

Título del artículo: De la importancia del pan en La Armuña (Salamanca) (Parte II)

APROVECHAMIENTO DEL CEREAL

El grueso de la producción de la comarca se destina al consumo humano, refiriéndonos únicamente al grano, ya que otros subproductos como la paja o rastrojo constituían importantes elementos en la alimentación animal, además de ser combustible para calefacciones y soportes de pequeñas manufacturas domésticas (11). Además de las gorrillas se hacía una cestería delicada y de proporciones menores consistente en azafates, escusabarajas de dos tapas para guardar la ropa infantil, palmarnos para ofrendas, escriños para guardar el pan... y otras suertes de piezas destinadas a los ofrecijos de novios como tabaqueras, cerilleros, fundas de barajas o costureros y cajitas.

Frecuentemente, recogida la cosecha y vendida parte de ella en las grandes propiedades, era el momento de agasajar a la mujer o a la novia, renovar el vestuario o hacer el ajuar. Época coincidente con las Ferias y Fiestas de Salamanca (desde el día 8 de septiembre, festividad de la Virgen de la Vega, patrona capitalina, hasta el 21 del mismo mes. San Mateo) cuando los "ricos" campesinos, además de asistir a los toros, honraban a las mujeres de la familia ornando sus gargantas, orejas y dedos con lo máspreciado de la joyería salmantina, vaciando así sus fajas y alforjas. Curiosamente en la zona armuñesa (si exceptuamos los tesoros de Las Arribes) se da lo más florido y espectacular de la indumentaria y aderezos de la provincia, primando como en ninguna parte la técnica del tallado con cabujones de diamante, especialmente en las sortijas de teja, propias de pedidas y casadas, flamantes pendientes de lazo o pera, de dos y tres cuerpos, y en veneras, cruces y galápagos; o en botonaduras o el cabezón del traje charro.

A su lado se ha perpetuado una joyería más simple en la que prima el uso de corales y raramente azabaches en sartas de bolas o pedrería de pendientes y colgantes, fruto de intercambios con las zonas norteñas a través de buhoneros y arrieros, o los propios temporeros.

Pero para ser apto para el consumo el trigo debe sufrir un proceso de transformación previa, con objeto de convertirse en harina utilizable. Esto es la molienda.

1. La molienda

Concluidas las tareas agrícolas para la obtención del grano y almacenados en graneros o silos, éste es llevado al molino harinero (12), donde se transformará en harina. Y del cuidado de la molienda dependerá en gran medida la calidad de la harina resultante.

De los molinos existe una amplia tipología pero en la zona que nos ocupa son de tracción hidráulica, existiendo gran tradición y abundancia en las orillas del Tormes, variando de tamaño según la propiedad o la abundancia de cereal hasta las grandes fábricas harineras. Los más simples correspondían a un modelo de primitivo mecanismo con rodezno horizontal con un eje vertical (Fig. 7) en cuyo extremo inferior había adosadas varias paletas o cazoletas y cuya parte superior se unía a la piedra móvil o muela situada encima (cimera), que rotaba sobre la solera (muela inferior fija). Este modelo, el más extendido en toda la península, requería una pequeña infraestructura mecánica, por contra hacía necesario un curso de agua constante, aunque a veces se construía en cauces temporales. Su lentitud y pequeña capacidad de producción lo hacían solamente utilizable para la molienda del grano de comunidades reducidas, siendo el cereal acarreado por los propios usuarios. Por otra parte se ha constatado la existencia de aceñas o molinos de rueda vertical para una producción más amplia.

En cuanto a las Fábricas de harinas, varias ruedas proliferaron a partir del XVIII siendo en primer lugar de

tracción hidráulica, situadas en corrientes fijas, y posteriormente de gas y eléctricas.

Los pueblos con cauce de agua cercano contaban con uno o varios molinos cuya propiedad estaba muy diversificada: del Concejo, de la Iglesia o los vecinos. Por lo que fue necesaria una estricta reglamentación (13) tanto sobre los turnos de la molienda, caso de ser molinos comunales; como del uso de las aguas, cuando había fábricas sucesivas; o el precio de la molturación, cuando eran privados.

A cambio del servicio de la molienda se pagaba la maquila (14), al principio en especie y paulatinamente en dinero. El proceso de la molienda era bien simple: en primer lugar, después de pesado, se almacenaba el grano, en la panera o troje. Posteriormente se procedía a la limpia o segunda criba con el amero y a su lavado al agua, para librarlo de impurezas, seguido del oreo al sol. El grano con su justo grado de humedad (para que no se quemara en las piedras, saliera en su finura procedente y se facilitara la labor de descascarillado) se depositaba en otra troje de donde se iba sacando con espuelas cebando la tolva que descargaba reguladamente con la cribilla y el tensor en el ojo de la muela. Se rompía y desmenuzaba en el tragante y era reducido a harina en el finante, afinante o afinadero, saliendo al exterior por la piquera al arnalillo o harnal, de ahí se rellenaban los costales y se volvía a pesar en la romana, retirando la parte de la maquila.

2. La elaboración del pan (15)

Se puede hablar de tres modalidades, si tenemos en cuenta el ámbito en que se realiza el pan. Es decir: familiar y femenino, propio de grandes propiedades con horno particular o pequeños hornos contruidos dentro de casa; comunal, amasado por núcleos emparentados, normalmente hecho por mujeres y cocido en horno común; y artesanal o comercial, efectuado por panaderos organizados gremialmente desde la Edad Media, en las tahonas o panaderías con fines de venta.

En los tres casos los procedimientos y técnicas de amasado y cocción tradicionales son esencialmente iguales, si prescindimos de los tamaños de los "talleres" o construcciones auxiliares, las cantidades de producción o los procesos de modernización e introducción de maquinaria. Y por eso se tratarán de una manera unitaria.

Por ejemplo daremos las cantidades para hacer una hornada en una vivienda familiar, presuponiendo su multiplicación para cocciones más grandes:

- 2 kilos de harina cernida
- 1 litro de agua caliente
- 1/4 de kilo de levadura
- 22 gr. de sal

La primera fase de la panificación comienza con el amasado. Una vez cernida la harina (para quitarle las últimas impurezas o salvados procedentes de la molienda) sobre la artesa y esponjada, se abre en su centro una pequeña poza u oquedad sobre la que se vierte el agua y se deslíe la levadura o yelda (resto de la masa fermentada anterior) en un poco de agua caliente, y la sal. Se bate a continuación con manos y puños, antebrazos y codos en rítmico movimiento (a la panadera), mientras se añade harina y agua hasta conseguir una pasta elástica. La masa así obtenida se deja reposar a temperatura templada, abrigándola con un lienzo, hasta que se abra pero sin agrietarse. Una vez fermentada se dice que está yelda.

Aunque la levadura industrial comenzó a usarse en el siglo XVIII, en el medio rural se siguió utilizando la yelda. Y para propiciar su fermentación se bendecía con la siguiente fórmula: "Dios te crezca. Dios te bendiga, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo. Amén", u otras similares (16).

Después se procede a sobar el pan pasando la masa en porciones por la sobadera o máquina de rulos entre siete y nueve veces, hasta que adquiere la finura extrema de

nuestro especialísimo pan "bregao " o de hogaza, característico de La Armuña. Es ahora el momento de cortar "a ojo" o pesando con la cortadera, y labrar los panes, practicando cortes en la superficie o picándolos con la pica para favorecer la segunda fermentación. Así se ultima la conformación (enfermado) de los panes de acuerdo a su variada tipología local (barra, hogaza, libreta...) y en su caso sellando con la marca particular de cada usuario (sello de pan o crecedor en Salamanca).

Haciendo un inciso, los sellos de pan no son más que uno de los múltiples exponentes del arte agropecuario-pastoril (17), del que Salamanca destaca tanto por su variedad como por su calidad, cantidad y profusión decorativa. Estas piezas responden a la necesidad prioritaria de distinguir lo que es propio de una persona o familia, sobre todo cuando la cocción era en hornos de "poya", ya que todos los panes eran similares, y más tarde al uso de una marca de identificación profesional, en el caso de las panaderías comerciales.

Además en esta provincia son famosas sus labores de talla y grabado en madera en castañuelas, palillos para hacer media, ruelas, husos, crecedores, tabaqueras, cubiertos y mobiliario; la decoración y dibujo de las cuernas en sus diferentes tipologías (colodras, cajitas de rapé, estuches, cucharas, liaras, fiambreras, gazapos...); trabajos en corcho en espeteras y tarteras; en fin, labores en cuero, piedra, fibras vegetales, de las que Villoruela descuella como magnífico exponente, y animales...

Pero volviendo al pan, las piezas se dejan reposar nuevamente (dormir o recentar) para que crezcan (segunda fermentación) en las tablas, a una temperatura cálida, haciendo una cama con un lienzo o una manta y poniéndolas en un escaño. Mientras se prepara el horno de leña, y se comprueba que están listas si al presionar su superficie recuperan con rapidez su posición inicial.

El modelo de horno más antiguo -que aún perdura en la actualidad, sobre todo en asadores de carne-, es el de

barro con cúpula y una única boca por la que se introduce la leña y los panes. Este tipo, con variantes formales -redondo, ovoide o cilíndrico-, fue perfeccionándose técnicamente hasta dar lugar a la separación de las bocas y la ampliación del espacio interior de forma cuadrangular; dándose igualmente un cambio de combustible hasta el uso de la electricidad.

En el horno "moruno" que nos ocupa, cuando los tejos de la bóveda asumen un color blanquecino, se trae la lumbre (escobas y piornos secos de combustión rápida -ascuerío- y leña de encina para las brasas) a la boca del horno con la horquilla o gancho, limpiando la parte donde se va a cocer {barrer el horno} con una escoba de retama humedecida o con las "bragas " (escoba de trapos), y se disponen las brasas para introducir el pan circularmente con palas o palines sobre tableros.

Tradicionalmente se recitaban oraciones al meter el pan en el horno, para favorecer su cocción, costumbre que perdura en la memoria de antiguos usuarios, sobre todo en zonas aisladas, como la que reproducimos a continuación: "San Vicente, pan creciente; San Juan te haga buen pan. Dios te cueza y Dios te haga pan de mesa" (18).

Posteriormente se tapa la boca y se procede a la cocción cuya duración depende de la temperatura y del tamaño de las piezas.

Concluida la cocción se sacan las piezas (deshornado) y se colocan en la artesa o en un arca y se cubren con un lienzo o manta para que suden mientras se enfrían. Después se almacenan en arcas de madera, grandes cestos de castaño y familiarmente en escriños o nasas de paja de centeno, en los que el pan de trigo candeal nuestro (exquisito por su calidad aunque escaso de cantidad) permanecía blando durante diez días, cinco más para usarlo tostado y otros varios para sopas de leche o de ajo.

3. Consumo y hábitos (19)

La importancia del pan en la dieta diaria ha variado a lo largo de la historia, aunque ha estado presente en todas las comidas. Hasta un tiempo no muy lejano, y más en el campo, constituía el "bocado de media mañana", acompañado de algo de tocino o chorizo, era el ingrediente principal de las sopas de ajo del almuerzo o cena, de las meriendas de los niños o partícipe de otros muchos platos.

Por otra parte el tipo de pan consumido ha sido un claro reflejo de las diferencias sociales. El pan blanco -de trigo- era un privilegio de los pudientes, mientras que el pan negro -de centeno (morcajo), maíz, o mezcla de varios cereales- fue el sustento primordial de los pobres. Aunque en esta zona normalmente hasta el más paupérrimo tenía acceso al pan de trigo. Siendo una realidad que permanece en la memoria de los que vivieron la postguerra y las cartillas de racionamiento.

Tradicionalmente el amasado familiar (de carácter esencialmente femenino) se realizaba semanalmente, aunque el periodo entre amasados podía variar en función de las necesidades y la época del año (más cantidad y menos frecuencia en invierno porque se conservaba mejor). Por término medio en cada amasijo se elaboraban de diez a quince kilogramos de pan, según el número de integrantes de la familia, calculando un consumo diario de 400-500 gramos por persona. El resultado eran diez o doce piezas de pan blanco u hogaza, redondo, que pesa uno o dos kilos; libretas de medio kilo, rayadas o con rescaños (canteros) y algún bollo, que se comía "en caliente" relleno de alguna golosinería que se introducía una vez cocido. Raramente se poseía un horno particular, así que lo normal, por lo menos en La Armuña, es que se llevase, en bandejas tapado con un paño, al horno municipal o de poya que generalmente coincidía con la panadería, y ésta a su vez con el molino. El pago de la cochura en principio era en especie y se cifraba en un pan de kilo por fanega cocida.

En las tahonas se amasaba y se cocía todos los días, y era frecuente que el panadero distribuyera el pan una o dos veces por semana, en pueblos que no dispusieran de horno

propio o en la capital en los soportales de San Antonio donde tenían fama los panes de Los Villares (Armuña). Igualmente en las panaderías se cocían los dulces y pastas caseros, y por qué no, se asaban tostones y corderos por encargo.

En ocasiones especiales (Lunes de Pascua, Lunes de Aguas, bodas o banquetes) con la misma masa del pan, mezclada con aceite o manteca se hacían los hornazos, a modo de empanadas repletas de "tajadas" y "huevo duro", y curiosamente rematados en azúcar en la zona armuñesa. Eran efectuados familiarmente y llevados a cocer en el horno comunal.

También se solían hacer "churradas" o "bollas" los días de fiesta. Dulce consistente en masa de pan, fraccionada y estirada en tortitas con el rodillo, y frita en abundante aceite caliente. Se comen recién hechas, con una rociada de azúcar o miel, acompañando el desayuno. La masa se hacía en casa o se adquiría en la panadería.

En otro orden de cuestiones el pan cotidiano ha estado ligado siempre a un cierto carácter sagrado y misterioso. En razón a su valor estratégico, la agricultura de los cereales alcanzó un tinte sacralizado ya en la antigüedad. Y ya en el Cristianismo simboliza el alimento espiritual al representar - una vez consagrado- el cuerpo de Cristo y se pide en la oración diaria del "Padre Nuestro". De la cuantía y calidad de las cosechas dependía el nivel de bienestar de los pueblos. Las irremplazables virtudes nutritivas y las limitadas atenciones que exigían estas gramíneas confirieron a su cultivo un valor realmente trascendental que se plasma en cultos, ceremonias religiosas y prácticas de distinta índole (liturgia cristiana, fiestas de fecundación y de siega, agasajos de bodas, carnavales y Pascua, ritos de muerte...). Cada celebración tiene su "pan propio" dando lugar a interminables variantes locales que no vamos a describir.

Simplemente mencionar que a nivel familiar el halo de religiosidad del pan era considerado como rutinario. Antes

de cortar una hogaza, el cabeza de familia solía trazar en su superficie la señal de la cruz. Si un pan se caía al suelo, aquel que lo recogía debía besarlo porque se le consideraba alimento divino. Tampoco estaba permitido maltratar o desmigalar el pan, o tirar sus restos a la basura; ni volverlo del revés ni pisarlo, como si fuera una afrenta a Dios.

Prescindiendo de estas connotaciones el pan es un alimento equilibrado, que posee sales minerales, sustancias celulósicas diversas, vitaminas del grupo B, así como una docena de oligoelementos imprescindibles para el organismo. Parte integrante de la dieta del campesino tradicional, se ha comprobado que es insustituible para suplir carencias nutricionales incluso en estadios de supervivencia.

Junto con el pan, alimento primordial, se comía la preparación culinaria más frecuente, casi diaria hasta los años 60, que era "el cocido", muy propia en esta zona por la abundancia y esquisitez de sus legumbres (sobre todo garbanzos). Se aportan dos variantes como son el cocido cotidiano y el de fiesta, de preparaciones similares con la salvedad de contener más "chicha" o tropezones el segundo, reservado para ocasiones especiales.

Ante todo hay que decir que esta preparación o bien era llevada al campo por las mujeres o se consumía por la noche, aunque alguna tajada caía en la comida. Pasamos a relatar las recetas adecuadas para cuatro personas (21):

Cocido de diario:

Ingredientes: 1/2 kilo de garbanzos ablandados, 2 patatas peladas, 1 cebolla mediana, 2 zanahorias peladas, hueso de jamón, 1/2 kilo de costilla de ternera o de morcillo, 1 pechuga de gallina o en su defecto un cuerpo de pollo, 1/2 de tocino, 2 ramas de hierbabuena, 2 hojitas de laurel y sal. Además 1 repollo pequeño o mejor berza y 1 diente de ajo con algo de aceite.

Relleno: 2 huevos batidos, miga de pan asentado, 2

ramitas de perejil, 2 dientes de ajo.

Preparación: En una olla grande se ponen a cocer los garbanzos con el tocino, la carne de ternera y la especie volátil, el pernicote, el laurel, la hierbabuena, y las patatas, cebolla y zanahorias peladas y enteras. Todo en crudo y a fuego muy lento, durante unas tres horas hasta que todo esté tierno. Mientras, en una sartén con aceite caliente se hace el relleno consistente en unas bolas de huevo batido con pan rallado, algo de tocino y ajo picado, con una ramita de perejil en cachitos muy pequeños, que se fríen previamente a su introducción en el guiso para su cocción. Aparte se cuece la berza o repollo, en poca agua y escaso tiempo y se le hace un refrito con aceite y ajo, reservándolo en una fuente. Se cuela el caldo de la olla y se hace una sopa de arroz, pasta o pan (a veces dos diferentes) que constituirá el primer plato; en segundo lugar se sirven las verduras: patata y zanahoria, junto con el repollo; y por último se sirven las carnes y el tocino, partidos en trozos, y acompañados del relleno.

En tiempos constituía la comida cotidiana, con la salvedad de la escasez de las carnes que normalmente se reducían al tocino y al hueso de jamón, o en su defecto a una salazón del cerdo -costilla, espinazo...- o un choricillo que a voluntad del comensal se hervía en la olla o aparte (por el color y sabor que proporcionaba al caldo) y restos de pollo -cuello, alas...-.

Cocido completo o de "domingo":

Ingredientes:

Ingredientes: 1/2 kilo de garbanzos ablandados, 2 patatas peladas, 1 cebolla mediana, 2 zanahorias peladas, 2 puerros, 1 trozo de jamón, 1 hueso de caña de ternera, 1/4 kilo de morcillo de ternera, 1/4 kilo de costilla o morcillo de cerdo, 1 pechuga de gallina, 1/4 kilo de tocino, 1 oreja de cerdo, 2 manilas partidas de cordero o similar, 2 ramas de hierbabuena o de albahaca, 2 hojitas de laurel y sal. Además 1 repollo pequeño o mejor berza y 1 diente de ajo

con algo de aceite, 1/2 chorizo de guisar, 4 trozos de farinato y 4 trozos de morcilla de Lumbrales.

Relleno: 2 huevos batidos, miga de pan asentado, 2 ramitas de perejil, 2 dientes de ajo.

Preparación: En un puchero con agua fría se ponen a cocer los garbanzos con el tocino, la carne de ternera, el cerdo, la pechuga y los pies, el pernicote y el hueso de caña, el laurel, la hierbabuena, y las patatas, cebolla, puerro y zanahorias pelados y enteros. Todo limpio y se deja cocer a lumbre suave como en la preparación anterior, durante unas tres horas hasta que todo esté tierno, espumando la grasa cuando sube a la superficie. Aparte, se hace el relleno y se echa a la cazuela. Por otra parte se cuece la berza, en poca agua y escaso tiempo y se le hace un refrito con aceite, ajo y una cucharadita de pimentón (optativo), reservándolo en una fuente. El chorizo, morcilla y farinato se fríen en otra sartén por tandas y en el último momento, antes de hacer los tres vuelcos.

Se cuela el caldo de la olla, se espuma y se hacen dos sopas, una de lajas de pan y otra de arroz, que constituirán el primer plato; en segundo lugar se sirven las verduras del caldo junto con el repollo; y por último se sirven las carnes y el tocino, partidos en trozos, y acompañados del relleno, con el chorizo, morcilla y farinato.

En ocasiones se hierva el chorizo o la morcilla con el resto de los ingredientes o con la verdura, pero en general se hace separadamente ya que el caldo toma color. También se le puede añadir un nabo o un boniato pelados al tiempo de las verduras.

Por la contundencia del guiso se aconseja engullirlo a medio día y si hay tiempo para una larga sobremesa o para una siesta mejor.

Tiene fama desde hace años el de Tamames, pero lo peor es la vuelta.

GLOSARIO DE TERMINOS

Como complemento y a fin de no alargarnos más, se ha efectuado una sinopsis de términos, despieces de útiles, herramientas e instalaciones, en un intento de recoger las voces locales y otras variantes de zonas cercanas.

AGUIJADA, ahijada, gavilanes o vara de gavilanes: palo largo terminado por una pequeña pala de hierro, que se llama arrojada o bestola, recatón o regatón. Sirve para limpiar la reja del arado.

ALMOCAFRE o escardillo: azada pequeña con dos puntas curvadas para escardar y limpiar la tierra y, entresacar (escanciar o escarcear) o transplantar plantas pequeñas.

APARVADERO, aparvador o asnilla: recogedor o rastro para la mies ya trillada, formado por una tabla vertical arrastrada por otra horizontal en una de cuyas puntas va uncido el ganado y la otra se usa como mancera o agarradero.

ARADO: instrumento agrícola que movido por fuerza animal, sirve para labrar la tierra abriendo surcos en ella. Consta de las siguientes piezas:

- Reja: de madera antiguamente o de hierro, larga y puntiaguda, que se coloca sobre el dental más o menos horizontalmente, asegurada por el pezcúño y cuñas. El ángulo que forma con el timón gradúa la profundidad de la labor; si es muy abierto "pica de punta" el arado y profundiza más.
- Dental: pieza inferior del arado sobre la que se asienta la reja.
- Pezcúño, cuño o pescuño: la cuña más grande que sujeta la reja, esteva y dental. Hace que la primera entre más o menos en la tierra.
- Cama o cambia: palo corvo que se une por la parte

inferior con el dental y asegura la reja, y por la parte superior está unido al timón por medio de argollas de hierro o belortas (también vilortas, ármelas, armillas o arquillos).

- Orejeras, orejales u orejas: dos palos de madera dura que están clavados por ambos lados al dental, y sirven para abrir y desparramar la tierra. Son de "quita y pon" para graduar convenientemente la hondura de las labores y la anchura del surco.

- Esteva o mancera: palo posterior que sale de la cama, sirviendo de regulador para que el gañán gobierne, levante y mude el arado según le conviene. En algunas provincias la mancera o manquillo es el agarradero curvo de la esteva.

- Telera o terigüela: hierro que atraviesa perpendicularmente desde la cama hasta el dental, prestando fortaleza al instrumento.

- Timón o lanza: palo largo sobre el que se coloca el yugo que sirve para uncir el ganado, unido mediante el barzón y la clavija. El remate que empalma con la cama se llama cabijal.

- Clavijero: cada uno de los orificios abiertos hacia la extremidad del timón, que lo atraviesan de parte a parte y sirven para meter la clavija que sujeta el yugo.

ARADO DE VERTEDERA: permite un corte y volteo del terreno más uniforme. Se compone de:

- Armazón: de madera, ligero y resistente.

- Dos estevas: para mantener el equilibrio y facilitar el manejo, a modo de mancera.

- Telera de hierro: que atraviesa el dental y la cama timón para reforzar el arado.

- Cama: horizontal que se engasta en una de las estevas y abraza el remate de la garganta de hierro. Sobre el dental

de madera se coloca el dental de hierro, que debe ser liso y sin desigualdades para que se introduzca y corra mejor en la tierra. El pico del dental de hierro debe cubrir o solapar la parte superior del cubillo de la garganta.

- La garganta: de hierro se coloca y ajusta sobre la de madera, y forma un lomo agudo con algo de vertiente para echar la tierra movida hacia la vertedera. El cubillo o pico de la garganta sirve como molde para engastar la reja.
- Reja: que suele ser chata o llana por abajo, y larga, puntiaguda y alta por el lomo izquierdo y con vertiente hacia el lado cortante.
- Vertedera: especie de orejera, pero dispuesta con cierta curvatura que sirve para tornar y voltear la tierra.
- Cuchilla: que se coloca comúnmente delante de la reja y divide cortando perpendicularmente por tiras longitudinales, iguales y paralelas la porción de terreno que determina la anchura del surco.
- Dos reguladores: en el remate de la cama-timón que sirven para graduar la profundidad de la labor y la anchura del surco.

ARNERO o harnero: utensilio para cribar o cerner.

AZADA o zacho: pala cuadrangular de hierro, cortante por uno de los lados y provisto el opuesto de un anillo de enmangue de inserción oblicua. Sirve para cavar las tierras roturadas, mover el estiércol...

AZADICO o cavocha: pequeña azada rematada en pico en el lado contrario, utilizada para labrar la tierra.

AZADON: se distingue de la azada en que su pala es algo curva y más larga que ancha. Se usa para rozar y romper tierras duras, cortar raíces...

AZUELA, azadilla o escardillo: parecida al azadón pero más

larga y estrecha, con mango alto para escardar el trigo.

BESANA, biesa, haza u hoja: porción de tierra labrantía en que dividen la heredad para cultivarla por turno y vez. Labor de surcos paralelos. También el primer surco al empezar a arar.

BIELDA: bieldo con seis o siete puntas y dos palos atravesados formando rejilla.

BIELDO, bielo, biendro o bieldro: especie de horca para aventar el grano y separarlo de la paja. Está formado por un largo mango (astil) en uno de cuyos extremos se inserta transversalmente otro tablero con dientes o púas semipuntiagudos.

CAMBIZA, carniza, cañiza o aparvadero: especie de rastrillo grande con pinchos de hierro para alisar los terrenos y recoger la parva.

CAMISA GALANA: prenda femenina, generalmente con lienzo que va desde el cuello a las rodillas. Consta de los siguientes elementos: cuerpo con cabezón y botonadura, mangas con sus puños, espaldar y faldas o árbol, cuya parte inferior se denomina ruedo. Está íntegramente decorada con bordados, normalmente monocromos en las mangas abullonadas, repitiendo motivos ancestrales y propios de nuestra región como las veneras, floreados y el árbol de la vida.

CARGA: medida de capacidad de áridos que equivale a ocho cuartos o cuatro fanegas. Corresponde a 170 kg. de trigo.

TABLA DE EQUIVALENCIAS, teniendo en cuenta que las medidas de capacidad y peso variaban para los distintos cereales y según las regiones, pero de una manera general se pueden establecer así, siguiendo la pauta de Aguirre Sorondo, A.: Tratado de molinoología, San Sebastián, Fundación J. M. de Barandiarán, 1988.

DE CAPACIDAD 1 Carga 8 Robos 1 Costal 6 Robos 1 Cahíz 4

Robos 1 Saco 3 Robos 1 Fanega 2 Robos 1/2 Fanega,
Cuarto o Cuartilla 1 Robo 6 Celemines 1 Almud 4 Celemines
1/2 Robo 1 Conca 3 Celemines 1/4 Robo 1 Cuartal Iv2
Celemines 1 Celemín 32 Ochavillos 1/4 Celemín 1 Cuartillo
8 Ochavillos 1/16 Celemín 1/4 Cuartillo 1 Ochavo 2
Ochavillos 1 Ochavillo

DE PESO

1 Arroba 25 Libras 400 Onzas 1/2 Arroba 12172 Libras 200
Onzas 1/4 Arroba 6174 Libras 100 Onzas 1 Libra 16 Onzas
1/2 Libra 8 Onzas 1/4 Libra 4 Onzas 1 Cuarterón o Panilla 2
Onzas 1/2 Panilla 1 Onza 1/4 Panilla

CARRO: transporte de dos o cuatro ruedas, con lanza o varas para enganchar el tiro, y cuya armazón consiste en un bastidor con listones para sostener la carga y tablas en los costados y a veces en los frentes para sujetarla. Partes que componen un carro:

- Cama, desojao, asiento del carro, interior del carro, sobao o tablas: las piezas de madera que forman el suelo del carro.
- Caja o tableros laterales: estructurados mediante espigas o costillas de madera, y soportes o varillas de hierro. Su parte superior lleva una larga y gruesa pieza de madera llamada larguero, tendal o barandilla, con efecto de refuerzo, a veces remachada con pletinas de hierro. Los frentes rematan en los indiestros, inciestos, inhiestas, inhiestros o injiestros en sentido vertical que ligan la trabazón de la caja, con refuerzos de escuadras metálicas o sobreindiestros. Los laterales se unen al asiento haciendo tope con los cabezales, que cierran el suelo en sentido horizontal.

Con objeto de ampliar la capacidad de la carga, se pueden colocar ramas o troncos pequeños (estancones) sujetos a abrazaderas de hierro o puentes colocados en los tendales en su parte exterior. La misma finalidad tiene el baluarte consistente en un tablero de madera colocado en los largueros, e inclinado hacia afuera del carro; en la última argolla del tendal se sitúa un estancón muy sobresaliente, y

por encima una red para que no se caiga la mies o el heno.

- Zarzo, mantillo o tablero delantero o trasero: pueden ir bellamente decorados y rematados en peineta.

- Lanza, pértiga, timón, viga o vara: madera larga que sale de la delantera longitudinalmente y sirve para sujetar a los animales de tiro. El yugo se une al carro entre una pieza llamada reculador que hace el efecto de tope y el sobeo, de sogas y cuero, que lo ata. Debajo del reculador están el tentemozo o mozo, que sirve para mantener el carro de pie y el dentejón, dentellón, tentejón o vencejón que amarra el sobeo al yugo.

- Las ruedas son de radios múltiples, están formadas por los arcos metálicos que rodean las pinas de madera (circunferencia interior) y van unidas por gruesos clavos. Los radios se empotran en las pinas y convergen en las mazas lignarias, que se refuerzan con cinchos o boquizos. El eje perfora centralmente a las pinas, sujetándose con las tornijas, estornijas o chavetas (topes metálicos) y atraviesa la caja del carro por su parte inferior, sujetándose en los aimones de madera. Embutidos en las mazas van los bujes, a modo de cojinetes.

CASA DE LABRANZA: propia de zonas agrícolas, compuesta de vivienda, corrales para los animales varios y almacenes para los productos del campo. Normalmente incorporan a su construcción:

- Adobe: ladrillo de barro, moldeado en estado húmedo y secado al sol. Puede llevar paja u otros desgrasantes orgánicos de refuerzo.

- Argamasa: mortero, normalmente de cal, arena y agua, de consistencia plástica.

- Entramado: estructura o entretejido de madera o caña que sirve de esqueleto a un muro.

- Ladrillo: bloque poligonal de barro cocido. Se coloca en

hiladas o verdugadas.

- Ripia: capa de materiales de desecho (cascajo de madera, ladrillo o piedra) de pequeño tamaño, que sirve de asiento a la capa superior (hilada o tejado).
- Tapial: muro de tierra apisonada, efectuado sobre un encofrado o molde vertical.

CELEMIN: doceava parte de una fanega (4.625 mis.). También se denomina así al terreno que admitía la siembra de un celemín de trigo, más o menos 537 m².

CEDAZO: criba muy fina de tela metálica para pasar la harina antes de hacer el pan.

CERRO: la parte de la tierra que se levanta entre surco y surco.

COSTAL: saco llevadero al costado. Equivale a media carga.

CRIBA: en general, aparato de cuero agujereado y fino en un aro de madera que sirve para cribar legumbres y limpiar el grano.

CRIBO: instrumento más fino que la criba utilizado para limpiar el trigo y las lentejas. Los agujeros van de mayor a menor.

CUARTILLA/O: la cuarta parte de otra: de la fanega, del celemín.

CUARTO: capacidad agraria para cereales, con forma de cajón. Equivale a seis celemines= 1/2 fanega= 21 Kg.

CUERNA, gazapo, cachapa, colodra o funda de afiladera: estuche de madera o cuerno donde se guardaba la piedra de afilar.

CULTIVO: laboreo de la tierra para la obtención de productos agrícolas. En nuestras tierras tiene estas

variedades:

- Alternante: variando el tipo de cultivo cada año.
- Barbecho (barbechera): de descanso, tierra labrantía que no se siembra uno o más años. Haza arada para sembrar después.
- De secano: sin riego, sólo participa el agua llovediza.
- En año y vez o turno y vez: un año sembrado y al siguiente en barbecho.
- Intensivo: el que prescinde de los barbechos, y mediante abonos y riegos, hace que la tierra sin descansar, produzca las cosechas.
- Rotación: variedad de siembras alternativas o simultáneas, para evitar que el terreno se agote en la exclusividad de una especie vegetal.

DEDIL: funda de madera o cuero para proteger generalmente el dedo índice de los segadores.

EMBELGA, emelga, ambelga, amelga o melga: conjunto de surcos sembrados que el gañán va cubriendo al arrojar la semilla con una mano, normalmente de catorce a dieciséis. También pequeña porción de terreno.

FANEGA: medida de áridos equivalente en Castilla y León a dos cuartos o 42 Kg., que tiene doce celemines y 55,50 litros. También medida de superficie.

GAVILLA: montoncillo de cereal compuesto de tres manadas.

GORRA (de rastrojera) o gorrilla: tocado femenino armuñés de ala formada por dos partes de círculo que se estrechan hacia la copa, dejando una escotadura para el encaje del moño.

GRADA: instrumento parecido a una parrilla, trenzado con ramas de castaño, con el cual se allana la tierra después de arada, para sembrarla.

GUADAÑA: instrumento formado por una cuchilla puntiaguda, menos curva que la hoz, enastada en un mango largo con dos manillas a distinta altura. Se utiliza para segar hierba a ras de tierra.

HAZ: atado de cereal formado por cinco o seis gavillas.

HOCINO u hocillo: especie de hoz pequeña para cortar las malas hierbas.

HORNO PANADERO: para cocer el pan. El tradicional era de tipo moruno, con una abertura única por la que se introducían tanto la hornija (leña) como las piezas de pan. Se componen de:

- Poyete: de fábrica, realizado con piedra, ladrillo y arena, de forma cúbica.
- Suelo del horno: de baldosas de barro refractario sobre una capa de arena silícea.
- Bóveda: hemiesférica, efectuada con ladrillos colocados a rosca (en hiladas circulares superpuestas y en diámetro decreciente). En los hornos familiares la bóveda quedaba exenta mientras que en los comunales o de tahonas se solía cubrir dándole aspecto de cubo.
- Boca: entrada de medio punto o trapezoidal, con un saledizo para apoyar las palas. Tiene una puerta de madera o metal.
- Tronera: orificio superior para airear.
- Chimenea o campana: para extraer o evacuar el humo. Es menos frecuente en los hornos familiares.

HOZ: utensilio compuesto de una hoja acerada y curva, con

dientes.

JUBON o justillo: prenda similar al chaleco con ojales para pasar cintas de cerradura. Es de paño o terciopelo.

MANADA: grupo de espigas que se sujeta con una mano.

MANTEO: Es la prenda femenina más importante de la cintura para abajo. Existen tres tipos: el de encima o cimero, cerrado en el caso armuñés o abierto por detrás; medianero o bajero, y hondonero. En esta zona se decora con bordados y sobrepuestos de gran riqueza cromática y en casos excepcionales (traje de "rica hembra") con cordaduras de azabache.

MANTITA DE ROCADOR: mantilla de terciopelo negro bordado de azabache y abalorios, y con vueltas de seda blanca.

MAYAL: utensilio compuesto de dos palos (corto y largo), unidos por una cuerda, con el cual se desgrana el centeno golpeándolo.

MAZO: martillo de madera, de mango largo para "destripar" terrones.

MOLINO: partes del molino hidráulico:

- Cubo: depósito de agua vertical o inclinado, cilíndrico o troncopiramidal invertido, por el que entra el agua al molino a través de la saetilla o saetín.
- Bóveda o cueva: receptáculo más o menos circular donde se aloja el rodezno. Tiene una abertura para la salida del agua.
- Sala del molino: dependencia sobre la cueva donde se efectúa la molienda.

El mecanismo del molino se compone de: • Burra: soporte superior o viga.

- Tolva: caja troncopiramidal o en forma de cono invertido y abierta por debajo donde se echan los granos para pasar a la muela.

- Triquitraque o campanil o changarra: pieza de madera o metálica con un cordón, que avisa cuando la tolva está vacía de grano.

- Cribilla o calilo: criba pequeña para dar salida al grano y regular su cantidad.

- Piedras o muelas: la superior móvil se denomina corredera o volandera o cimera y la inferior fija y más gruesa, se llama solera o bajera. La cara inferior de la cimera y la superior de la solera presentan una serie de molduras (afinadora), que al rozar entre sí son las que efectúan la conversión del grano en harina. El conjunto se protege con el guardapolvo o reor que es una especie de bastidor para impedir que el polvo de trigo se esparza. La cimera gira en torno al eje, varrón, varón, borrón o árbol, que se apoya en el gorrón (punto de giro y rozamiento) y descansa sobre la rangua o vaso del gorrón (gozne). Eje y cimera se unen con una chaveta, narija o larija, fijada a la piedra.

- Rodezno o rueda: pieza giratoria inferior, formada por cucharas o paletas de madera, que se mueve por la fuerza del agua. Está unida al eje por la rangua, y se apoya sobre la cama, mesa o puente.

- Piquera: orificio en el guardapolvo por el que sale la harina que se recoge en el harnal o arnalillo (depósito).

- Alivio o tornillo de dar trigo: mecanismo de palanca que sirve para levantar la cimera y controlar la molienda.

PALA: instrumento de madera compuesto de un mango largo y una cuchara, redondeada o cuadrangular. Se emplea para dar vuelta al trigo molido.

PAN CANDEAL o blanco o "pan de pan": elaborado con trigo candeal (la flor de la harina). Piezas de miga prieta (bregada o sobada) y corteza dorada.

PARVA: mies tendida en la era para trillarla, o después de trillada antes de separarla del grano.

PICOTE, mandil o mandila: delantal de uso diario y más ornamentado el festivo. Se fabrica en lienzo, lana o seda.

RASERO: palo cilíndrico para rasear o pasar por encima del grano y echar fuera lo que sobrepase de la medida.

RASTRA o riestra: bastidor con dientes de madera (doce o catorce) en la parte inferior, para que se igualen los surcos después de la siembra. También se emplea para recoger la trilla.

RASTRILLA: rastro que tiene el mango en una de las caras estrechas del travesaño.

RASTRILLO, rastro o trilladera: estructura de madera con dientes metálicos en su cara inferior, se usa para romper el cortezón de la tierra, allanar el terreno después de arar y sembrar. También se usa para recoger hierba o paja.

RASTRO: mango provisto de una tablilla en uno de los bordes, para recoger la parva de la era.

REBOCILLO o dengue o corbata: prenda de busto, sobrepuesta a la camisa o jubón, que pasa por los hombros, se cruza sobre el pecho y se abrocha atrás. Solía estar bordada en colores o con sobrepuestos sobre campo rojo en esta zona.

RODILLO: madero redondo que se arrastra por la tierra después de sembrar.

SELLO DE PAN o crecedor: marca o lampón de madera o cuerna para señalar la procedencia o propietario del pan, con el fin de diferenciarle en los hornos comunales o

dotarle de un salvoconducto de garantía.

SEMBRADERA o sementero: especie de alforja o costal en donde va la simiente que ha de sembrarse. Solía hacerse a volea o voleo, esto es a puñados sobre la anchura de una embelga.

SILO: lugar subterráneo y seco donde se guarda el grano.

SOBINA: especie de mantilla que termina en un faralá o volante de seda o plumas que enmarca el rostro.

SOMBRERO DE PAJA: protección de la cabeza contra la dureza del sol, con el ala circular continua.

TERRONES, cavones o tabones: pedazos de tierra dura.

TORNADERA: horca de dos puntas que se utiliza para dar vueltas a las parvas en las labores de trilla.

TOCON: muñón de árbol desmochado. También yerba rapizada que queda después de pasar la guadaña.

TRILLO: plataforma de madera curvada en la parte anterior, con fragmentos de pedernal o sílex, o cuchillas de acero, encajadas en la cara inferior con las cuales se corta la paja y se separa del grano. Se sujeta al tiro por una cadena. La yunta es llevada por el trillique o trillador, que solía ser un niño/a de no mucha edad. Otra variedad es el trillo de sierra, formado por rulos dentados o cilindros con cuchillas como elementos de corte.

YUGO: instrumento de madera, uncido a animales de tiro, en el que se sujeta el timón del arado, la lanza del carro, etc... Se pueden diferenciar las siguientes partes:

- Barzón: de madera o hierro para sujetar el arado.
- Gamellas: son las curvas del yugo donde se uncían las bestias de tiro.

- Torretas: con los relieves a cada lado de las muescas por donde pasan las coyundas que reciben el nombre de pegullos (de fuera o de dentro).

- Fardas: son una especie de molde que lleva el yugo en su frontal, y sirven para que reposen y se sienten los cuernos de la yunta.

ZANGANO: útil para escardar sin agacharse, con el mango más largo que el del almocafre.

ZARANDA: criba de cuero con agujeros para limpiar los garbanzos.

ZOQUETA o manija o maniquete: funda de madera -o de cuero-, similar a un zueco, para proteger los dedos de la mano izquierda del segador (o la que sujete la gavilla en caso de ser zurdo).

NOTAS

(1) CABERO DIEGUEZ, V.: "Condiciones físicas y ecológicas de Castilla y León", Castilla y León. Geografía. Historia. Arte. Lengua. Literatura. Cultura. Tradiciones, Junta de Castilla y León, reed. 1989, p. 14; VV.AA.: Salamanca. Análisis del Medio Físico. Delimitación de unidades y estructura territorial, Valladolid, Junta de Castilla y León, 1988, 79 p.

(2) CABO ALONSO, A.: "Las estructuras agrarias tradicionales", Geografía de Castilla y León, 4, Valladolid, Ámbito, 1987, pp. 9-44.

(3) Para este capítulo se han manejado obras generales referentes al tema en su totalidad y otras más especializadas que se especificarán en cada caso. Obras generales: ESCALERA REYES, J.; "Estudio etnográfico sobre el ciclo del cultivo; transformación y elaboración tradicionales del trigo en la sierra de Aracena", Etnografía

Española, 5, Madrid, Ministerio de Cultura, 1985, pp. 7-74; GOMEZ GUTIERREZ, J. M.: El libro de las dehesas salmantinas, Junta de Castilla y León, 1992, 947 p.; GONZALEZ TORICES, J. y DIEZ BARRIOS, G.: Aperos de madera, Junta de Castilla y León, 1991, 211 p.; LOPEZ LINAJE, J.: Agricultores, botánicos y manufactureros en el siglo XVIII, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1989, 223 p.; MINGOTE CALDERÓN, J. L.: Catálogo de aperos agrícolas del Museo del Pueblo Español, Madrid, 1990, 273 p.; SEYMOUR, J.: La vida en el campo, Barcelona, Ed. Blume, 1979, 256 p.; y VV.AA.: Surcos, Museo Nacional del Pueblo Español, Madrid, 1992, 171 p.; y la inestimable ayuda de mi familia procedente o en contacto con la tierra armuñesa y otras aportaciones reflejadas en ALONSO, E.: Diario de un labrador. Salamanca.

(4) AITKEN, R. y B.: "El arado castellano: estudio preliminar", Anales del Museo del Pueblo Español I, 1-2, Madrid, 1935, pp. 109-138; CARO BAROJA, J.: "Los arados españoles. Sus tipos y repartición", R.D.T.P., I, Madrid, 1949; CARO BAROJA, J.: "La vida agraria reflejada en el arte español", Estudios de historia social de España, 1949, pp. 45-138; CARO BAROJA, J.: Tecnología popular española, Madrid, Editora Nacional, 1983, 597 p.; DIAS, J.: Os arados portugueses e as suas prováveis origens, Lisboa, Imprenta Nacional, 1982; GARCIA MARTIN, J.: "El arado y el yugo en Navaombela, denominación de sus partes y piezas", Revista Provincial de Estudios, 9-10, Salamanca, Diputación Provincial, 1993, pp. 141-148.

(5) MARTIN BENITO, J. I.: "Ritos de propiciación: Las plegarias de la lluvia —rogativas— en la provincia de Salamanca", Revista Provincial de Estudios, 9-10, Salamanca, Diputación Provincial, 1993, p. 167-187.

(6) CEA GUTIERREZ, A.: "El traje de los alrededores de Salamanca como lo vieron los grabadores de los siglos XVIII y XIX", Revista de Folklore, T. 3-2, pp. 183-194; CEA GUTIERREZ, A. y SANCHEZ PABLOS, V.: Guía de Artesanía de Salamanca, Salamanca, Diputación Provincial, 1985, 291

p.; GARCIA BOIZA, A. y DOMINGUEZ BERRUETA, J.: El traje charro salmantino, Madrid, Espasa Calpe, 1940, p. 15; GONZALEZ IGLESIAS, L.: "Nota sobre las gorras de rastrojera en la provincia de Salamanca", R.D.T.P., Tomo I, Madrid, 1944, pp. 56-138.

(7) BAROJA DE CARO, C.: Catálogo de la colección de pendientes, Trabajos y Materiales del Museo del Pueblo Español, Madrid, Museo del Pueblo Español, s. a., h. 1947; BAROJA DE CARO, C.: Suplemento al catalogo de la colección de pendientes, Trabajos y Materiales del Museo del Pueblo Español, Madrid, Museo del Pueblo Español, s. a., h. 1952-53; CEA GUTIERREZ, A. y SANCHEZ PABLOS, V.: ref. 6. Y entre otras publicaciones citamos por la cercanía y especificidad, a pesar de lo exiguo de los datos a: CEA GUTIERREZ, A.: "Aproximación a la joyería tradicional en el área castellano-leonesa", Etnografía. Colección Caja España, Zamora, Caja España, 1992, pp. 55-63; CONTRERAS, J. de, Marqués de LOZOYA: Catálogo de la colección de collares, Trabajos y Materiales del Museo del Pueblo Español, Madrid, Museo del Pueblo Español, s. a., h. 1951; HERRANZ RODRIGUEZ, C.: Joyas populares, Madrid, Museo del Pueblo Español, 1984; GARCIA BOIZA, A. y DOMINGUEZ BERRUETA, J.; El traje regional salmantino, Madrid, Espasa Calpe, 1940; HOYOS SAIN2, L. y HOYOS SANCHO, N.: "Zonas de la ornamentación en los trajes populares de España", R.D.T.P., IX, 1953, pp. 126-139; MATEU PRATS, M. L.: Joyería popular de Zamora, Zamora, Caja de Zamora, 1985; PIÑEL, C.: La Zamora que se va. Colección de Etnografía castellano-leonesa de Caja España, Zamora, Caja España y Junta de Castilla y León, 1993, pp. 230-289; SANCHEZ SANZ, E.: "Aproximación a la joyería charra en plata", Narria, n.º 15 y 16, Madrid, Universidad Autónoma, 1979 y W.AA.: Exposición Antológica. Fondos Etnográficos, Artísticos y Bibliográficos, Zamora, Caja de Zamora, 1990, pp. 28-55.

(8) MARTIN CRIADO, A.: "Un taller de carretería tradicional", Revista de Folklore, n.º 85, Valladolid, 1987, p. 154; SEVILLANO, C. y FRADES MORERA, M. J.: "Los carros de labranza pintados de la provincia de Salamanca",

Etnología y Folklore en Castilla y León, Junta de Castilla y León, 1986, pp. 383-403.

(9) MINGOTE CALDERÓN, J. L.: "Mayales y trillos de España", AMPE II, 1988, y III, 1990, pp. 83-167 y 7-72 respectivamente; del mismo autor: Mayales y trillos en León, León, Diputación Provincial, 1990, 116p.

(10) ALONSO PONGA, J. L.: La arquitectura del barro, Valladolid, Junta de Castilla y León, 1989, 143 p.; FLORES LOPEZ, C.: Arquitectura popular española, t. III, Madrid, Aguilar, 1974, 557 p.; GONZALEZ IGLESIAS, L.: La casa albercana, Salamanca, Ed. Universidad, 1982, 80 p. y 30 fot.; JIMÉNEZ ARQUES, M. I.: "Contribución al estudio de la arquitectura popular del área de Salamanca-Ledesma-Vitigudino", Revista Narria, 15-16, Madrid, Septiembre-Diciembre 1979, pp. 5-8; SANCHEZ PABLOS, V.: "Ligero vistazo en torno a la vivienda rural", Revista Beleño, 15, Salamanca, Enero 1985, pp. 16-18; W.AA.: Guía de la arquitectura popular en España, Revista MOPU 334, Julio-Agosto, 1986, 207 p.; y varios artículos de Arquitectura Popular en España, Madrid, CSIC, 1990, 703 p.; y Navapalos 1987, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1990, 279 p.

(11) CEA GUTIERREZ, A. y SANCHEZ PABLOS, Ref. 6; GONZALEZ IGLESIAS, L.: "Nota sobre las gorras de rastrojera en la provincia de Salamanca", R.D.T.P., Tomo I, Madrid, 1944, pp. 56-138; y otros de artesanía de paja.

(12) AGUIRRE SORONDO, A.: Tratado de molinología. San Sebastián, Fundación J. M. de Barandiarán, 1988, 841 p.; CARO BAROJA, J.: Tecnología popular española, Madrid, Editora Nacional, 1983, 597 p.; ESCALERA REYES, J.: "Los molinos de agua en la sierra de Cádiz", Etnografía Española, 1, Madrid, Ministerio de Cultura, 1980, p. 267-374; ESCALERA, J. y VILLEGAS, A.: Molinos y panaderías tradicionales, Madrid, Editora Nacional, 1983, 318 p.; LOPEZ LINAJE, J.: Agricultores, botánicos y manufactureros en el siglo XVIII, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1989, 223 p.; y varios artículos de las actas

del congreso: Los molinos: cultura y tecnología. La Rioja, Centro de Investigación y Animación Etnográfica, 1989, 335 p.

(13) "Ordenanzas de la Farina" incluidas en Ordenanzas de Salamanca (1585), Edición facsímil bajo la dirección de MARTIN RODRIGUEZ, J. L., Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

(14) Tradicionalmente se pagaban tres o cuatro kilos por fanega, pero el precio era variable en época de lluvias (más barata) que en el estiaje.

(15) Entre otros CAPEL, J. C.: El pan, Barcelona, Compañía General de Levadura, 1991, 164 p.; ESCALERA REYES, J.: "Estudio etnográfico sobre el ciclo del cultivo; transformación y elaboración tradicionales del trigo en la sierra de Aracena", Etnografía Española, 5, Madrid, Ministerio de Cultura, 1985, pp. 7-74; ESCALERA, J, y VILLEGAS, A.: Molinos y panaderías tradicionales, Madrid, Editora Nacional, 1983, 318 p.; SANCHEZ MARCOS, M. y FRADES MORERA, M. J.: Catálogo de los sellos de pan del Museo de Salamanca. Industria panadera tradicional salmantina. Salamanca, Junta de Castilla y León, 1995; VV.AA.: Sellos de pan, Zamora, Caja Zamora, 1986, 69 p.; y varios artículos del V Encuentro en Castilla y León. Universidad y Etnología (Alimentación y Gastronomía Tradicional), Salamanca, Diputación Provincial, 1991, 414 p.

(16) PUERTO, J. L.: "El pan, oraciones para meterlo en el horno", Revista de Folklore, 172, Valladolid, 1995, p. 125.

(17) El último estudio y más completo publicado sobre el arte pastoril es el póstumo de CORTES VAZQUEZ, L.: Arte popular salmantino, Salamanca, Centro de Estudios Salmantino, 1992, 226 p.

(18) PUERTO, J. L.: "El pan, oraciones para meterlo en el horno", Revista de Folklore, 172, Valladolid, 1995, p. 125.

(19) ALONSO PONGA, J. L.: "El "dar la caridad, y otras comidas rituales relacionadas con los difuntos en la tierra llana leonesa, y algunos datos para su estudio", Etnografía y folklóre en Castilla y León, Valladolid, Junta de Castilla y León, 1986; BLANCO, J. F. (Ed.): Usos y costumbres de nacimiento, matrimonio y muerte en Salamanca, Salamanca, Diputación Provincial, 1986; CARRIL RAMOS, A.: "Notas costumbristas sobre alimentación y gastronomía tradicionales en la provincia de Salamanca", Revista de Folklore, 40, Valladolid, 1984; CONTRERAS, J. (Coord.): Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1995; CRUZ CRUZ, J.: Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria, Pamplona, Eunsa, 1991.

(20) Diccionario de Autoridades, Madrid, Ed. Gredos, 1979, ed. Facsímil; LAMANO BENEITE, J.: Dialecto vulgar salmantino, Salamanca, Diputación Provincial, reed., 1989, 679 p.; MUÑOZ, E.: Diccionario de palabras olvidadas o de uso poco frecuente, Madrid, Ed. Paraninfo, 1992, 409 p.; SANCHEZ LEÓN, A.: Palabras y expresiones usadas en la provincia de Salamanca, Revisión, reelaboración, edición e introducción de Antonio Llorente Maldonado de Guevara, Salamanca, Caja Salamanca y Soria, 1995; y diferentes vocabularios presentes en la bibliografía anterior y otros libros sobre Salamanca como El Fuero de Salamanca, ed. de MARTIN, J. L. y COCA, A., Salamanca, Diputación Provincial, 1987.

(21) SANCHEZ MARCOS, M.: Almanaque gastronómico, Cocina tradicional salmantina, Salamanca, Gabriel Rivas, 1999.