el hurmiento –la levadura procedente de la propia masa elaborada días atrás– a las casas vecinas que iban a amasar:

Que Dios te la aumente.⁹

También está documentada la costumbre de la bendición del pan en las regiones pirenaicas, como testimonian estas oraciones procedentes de Aragón, Cataluña y Andorra:

Dios te crezca, masa,
como la Virgen en Gracia.

Masa, sube en la vacía (artesa),
como Jesucristo subió
en el vientre de María.

Santa Vallezca bendita
te crezca, te cuezca,
te facia bon pan.

Dios te crezca
y Dios te aumente.

Deu hi faigue més que jo!

Dios, que te ha dejado florido y granado,
Dios haga la gracia
de que podamos hacer buen pan. Amén. (Violant i Simorra 257-258)¹⁰

El célebre folclorista barcelonés Joan Amades, en su ingente obra, señaló unas versiones localizadas en diferentes puntos del ámbito lingüístico catalán:

Cresqui el llevat, cresqui la farina
com cresqué el minyó Jesús dintre el ventre de Maria.

Déu l'ha fet florir, Déu l'ha fet granar,
Déu el faci multiplicar.

Déu hi faci més que nosaltres.

Qui t'ha donat força per fer-te néixer
et dongui força per fer-te créixer.

Qui t'ha fet néixer – que et faci créixer,
qui t'ha fet florir – que et faci granar,
Déu et faci ésser un bon cristià,
en nom del Pare, del Fill i de l'Esperit Sant. Amén Jesús.

Diguem tres avemaries a la Mare de Déu del Roser
perquè aquest llevat vagi bé.

Sant Bonifaci – més que jo hi faci,
Nostre Senyor – hi faci més que jo.

Deu profiti el pa del forn
i ens l'augmenti de gràcia:
qui l'ha fet florir i granar,
que el faci multiplicar.

Mare de Déu del Roser,
beneït sant Segimon,
gardeu-nos la pasterada,
que no se'ns floreixi al forn. (893-894)

En Canarias también se usaron estos recitados, como prueban estas muestras, la primera es una bendición tinerfeña de diferentes masas y la segunda, procedente de la isla de La Gomera, persigue la buena cocción del producto en el horno:

Dios te acreciente,
las ánimas benditas en el cielo entren,
que el perro puto reviente.
Amén. Jesús.

Dios te acreciente,

pan, en el horno,
como la gracia de Dios
por el mundo todo¹¹. (Lorenzo Perera 104-105)

Para concluir, y ampliar aún más, este paseo por las tradiciones peninsulares que rodean la elaboración del pan, transcribimos una colección miscelánea de invocaciones recopilada por José Manuel Fraile Gil. En primer lugar, exponemos las relativas a la bendición de la masa e indicamos en la nota a pie de página la procedencia exacta de cada una:

Dios te crezca, Dios te favorezca,
lo que está en la artesa, lo que está en berza.
la Virgen María, Dios te bendiga.

Crece, masa,
como la Virgen María creció en gracia.
Crece, creciente,
como la Virgen María le creció su vientre.

Puja, masa,
como la Virgen pujó con gracia.
Puja, levadura,
como la Virgen pujó en hermosura.

Dios te bendiga, Dios te guarde
y Dios te dé lo que te falte.

Dios te umente, Dios te despierte,
y que de un pan salgan veinte.

San Antonio bendito te crezca, y la Virgen te florezga
y el bendito San Miguel que nos dé pan a comer.

Crezca la masa y el masón,
y que Dios nos lo ponga a la mesa
sin ninguna vergüenza.

Dios te cueza
y Dios te crezca.

Masa, masena,
que salga mi masita buena.

San Justo,
de lo poco lo haga mucho.

Crece, levadura,
como María creció en su hermosura.

Santa Marta, no te partas.

Virgen de Gracia,
conforme creciste Tú, que crezca la masa.

Dios te bendiga en la artesa como en la mesa.

Crécete, masa,
como la Virgen María creció en su gracia.

Hazte, masa,
como la Virgen María le creció su gracia.

Que Dios lo aumente como pan de pobres. (180-183)¹²

Y, a continuación, el mismo autor incluye estas muestras de bendición de la hornada:

Pan enornado, Cristo alabado;
pan en el forno, Cristo con todo.
Dios, que lo acrecentó en el campo,
que lo acreciente nel forno.
Venga la Virgen Santísima por el bollo,
y si no quiere el bollo, que lleve el pan todo.

El pan está en el horno, venga la Virgen po'l bollo;
rezaremos un padrenuestro a las ánimas del Purgatorio;
a San Froilán, que nos acreciente el pan;
a San Blas, que nos guarde la pasadera;
a Santo Tirso, los miembros.
Un padrenuestro.

El bendito San Miguel que nos dé pan a comer,
y la Virgen Santísima saque animitas del Purgatorio,
tantas como unturas haiga en este horno.

El pan está en el horno, las ánimas en el Purgatorio,
el pan creciendo y las ánimas saliendo.

Bendito este pan que llevamos al horno,
que venga con gracia pa comerlo todos.

Un padrenuestro a Santa Catalina de Sena,

que nos acreciente el pan en el horno
y saque a las almas del Purgatorio.

San Vicente te acrecente
como las mentiras por el lugar, que están bien acrecentás.

Crezca el pan en el horno
como la gracia de Dios por el mundo todo.
Un padrenuestro por quien nos dejó el horno,
el molino y donde recoger el pan.

Dios te dé lo que te falte
y te saque a la calle, sin avergonzarme.

Rezarle a San Formán pa que nos aumente el pan.

Dios te haga, pan que en el horno estás.¹³

Como hemos podido comprobar a lo largo de este artículo, la costumbre de acompañar con oraciones o invocaciones específicas los dos momentos críticos en el proceso de elaboración del pan está extendido por casi todos los territorios ibéricos y, aunque sería posible establecer ciertos arquetipos o modelos regionales, los etnotextos estudiados destacan más por sus semejanzas que por las diferencias puntuales que también se observan.

A pesar de nuestras investigaciones en múltiples tradiciones europeas, fuera del ámbito peninsular —España, Portugal y Andorra— apenas encontramos ejemplos de estos textos rituales.¹⁴ Sin embargo, hallamos una muestra residual, una breve invocación italiana del siglo XIX, de la que su compilador señala que es lo que se le dice, lo que se le desea, a la persona que elabora el pan: “S. Martino lo accresca” (Zanetti 24).

Gracias a *Internet*, hemos podido remediar algo la escasez de textos italianos y comprobar, de nuevo, su similitud con los textos ya estudiados con anterioridad. En la siguiente lista, publicada en una heterogénea página web de recuerdos de Italia¹⁵, abundan sobre todo las oraciones para bendecir la masa previa a la introducción del pan en el horno:

Cresce pane a massa
Come cresceva Gesù nelle fasce.

Cresce pane al forno
Come cresceva Gesù per tutto il mondo.

A nome di Dio falle venie buone.
Pace e recievire.
Grazie a Dio che hanno venuti buone.¹⁶

Padre, Figlio e Spirito Santo; Gesu, Giuseppe e Maria – una nobile campagna.

Dio ti benedica.

Padre, Filio e Spirito Sante.¹⁷

Padre, Figlio e Spirit' Sant', cresce se masse come bambin' quand nasch'.

Dio te benedico.¹⁸

Gesù Crist' far' il pan' doppie'.

Cresci Santi.

San Martin' 'pose cresce belle ou pane.

Nel nome del Padre e del Figli' e del' Spirit' Sant', Amen.¹⁹

Dio ti benedico.

Gesu tu che puoi tutto fa, crescere questo pane per sfamare i tuoi figli. Nel nome del padre del Figlio e dello Spirto Santo.

Dio Benedica.

Pane pane cresci cresci come Jesu bambino.

Cresci Santi.

A pesar de lo limitado de los ejemplos italianos, sí hemos localizado un par de interesantísimos textos de los Abruzzos en los que se explica el origen legendario de la costumbre de incluir la levadura entre los ingredientes de la masa del pan. Estas ingenuas muestras de folclore popular lo vinculan, como tantos otros cuentos y leyendas, a la huida de la Sagrada Familia y a la acción de personas piadosas que logran que la Virgen y el Niño Jesús escapen con vida a la furia de sus perseguidores. Antonio de Nino, el compilador del volumen, presenta bajo el título de *El niño dentro de la masa del pan* un texto en prosa y, a continuación y como si formase parte de él, un poema con el mismo argumento, ofrecemos ambos a continuación:

Los fariseos se acercaban, y la Virgen corría siempre delante de San José. Entraron en una cabaña. El ama de casa hacía el pan. La Virgen dijo: –Ama, ¿por qué no me escondes este Niño en la masa del pan? Quieren atraparlo los fariseos. ¡Sálmelo! –¿Y por qué no? –respondió aquella mujer; y, diciendo eso, tomó al Niño y lo escondió en la masa.

Llegaron los fariseos: –¿Hay por aquí una mujer con un niño?– Respondió la señora de la casa: –Somos dos mujeres y un pobre viejo. Vosotros mismos veis que no hay ningún niño.– Los fariseos no se contentaron con la respuesta. Rebuscaron por toda la choza: bajo la cama, dentro de las cajas, en los armarios, en las tinajas: ¡nada! Dentro de la artesa: ¡nada! Tan solo que, en la artesa, la masa fermentada rebosaba. Los fariseos se marcharon. La Virgen dijo después:

¡Bendita sea la masa
que los viernes se amasa!
Y continuó huyendo.

El ama de la casa empezó a hacer los panecillos y la masa no se acababa nunca. Las mujeres de las cabañas vecinas supieron de aquella abundancia, y todas fueron a coger una bola de masa e hicieron con ella la levadura. Y así comenzó el uso de la levadura para hacer crecer la masa del pan.

Y la Virgen se iba corriendo;
una mujer estaba haciendo el pan.
–Méteme este hijo dentro del pan.–
La mujer responde: –Ahora lo allano;
tengo miedo de que se haga daño.–
–Por favor, métemelo, con la ayuda de Dios;
y que de un pan salgan seis.–
Tarda un poco y después vuelve a la masa;
vio que el pan hacía ruido.
–¡Oh, Jesucristo mío! Sea siempre alabado,
¡que fuiste envuelto con el pan! (33-35)²⁰

Con las últimas referencias italianas concluye nuestro recorrido por los rituales ancestrales que presidían la elaboración casera del pan, el alimento básico –a veces casi único– de nuestros antepasados y que se inició con una humilde oración de O Corgo. Creemos que la variedad y la cantidad de etnotextos aportados en este artículo justifican nuestras primeras palabras sobre la unidad de la literatura de tradición oral por encima de aparentes discrepancias formales o de variantes temáticas más o menos llamativas. La magnitud y la calidad del trabajo pionero de Vázquez Saco pone de manifiesto el valor y, sobre todo, la urgencia de los trabajos de recogida de estas tradiciones antes de su total desaparición, al tiempo que se necesita un análisis metódico y riguroso de las mismas para situarlas en un marco apropiado y apreciar la verdadera importancia literaria e histórica que estas alcanzan.

ANEXO

Refranes y otros materiales orales recogidos por Vázquez Saco en O Corgo

Ares ben, ares mal, ara dreito e sempre igual.

Carro untado, mula menos.

En xaneiro súbete ó outeiro: si ves reverdear, ponte a chorar; si ves terrear, ponte a cantar.

Entre marzo e abril sale o cuco do cubil; s'ó día sete d'abril [non saíu] cuco morto ou non quer vir.

Aire de Sarria, ou moito ou nada.

Aire zamorao, auga na mao.

Miña casiña, meu lar; eiquí cago i-alí non podía cagar.

Ben gardado está o que Dios garda.

Nunca choveu que non espallare.

O que come caldo sin grasa, come pan sin tasa.

O home debe ulir a pólvora, tabaco i-augardente.

A que no alto fía, o fuso lle cai i-o cu ll'asobría.

O que con nenos se deita, cagado se levanta.

O que come papas e calza barcas, que non se vaia mui lexos das casas.

Ós tres anos, ti ti; ós seis, can can; i-ós nove, laián.

O crego: cen onzas d'ouro no bolsillo, cen botós na petrina e cen légoas lonxe da familia²¹.

Os de Villaquinte, facos; os de Vilar de Donas, lobos; os de Lestedo, os marelos; os de Cubelo, os zorros; os de Ligonde, ranchos; os de Aday, garruchos; os de Grallás, guímaros; os de Villapedre, coellos; os de Goyán, coceiros; os de Saa; cureños; os de Beleigán, cereixeiros; os de Maceda, fabeiros; os de Lapío, lagartos; os de Bocamaos, fabeiros²².

Vai o pan no forno, vaia a gracia de Dios polo mundo todo; Dio-lo aumente nos agros e o baixe nos mercados, co poder de Dios e da Virgen María, un padrenuestro i-o avemaría²³.

Obras citadas

- Adrião, José Maria. “Tradições populares colhidas no concelho do Cadaval”. *Revista Lusitana* 6 (1900-1901): 97-129.
- Amades, Joan, *Folklore de Catalunya. Costums i creences*. 2.^a ed. Barcelona: Selecta, 1980.
- Barreiros, Fernando Braga. “Tradições populares de Barroso (Concelho de Montalegre).” *Revista Lusitana* 18 (1915): 223-302.
- Custódio, Idália Farinho, Maria Aliete Galhoz e Isabel Cardigos. *Orações. Património Oral do Concelho de Loulé*. Vol. 3. Loulé: Câmara Municipal. 2008.
- Fernández García, Joaquín, Rodrigo Fernández Alonso y José Martínez González. “Oraciones por la salud humana y animal en la poesía popular asturiana.” *Actes del II Conceyu Internacional de Lliteratura Asturiana (CILLA)*. Uviéu 5-6-7 y 8 de payares 2007. Oviedo: Academia de la Llingua Asturiana, 2009. 105-160.
- Fonteboa, Alicia. *Literatura de tradición oral en El Bierzo*. León: Diputación de León, 1992.
- Fraile Gil, José Manuel. *Conjuros y plegarias de tradición oral*. Madrid: Compañía Literaria, 2001.
- Garrosa Gude, José Luis. “Aproximación a algunhas crenzas da parroquia de Franqueán (O Corgo – Lugo).” *Madrygal* 3 (2000): 51-57.
- Lima, Augusto C. Pires de. “Tradições populares de Santo Tirso.” *Revista Lusitana* 17 (1914): 17-54.
- . “Tradições populares de Santo Tirso (3.^a série).” *Revista Lusitana* 22 (1919): 35-90.
- Lis Quibén, Víctor. “Los ensalmos de la elaboración del pan en Galicia.” *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* 9.3 (1953): 525-532.
- Lorenzo Perera, Manuel J. y Grupo Folklórico del Centro Superior de Educación de la Universidad de la Laguna. *El folklore maldito de las Islas Canarias*. Tenerife-Gran Canaria: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2002.
- Melfi, Mary. *Italy Revisited*, accesible en línea en <http://italyrevisited.org/recipe/X_Italian_Breads_and_Pizzas/1240> [consultada el 6.01.2011].
- Nino, Antonio de. *Usi e costumi abruzzesi. Sacre Leggende*. Vol. 4. Florencia: Tipografia di G. Barbèra, 1887.
- Ojero Marchena, Lucila. “Los sellos del pan.” *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* 42 (1987): 271-306.
- Paço, Tenente Afonso do. “Usos & costumes, contos, crenças e medicina popular.” *Revista Lusitana* 28 (1930): 245-261.
- Pereira, A. Gomes. “Tradições populares e linguagem de Villa Real.” *Revista Lusitana* 9 (1906): 229-258.

- Pombinho Júnior, J. A. *Orações populares recolhidas em Portel*. Ed. Maria Aliete Dores Galhoz. Lisboa: Colibri-Câmara Municipal de Portel, 2001.
- Puerto, José Luis. “El pan, oraciones al meterlo al horno.” *Revista de Folklore* 172 (1995): 121-126. Accesible en línea en <<http://www.funjdiaz.net/folklore/07ficha.cfm?id=1453>> [consultado el 13.11.2010].
- Ribeiro, José Diogo. “Turquel folklórico.” *Revista Lusitana* 21 (1918): 280-315.
- Vasconcellos, João de. “Tradições populares.” *Revista Lusitana* 25 (1925): 29-57.
- Vasconcellos, José Leite de. *Etnografia portuguesa. Tentame de sistematização*. Org. M. Viegas Guerreiro. Col. A. da Silva Soromenho y P. Caratão Soromenho. Prefação O. Ribeiro. Vol. 9. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1985.
- Vázquez Saco, Francisco. *Cadernos de fraseoloxía galega 5. Refraneiro galego e outros materiais de tradición oral*. Eds. J. Beloso Gómez, P. Buján Otero, X. Ferro Ruibal y M^a C. Paz Roca. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia, 2003.
- Violant i Simorra, Ramon. *El Pirineo español*. 4.^a ed. Barcelona: Alta Fulla, 2003.
- Zanetti, Zeno. *Nonne e bambini. Saggio di credenze umbre*. Perugia: Vincenzo Santucci, 1886.

Notas

¹ Este trabajo es una versión, traducida al castellano y aumentada, del artículo “O traballo compilador de Francisco Vázquez Saco: as oracións de elaboración do pan e outras tradicións orais do Corgo”, en prensa. Queremos agradecer la ayuda, los consejos y las valiosas indicaciones bibliográficas que nos hicieron llegar, en cada caso, Ana Acuña Trabazo, Eva Belén Carro Carbajal, José Manuel Pedrosa y Jesús Suárez López.

² Los editores indican que el libro reúne, además de una pequeña lista de cuentos y de algunos apuntes etnográficos, “unha colección de 22.939 refráns con 8.093 equivalentes noutras linguas, enriquecidos con 1410 refráns tópicos, 267 dialoxismos, 59 enunciados fraseolóxicos, 56 frases proverbiais, 238 fórmulas, 262 locucións, 893 entradas léxicas definidas, 27 rimas, 18 xogos, 28 unidades fraseolóxicas de categoría pouco definida, 773 cántigas, 149 adiviñas e un pequeno apéndice con 331 refráns en castelán”, (en Vázquez Saco xvii).

³ En la misma página transcribimos dos invocaciones más –“Bendición de Dios Padre, del Hijo, del Espíritu Santo”, dicha al comenzar a amasar la harina y “Dios che poña o que che falte” o, la más común para nosotros, “Dios che poña o que che falta”, pronunciada al acabar de amasar el pan– y explicamos otros ritos en los que intervienen el pan y otros alimentos.

⁴ Tampoco señalaremos la oración católica que solía acompañar estas invocaciones, a no ser que ésta aparezca ya integrada en los etnotextos transcritos por cada folclorista.

⁵ Lis Quibén incluye también dos oraciones previas, que se decían cuando se empezaba a calentar el horno: “–Alabado sea el Santísimo Sacramento del Altar y sea para siempre bendito y alabado” o “–San Bartolomé nos libre de asombramentos e foguedades e de mortes repentinas” (526).

⁶ En la primera oración, según indica el autor en nota a pie de página, se decía también “San-Bernardo” en lugar de “San-Mamede”.

⁷ La primera oración se decía cuando se echaba sal en el agua de amasar el pan.

⁸ Hemos realizado una selección de los cincuenta y cuatro etnotextos que nos cedió amablemente Jesús Suárez López. La mayor parte de las invocaciones fueron recogidas por él mismo, otras proceden de otros trabajos de etnografía asturiana ya editados con anterioridad. El corpus completo de versiones asturianas será incluido en el libro *Fórmulas mágicas en la tradición oral de Asturias: invocaciones, ensalmos y conjuros*, de próxima aparición.

⁹ Agradecemos la información a Félix Velasco Rodríguez, quien a su vez la obtuvo de su madre, que aún recordaba la antigua costumbre que describimos.

¹⁰ El autor indica que la lengua original tanto del antepenúltimo como del último ejemplo era el catalán. Recordemos que la primera edición del libro es de 1949 y que fue publicado, en aquel momento, por una editorial madrileña.

¹¹ Manuel J. Lorenzo Perera y Grupo Folklórico del Centro Superior de Educación de la Universidad de la Laguna, *El folkllore maldito de las Islas Canarias* (Tenerife-Gran Canaria: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2002) pp. 104-105

¹²Versiones de Cenicientos (Madrid), Aledo (Murcia), Estremera de Tajo (Madrid), Navacarros (Salamanca), Peranzanes (León), La Puebla de la Sierra (Madrid), Hoyocasero (Ávila), Pedro Bernardo (Ávila), El Real de San Vicente (Toledo), Santiago del Arroyo (Valladolid), Sayatón (Guadalajara), Utiel (Valencia), Valdeganga (Albacete), Vallejera de Riofrío (Salamanca), Villacañas (Toledo), Zarcilla de Ramos (Lorca, Murcia) y Ayoó de Vidriales (Zamora).

¹³ Versiones procedentes de Val de San Lorenzo (León), Llamas de la Ribera (León), La Puebla de la Sierra (Madrid), Formigones (León), Pedro Bernardo (Ávila), La Alberca (Salamanca), Montehermoso (Cáceres), Vistahermosa (Navacarros, Salamanca), Doney de la Requejada (Zamora) y Hoyocasero (Ávila).

¹⁴ Aunque no hemos podido consultar los trabajos, también gracias a Jesús Suárez López, sabemos de la existencia de más oraciones de este tipo en Joaquín Giró Miranda (*El pan en La Rioja. Elaboración y tradiciones*. Logroño: Caja Rioja, 1984: 227); José Leite de Vasconcellos (*Tradições populares de Portugal*. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1986: 260-262) y J. H. Borges Martins (*Crenças populares da Ilha Terceira* (II). Lisboa: Edições Salamandra, 1994: 249-268).

¹⁵ Mary Melfi, *Italy Revisited*, accesible en línea en <http://italyrevisited.org/recipe/X_Italian_Breads_and_Pizzas/1240> [consultada el 6.01.2011]. Esta página está en inglés y, en general, aunque los textos italianos puedan presentar algunos errores ortográficos,

los transcribimos tal y como aparecen en ella. Las oraciones que citamos proceden de las regiones de Campania, Lacio, Molise y Apulia.

¹⁶ Cada línea corresponde a una fase del amasado del pan. La primera se decía cuando se mezclaba la harina con los otros ingredientes, la segunda en el momento de trazar una cruz sobre el pan ya amasado y la última, como una oración de agradecimiento después de que este reposara y fermentara satisfactoriamente.

¹⁷ Las oraciones se pronunciaban, respectivamente, después de la primera y de la segunda fermentación del pan. La informante indica que también decía “Dio te benedica” cuando el pan salía bien del horno.

¹⁸ Cuando se comprobaba que el pan fermentaba bien.

¹⁹ Bendición dicha al mismo tiempo que se cruzaba con la mano el pan amasado.

²⁰ Agradecemos la ayuda que nos ha prestado Maria Antonella Sardelli en la traducción del original italiano.

²¹ Apartado “Refrancero”, núms. 1280, 1379, 2181, 2604, 3605, 3623, 5441, 7627, 9170, 10714, 11334, 15181, 16118, 17737, 18696 y 20882.

²² Apartado “Ditos tópicos e refráns con topónimo”, núm. 1361. También aparecen desglosadas las referencias a cada topónimo en los núms. 8, 109, 126, 336, 353, 492, 504, 554, 574, 578, 647, 1107, 1193, 1359 y 1365.

²³ Apartado “Fórmulas”, núm. 229.