anuario 2007

INSTITUTO DE ESTUDIOS ZAMORANOS FLORIAN DE OCAMPO

iez

ANUARIO 2007

INSTITUTO DE ESTUDIOS ZAMORANOS
"FLORIÁN DE OCAMPO" (C.S.I.C.)

anuario 2007

INSTITUTO DE ESTUDIOS ZAMORANOS FLORIAN DE OCAMPO

iez

ANUARIO DEL I.E.Z. FLORIÁN DE OCAMPO

I.S.S.N.: 0213-82-12
Vol. 24 - 2007

EDITA:
INSTITUTO DE ESTUDIOS ZAMORANOS "FLORIÁN DE OCAMPO"

Director: Pedro García Álvarez

Secretario de redacción: Ángel Luis Esteban Ramírez

Consejo de redacción: Miguel Gamazo Pelaz, Julio Pérez Rafols, Jesús Álvarez de Prada, Hortensia Larrén Izquierdo, María Concepción Rodríguez Prieto, Arsenio Dacosta Martínez, Juan Andrés Blanco Rodríguez, Jesús Carlos Portales Gato

Secretaría de redacción: Instituto de Estudios Zamoranos "Florián de Ocampo"
Diputación Provincial de Zamora
C/. Ramos Carrión, 11 - 49001 Zamora (España)
Correo electrónico: iez@helcom.es

SUSCRIPCIONES, PRECIOS E INTERCAMBIO:
Diputación Provincial de Zamora
C/. Ramos Carrión, 11 - 49001 Zamora (España)
Correo electrónico: iez@helcom.es

Los trabajos de investigación publicados en el ANUARIO DEL I.E.Z. "FLORIÁN DE OCAMPO" recogen, exclusivamente, las aportaciones científicas de sus autores. El Anuario declina toda responsabilidad que pudiera derivarse de la infracción de la prioridad intelectual o comercial.

@ Instituto de Estudios Zamoranos "Florián de Ocampo"
Consejo Superior de Investigaciones Científicas (C.S.I.C.)
Diputación Provincial de Zamora
Diseño de portada: Ángel Luis Esteban Ramírez
Imprime: DE LA IGLESIA Impresores
Zamora
Depósito Legal: ZA - 65 - 2008

ANUARIO DEL I.E.Z. FLORIÁN DE OCAMPO

I.S.S.N.: 0213-82-12
Vol. 24 - 2007

ÍNDICE

ARQUEOLOGÍA

Excavación arqueológica de las Cisternas romanas del Teso de la Mora (Molacillos, Zamora)
Arturo BALDO PACHÓN y Ana B. MARTÍNEZ GARCÍA..... 13

Intervención arqueológica en la villa romana de Camarzana de Tera (Zamora)
Gregorio J. MARCOS CONTRERAS y otros 29

Estudio petrológico de muestras procedentes de la villa romana de Camarzana de Tera (Zamora)
Pedro Pablo PÉREZ GARCÍA 53

Trabajos arqueológicos en los solares n.º 12-14 de la calle de La Reina de Zamora
Pedro Javier CRUZ SÁNCHEZ..... 87

ARTE

La Parroquia de Nuestra Señora de la Expectación en Badilla de Sayago (ss. XII-XXI)
M.ª de los Ángeles MARTÍN FERRERO..... 119

Pinturas murales en Badilla de Sayago (Siglos XIV-XVI)
M.ª de los Ángeles MARTÍN FERRERO..... 183

© I.E.Z. FLORIÁN DE OCAMPO

BIOLOGÍA

Estudio de los parámetros demográficos de las poblaciones reproductoras de ardeidas *(ardeidae)* en la provincia de Zamora
José A. HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ y Víctor SALVADOR VILARIÑO 221

Los atropellos de fauna cinegética en la provincia de Zamora
V.J. COLINO RABANAL, S.J. PERIS ÁLVAREZ y
M. LIZANA AVIA 247

La cunicultura industrial en la provincia de Zamora
José Emilio YANES GARCÍA y Raquel VICENTE BALLESTEROS 265

FUENTES DOCUMENTALES

Documentación vaticana referente a la provincia de Zamora (ss. XIV-XV)
Saturnino RUIZ DE LOIZAGA 287

Algunas noticias de Zamora y su provincia en el Archivo Histórico de Protocolos de Madrid
José Antonio MATEOS CARRETERO 309

GEOGRAFÍA

El espacio periurbano de la ciudad de Zamora. Génesis y desarrollo de un proceso de transformación espacial en la periferia de una pequeña ciudad española
Alfonso HUERTOS DE ANA 335

HISTORIA

El rey Alfonso IX Fernández de León, un heterodoxo genial en la Alta Edad Media hispana
José María Manuel GARCÍA-OSUNA Y RODRÍGUEZ 399

El fenómeno de la despoblación medieval en la tierra de campos zamorana
César GUTIÉRREZ VIDAL..... 433

MUSICOLOGÍA

El compositor zamorano Alonso de Torices (1635-1684)
Paulino CAPDEPÓN VERDÚ 461

TURISMO

La presencia de Zamora en la publicidad turística de Castilla y León
Carmen María ALONSO GONZÁLEZ 477

CONFERENCIAS

CICLO: PALABRAS Y COSAS DE ZAMORA

Espacios y usos ganaderos en Sayago 503
Luis Ángel SÁNCHEZ GÓMEZ

La cultura de la vid y el vino en Toro
Juan Carlos GONZÁLEZ FERRERO 525

El ciclo del pan en Sanabria
Juan Manuel RODRÍGUEZ IGLESIAS..... 543

CICLO: "VEINTE AÑOS DESPUÉS: ANÍBAL NÚÑEZ (1944-1987)"

PRESENTACIÓN..... 559

Corporación dermopoética: consumismo y fugacidad en y desde Aníbal Núñez
David FERRER..... 561

Lecturas de tomo y lomo. Bibliotecas, poetas y comunidades hermenéuticas (1970-1988): el inventario de los libros de Aníbal Núñez
Germán LABRADOR MÉNDEZ 567

Aproximación al tema del escriba
María FERNÁNDEZ SALGADO 583

Despierta la pupila: la mirada en la poesía de Aníbal Núñez
Andrés CATALÁN 595

Lenguajes a la intemperie. Poética-Fábula y poética-Cuarzo en Aníbal Núñez
José Manuel TRABADO CABADO 599

NECROLÓGICAS 613

MEMORIA ACTUAL DE ACTIVIDADES 617

NORMAS PARA LOS AUTORES 645

RELACIÓN DE SOCIOS 649

CONFERENCIAS

PALABRAS Y COSAS DE ZAMORA

CICLO DE CONFERENCIAS

PALABRAS Y COSAS DE ZAMORA

Jornadas Divulgativas de la Cultura Tradicional de la Provincia de Zamora

En 1923 el filólogo alemán Fritz Krüger publicaba en la *Revista de Filología Española* un modesto trabajo, titulado "Vocablos y cosas de Sanabria", con el que inauguraba no sólo su colección de estudios sobre Sanabria, sino también toda la serie de trabajos dialectales y etnográficolingüísticos que, siguiendo la orientación teórico-metodológica "Palabras y Cosas", se han llevado a cabo en España a lo largo del siglo XX. Se trataba de reconstruir la historia de las gentes que, como los campesinos de Sanabria, no tenían historia –historia escrita, queremos decir–, acercándose a las cosas a través de las palabras y a las palabras a través de las cosas que habían sobrevivido –las palabras y las cosas– al paso de los siglos.

El mismo espíritu que animaba a Fritz Krüger en 1923 anima también la organización de estas Jornadas, con las que queremos dar a conocer algunas páginas de lo que ha sido la vida de los campesinos de Sanabria, Sayago y Toro desde la Edad Media hasta la segunda mitad del siglo XX. Para ello, vamos a centrarnos en tres elementos esenciales, en torno a los cuales se organiza su subsistencia (alimentación y trabajo): *el pan, la carne* y *el vino*.

Del *pan* se ocupa Juan Manuel Rodríguez Iglesias, Doctor en Filosofía e Investigador de la Cultura Tradicional, en su conferencia "El ciclo del pan en Sanabria"; de la carne, de la vida pastoril, se encarga Luis Ángel Sánchez Gómez, Profesor Titular de Etnología de la Universidad Complutense de Madrid, quien disertará sobre los "Espacios y usos ganaderos en Sayago"; finalmente, hablará de "La cultura de la vid y el vino en Toro" Juan Carlos González Ferrero, Profesor de Lengua Castellana y Literatura del IES "Cardenal Pardo de Tavera" de Toro (Zamora).

En esta era que nos ha tocado en suerte, en la que todo se ve sometido al culto de la moda y a la lógica de lo efímero, los seres humanos vivimos más angustiados que nunca, porque afrontamos un futuro incierto a la vez que hemos roto con la tradición, nuestro refugio seguro. Ojalá que el reencuentro con esa tradición que proponen estas Jornadas aporte a nuestro agotado espíritu un ápice de alivio en medio de tanta confusión.

EL CICLO DEL PAN EN SANABRIA

JUAN MANUEL RODRÍGUEZ IGLESIAS

DOCTOR EN FILOSOFÍA E INVESTIGADOR DE LA CULTURA TRADICIONAL

I. GÉNESIS DE LA CULTURA

En el principio no había ni cosas ni palabras.
No había ni palabras ni cosas.
Todo era naturaleza, ciclo eterno, espontaneidad, instinto…

Sólo cuando el ser humano adquirió conciencia de sí
y de lo que le rodeaba. Sólo entonces…
Nacieron las cosas, y con ellas, las palabras.
Nacieron las palabras, y con ellas, las cosas.

¿Qué fue primero? ¿Las palabras o las cosas?
¿Las cosas o las palabras?

García Márquez en *Cien Años de Soledad* parece inclinarse por las cosas cuando dice: "El mundo era tan reciente, que muchas cosas carecían de nombre, y para mencionarlas había que señalarlas con el dedo."

Nosotros no le vamos a dar preferencia a ninguna de las dos:

Cuando algo se distinguió como cosa,
a la vez, en el mismo momento,
nació una palabra.
Cuando algo fue designado con una palabra,
a la vez, en el mismo momento,
surgió una cosa.

© I.E.Z. FLORIÁN DE OCAMPO

Y las cosas se juntaron entre sí,
Y se hizo el mundo, el cosmos, lo ordenado.
Y las palabras se juntaron entre sí,
Y se hizo el pensamiento y el lenguaje.

Y los seres humanos pudimos hablar de las cosas con palabras.
Y los seres humanos pudimos crear palabras para designar las cosas.

Este fue el nacimiento de la cultura.

Pero dejemos el lenguaje mítico y entremos en el lenguaje de la realidad:

II. LOS LENGUAJES CULTURALES

La cultura de un pueblo, de un grupo humano, la cultura zamorana o, en particular, la cultura sanabresa se puede describir, analizar y comprender como si fuera un gran lenguaje, un lenguaje de palabras y cosas, de cosas y palabras.

Este lenguaje tiene tres grandes aspectos:

– El lenguaje ecológico: todas las cosas y palabras que nacen de la relación del ser humano con el medio en el que vive. Por ejemplo, la tierra que se ara y se siembra de centeno.
– El lenguaje social: todas las cosas y palabras que nacen de la relación entre los miembros de un grupo humano. Por ejemplo, una escritura o una hijuela que demuestran que esa tierra es de un vecino concreto del pueblo.
– El lenguaje tradicional: todas las cosas y palabras que nacen de la comprensión que el grupo humano hace de su vida y el lugar donde vive, la comprensión científico-técnica, la comprensión religiosa o moral, la comprensión mítica o mágica, la comprensión artística o lúdica. En fin, las ideas, los pensamientos donde reposa la tradición del grupo. Por ejemplo, la tierra que se ara, es la tierra del aniversario, porque sus rentas se utilizan para pagar una misa de aniversario por un antiguo propietario de ella (comprensión religiosa).

El ciclo del pan en Sanabria es una trama, un desarrollo con estructura polifónica, donde se cruzarán cosas y palabras de los tres lenguajes, el lenguaje ecológico, el lenguaje social y el lenguaje tradicional. Los tres forman intrínseca e inseparablemente la cultura: el lenguaje total.

Desentrañemos la trama, distingamos las melodías de esta polifonía cultural, Hablemos de las palabras y las cosas que la componen.

III. EL CICLO DEL PAN EN SANABRIA

1. La tierra

No cabe duda que el pan era el producto agrícola que más esfuerzos requería dentro de la actividad anual de cualquier pueblo sanabrés en la primera mitad del siglo XX. Con la palabra **pan** nos estamos refiriendo al **centeno**, el cereal de tierras pobres y clima frío, tanto cuando estaba en la tierra, como cuando estaba sobre la mesa hecho **hogazas**.

La mayor parte de un municipio sanabrés estaba ocupado por monte, bosque y pradera. Sólo una parte pequeña eran tierras de labor: las huertas, las cortinas y las tierras de centeno.

Las tierras de centeno estaban agrupadas en lo que llamaban **la facera o faceira**.

Se llevaba un sistema de cultivo a **doble hoja**, o sea, un año se cultivaban unas tierras de **la faceira** y otro año se cultivaban otras, de modo que las cultivadas el año anterior descansaran. **As ceibas** era el nombre que recibían las tierras que descansaban y eran pastadas por el **ganao**.

También había otros lugares donde se sembraba el centeno fuera de la **faceira**. En **adiles** o **escubadales**, y en **touzas** o **bouzas**. De este modo llamaban a los terrenos particulares que algunos vecinos preparaban en el monte o en lo alto de la montaña. Eran tierras muy difíciles de cultivar y cosechar.

> "En el monte se iba a hacer fuego. Aquí hay sitios donde antes los pobres iban a hacer una bouza grande. Cavaban y allí sembraban pan. Como no lo podían traer en carros, porque se podían caer, que se decía que se apinchaban los carros, pues lo majaban allí, y luego prendían fuego a un lado y a otro, que el fuego llama al aire y allí lo limpiaban".

Cada vecino tenía una **escritura** o título de propiedad de sus tierras, y sobre todo, su propiedad estaba escrita en **la hijuela** que había heredado de su padre o madre. Parece que en algún municipio y en cierta época se dio el sistema comunal de cultivo de tierras: Pudo haber una facera que anualmente se repartía entre los vecinos, lo cultivaban y cosechaban. A este modo organizarse para cultivar la tierra llamaban **rozas** o **rozadas**. Pero sólo quedan nombres, palabras, de esta antigua costumbre, si es que la hubo en Sanabria. En esta comarca todo el mundo tenía un cachico para cultivar, un pie de terreno, una hemina de sembradura.

> "Todo siempre ha estado dividido, todo el mundo tiene algo, poco, pero todo el mundo tenía propiedades".

2. Los animales

El animal de trabajo en las tierras sanabresas era la vaca. Tenía siempre su nombre propio, Marinera, Rubia, Pintora, Leona, Gallarda, Navarra, Guinda, Castaña, Garbosa… Además de tirar del arado y del carro podía llegar a parir un ternero, que le reportaba al amo cuando lo vendía el dinero para pagar las deudas de **la venta** o la contribución y **los consumos**, los impuestos del ayuntamiento. Había también vacas de **a medias**. Un vecino cedía una vaca a otro vecino, y todos los beneficios que se obtuvieran de la vaca se repartían a medias.

Las vacas se **juñían** al carro o al arado por medio del yugo, pequeño y práctico. Se ponía **la mullida** junto a los cuernos, sobre la mullida **la gamella** del yugo, se ataba con **los sobeos** de cuero y se tapaba con una piel de perro.

3. Las labores de la tierra

El labrador salía de su casa con el arado apoyado sobre el yugo por la parte de **la reja**, para luego colocarlo en disposición de arar al llegar a la tierra. El timón del arado iba rozando el suelo al tranquilo caminar de la pareja, mientras el amo la guiaba con su vara, la guijada, hacia la tierra. El arado era todo de madera, excepto la punta que entraba en la tierra y hacía los surcos, que era de hierro, como la punta de una flecha ajustada a la punta redonda de madera del arado.

> "Cuatro vueltas había que darle a las tierras. Se empezaba de que se hacía la sementera. En octubre aricar, y después ya venía marzo y ya se ralbaba. Después cuando empieza la hierba y hay que madrugar mucho, si no las vacas se amoscaban, para degradar. El cacho que tenía mucha hierba se bimaba y quedaba así para sembrar. Era aricar, ralbar, degradar y bimar. Cuatro vueltas había que darle a la tierra".

Se aricaba en las tierras fuertes, para mover un poco la tierra, al principio del invierno. Se ralbaba en todas las tierras al final del invierno. Estas labores desgastaban la reja, que de continuo tenía que ser **aguzada** o **abuzada**, y si era preciso **puntiada**, y añadirle un trozo.

Al final de la primavera se **degradaban** las tierras con **el degrade**, antiguamente de púas de madera y a lo último de púas de hierro, para romper los terrones y moler la tierra.

Y a continuación, antes o después de segar la hierba, también en el mes de junio, se **bimaban** las tierras (que no binar, como dicen en otros sitios), dejarlas a surco y quitarle las hierbas que habían nacido después de degradarlas.

En la conciencia de cada labrador estaba la idea de que realizaba un trabajo al modo de quien está al pie de la cocina preparando el pote de caldo de cada día. La tierra era ese guiso que había que sazonar y poner a punto: tenía que coger la fuerza del invierno, decían así los paisanos, tomar el rocío de primavera, cocer luego, para que al comenzar el otoño, brotase rápidamente el centeno sembrado.

4. La siembra

La siembra estaba encuadrada entre dos fiestas sanabresas, el 8 de septiembre, la Virgen de las Victorias de Puebla de Sanabria y la Virgen de los Remedios, el primer domingo de octubre, de Otero de Sanabria, sobre todo esta última semana antes de los Remedios, y mejor si era en Luna llena.

El primer trabajo de la siembra era llevar el estiércol a las tierras, **el estrumbio**, el **estrume**.

Se transportaba en el carro preparado con los portillos laterales para que no se perdiera nada de tan preciada carga.

Como algunas tierras estaban en lugares empinados o abruptos, la carga de estiércol resultaba muy pesada y había que **cuartiar**, o sea, poner dos parejas de vacas tirando del carro. Esto se hacía con **el compañeiro**, el vecino con el que se hacían **trabajos vueltos** (yo te ayudo a ti y luego tu me ayudas a mí). El compañeiro también ayudaba al hacer la leña en el monte, acudir a la maja, a la limpia, a la siega del pan… La costumbre de los trabajos vueltos era una de las instituciones espontáneas y fundamentales que daban cohesión a las aldeas sanabresas: la necesidad permanente del otro para sobrevivir.

Las cortes, las cuadras, donde viven los animales son el piso bajo de la casa sanabresa. El estrume sale de ellas, para lo cual hay que prepararlas bien.

> "Para enjugar las cuadras, porque por debajo andaba mucha agua, no estaban empedradas, echabas brezo, y el brezo es lo que da el estrumbio: el brezo, el chaguazo, la escoba, el gatuño… todo el monte bajo que había, que además de hacer de esponja, pues te servía de abono para el año siguiente. Te enjugaba todo, porque luego encima iba la paja o faleitos, y quedaba la cama de los animales, y luego se iba echando más y más paja hasta que hacía la cuadra una altura grande".
>
> "(La siembra era)… con un caldero en el brazo izquierdo, y con la mano derecha dándole… Le das dos manos a manta, a puñaos se va repartiendo. Primero bajabas para abajo y luego subías para arriba. Dos manos. Si una finca era muy grande, tenías que ir haciendo partes para ver dónde habías sembrado: hacías unas embelguitas con paja, unas líneas de paja para delimitar lo sembrado".

5. La siega

¿Cuándo se sabía que había que segar las tierras?

Todo dependía del tiempo atmosférico. A mitad de julio ya se estaba segando. Antes de ello se solía decir: "Ya salta el pan en la Vea". Ya saltaba el grano de la espiga. Otros decían que a la caída de la candela (la flor alargada) del castaño.

Cada propietario y su familia hacían la siega, pero si eran pocos o tenían muchas fincas, necesitaban contratar obreros del pueblo u obreros portugueses, vecinos del país cercano que se ofrecían en los pueblos de Sanabria durante esos días.

El instrumento de la siega era la **hoz**, a **fouce**, de corte, para buenos segadores y segadoras (que también era oficio de mujeres, como casi todas las labores del campo) y de pica, con el corte en sierra, para principiantes.

Temprano, antes de que saliera el sol, llegaban a la tierra. No solían ser muchos. Lo normal en la familia eran tres, uno o dos para segar y el otro para atar lo segado. En otros pueblos de Zamora la siega se hacía con cuadrillas que tenían al frente un mayoral y seguían un orden de trabajo jerarquizado, pueblos donde hay más extensión de tierras de cereal. Pero aquí en Sanabria, las tierras eran pequeñas, y lo excepcional era trabajar con cuadrillas de cuatro o cinco (con mayoral, segadores y rapaz). Lo normal era hacerlo la familia, y a lo sumo contratar uno o dos portugueses de segadores porque la familia no tenía miembros que lo hicieran. El contrato era la manutención, abundante en estos días, y unas perras o pesetas de jornal diario.

Los sanabreses tenían un modo ordenado de hacer la siega: el segador primero segaba a **manadas** con la hoz, que según la capacidad de su mano iba haciendo unas **gavillas**. Cada tres gavillas formaban un **manojo**. El atador formaba el manojo atando las tres gavillas que dejaba el segador con una **grañeira o belorto**, unas tiras formadas con varias espigas que dejaban apretado el manojo. Las tenían previamente mojadas para que al doblarlas y hacer el nudo o la rechave en el manojo no se partiera la paja si estaba excesivamente seca.. Cuatro manojos formaban una **pousada**. La pousada era una medida aproximada de manojos que, según la experiencia, daba una **hemina de grano**. La hemina de grano era la cantidad de grano que cabía en un cajón de lados trapezoidales y que en otros pueblos de Zamora llaman **media fanega**.

Las **pousadas** se amontonaban en **mornales**. Doce o catorce pousadas hacían un mornal, amontonamiento característico que se hacía en las tierras esperando a que viniera el carro para llevarlo a la era. El mornal era la capacidad de un carro, lo que cabía en un carro.

El trabajo estaba bien detallado en sus palabras: manada, gavilla, manojo, pousada y mornal. Toda una técnica para ser eficaz y rápido. Porque la siega debía

de ser rápida. El grano tenía que estar en su punto para ser majado, y eso duraba poco tiempo. Por esos días de julio se corría el peligro de que cayera una tormenta y lo echara todo a perder.

El ritmo del día de siega quedaba marcado por las diversas comidas y descansos que se hacían. En principio, el trabajo de los segadores era de sol a sol (no había relojes que establecieran horarios de trabajo).

Antes de ir a segar se desayunaba (sopas de pan o aguardiente con pan: no había leche ni café). A media mañana se hacía el almuerzo, una primera comida fuerte (costillas con patatas, arroz con bacalao…). A medio día, cuando el cuerpo no te hacía sombra, casi se comía el caldo, la comida habitual (caldo de berzas y la vianda de cerdo: tocino y un poco de chorizo). Después descanso de siesta, y pasada una hora a trabajar de nuevo. A media tarde la merienda, que solía ser fría, las sobras de la comida. Y cuando se ponía el sol los obreros contratados dejaban de trabajar y esperaban la cena. Comían cinco veces al día, aunque también trabajaban más que ninguno otro. Todos los paisanos guardan un grato recuerdo de los días de siega, eran días de mucho trabajo, pero de gran relación entre familias y cuadrillas de portugueses, cantando y picándose a ver quien era mejor segador, porque coincidían la mayoría en la facera.

> "Veníamos de segar como si fuera una procesión. Una familia… otra familia… veníamos con la hoz al hombro, cantando y aturriando… pero, ¡vaya cansados que veníamos!".

Al finalizar la siega, el pan quedaba sobre la tierra amornalado, esperando el acarreo.

El carro para el acarreo del pan se presentaba casi desnudo, con el estrao limpio y los estadullos laterales para contener el mornal que había que cargar.

Aquí volvía a aparecer la figura del compañeiro, o la otra familia que ayudaba a hacer esta labor lo antes posibles. Dos carros mejor que uno.

El acarreo se hacía cuando lo ordenaba el alcalde. Previamente se había hecho concejo del pueblo para arreglar todos los caminos. Y después, y sólo cuando se había tumbado el último manojo, cuando ya todos habían acabado la siega, se daba la orden de acarreo.

Todas las tierras estaban juntas, sin paredes de separación en la facera. Para ir de una tierra a otra había que pasar por encima de la del vecino. Para acarrear era necesario que todos hubieran acabado de segar.

La semana del acarreo era muy especial. El ambiente se llenaba de un ruido muy característico, de una música monótona y chillona producida por los carros cargados de pan, como decían los paisanos.

Algunos investigadores han descrito poéticamente este sonido característico de las ruedas del carro sanabrés, el carro chillón.

> "Las cuestas se llenan del gemido extraño que hacen los ejes de los carros al rechinar en las troiteiras, y de los gritos de incitación dados a los animales que, a pesar de ser fuertes, arrastran con dificultad la pesada carga cuesta arriba" (Jorge Dias). "… cuando estos mismos carros pasan cargados chillan estridentemente, algunas veces se incendian, si el peso es mucho" (César Morán). "… el roce del eje arranca una melancólica sucesión de aparentes gritos, lamentos y quejas, con alguna nota prolongada, pura y musical" (Ramón Carnicer).

Antes de llegar los carros se ha limpiado la era y se ha esguadañado, segado, hasta dejar muy rala la hierba. Los manojos se descargan y se forma la meda, un almacenamiento en círculos de manojos que acaba en forma cónica. Los manojos se colocan con la espiga hacia dentro y el tuero hacia el exterior, para proteger el grano del agua de una tormenta. Había quien hacía bien las medas y había a quien se le caía al cuarto carro que querían poner encima. La fama de un vecino curioso, trabajador y buen componedor de medas dependía de estos días. A los malos componedores se les llamaba tumbamedas.

6. La maja

> "Por san Lorenzo siempre se estaba majando".

La maja era la actividad de desgranar las espigas de centeno sobre la era con la fuerza de los golpes del manal, y a partir de los años cuarenta, también con una máquina majadora.

Era un trabajo que requería la participación de los vecinos del pueblo. Uno de los principales trabajos vueltos de la actividad agrícola anual.

> "Los vecinos teníamos que llamarnos unos a otros. Ibas tú a la maja para mí, y después iba yo para ti. Era a manal, y cuando era a máquina, igual. A manal venían de tu casa a majar dos hombres y una mujer, y dos hombres y una mujer teníamos que ir a la tuya".
>
> "Se juntaban doce o quince vecinos en compañía. Un día majaban para uno, otro día para otro, hasta que se terminaban todas las majas de los miembros de la compañía. Se iba por turnos, no se escapaba

nadie. Un año se empezaba por un lado y al otro año por el otro. Aquí en San Martín era por barrios. De cada casa iban por lo menos dos, un hombre y una mujer".

Para una maja había que tener preparados los siguientes instrumentos: el manal, las tornaderas para mover la paja y los baleos para balear el grano, los rastrillos y barredeiros para amontonar el grano, las espalladeiras para llevar la paja al medero, un rejo, una escala o escalera, el palo del medeiro y los cangones para aplastar la paja en el medero.

Dejemos que los paisanos nos expliquen cómo se realizaba una maja:

"Llegaban por la mañana y lo primero desayunar, después, cuando calentara el sol, se cogía y se deshacía la meda por la punta arriba… Se subía un chico a la meda para echar los manojos sin deshacer, y sobre esos manojos se colocaban las primeras espigas de otros manojos que ya se deshacían y que iban formando la estrada. Los manojos sin deshacer estaban hasta el final. Como quedaban altos, evitaban algo que el grano saliese fuera. Los hombres que iban a majar abrían los manojos poniendo la paja toda tendida, primero sobre los manojos sin abrir, los que se habían puesto rodeando toda la era, y luego encima de los manojos abiertos formando filas y filas de manojos abiertos… Había que poner el manojo debajo del brazo, y se quitaba la grañeira y se soltaba uno sobre otro, hasta que se llenaba la era… La espiga al mismo careo, de modo que solo se viese eso, la espiga, y un manojo cubriendo al otro manojo… Esto era estrar la paja. Era hacer la estrada hasta el final, hasta que diese de sí la era… El tronco de la espiga quedaba todo escondido, sólo se veía la espiga, y de ese modo se llenaba toda la era. Después se dejaba esto para comer o para echar un cigarro. Mientras tanto, que le calentara el sol un rato, y cuando le había dado bien el sol y estaba seco, se entraba con el manal. Esto de majar era muy duro. Desgranar, desgranaba más el sol. En un día sin sol o con algo de humedad era muy difícil majar… Luego los majadores se colocaban en un extremo de la erada con el manal. Si había doce hombres, se ponían seis en una parte y seis en otra. Avanzaban juntos, mirándose de frente, pero unos iban hacia delante y los otros de espalda en la misma dirección. Eso era hacer el tumbo… Los que iban de espalda daban un paso atrás y los que iban de frente un paso adelante, para que el manal siempre cayera dos veces en el mismo sitio, un golpe de cada fila…".

El buen majador era el que averdugaba bien.

> " El que daba bien al manal se decía que averdugaba bien… Averdugar era poner derecho el piértigo. El que lo colocaba bien derecho era buen majador. Es que así caía más fuerte… Según subías el piértigo para arriba, como subía con fuerza, si lo dejabas, se te iba para atrás, y había que procurar que esto no ocurriera. Para ello lo sujetabas con un movimiento en redondo del brazo, y el piértigo se sujetaba en el aire y se quedaba derecho hacia arriba, encima de la manguera…".

A la vez que los hombres golpeaban, las mujeres sostenían una sábana por los laterales de la erada, de la estrada para que el grano que saltaba con los golpes del manal volviera al interior de la maja.

Cuando acaban de majar la estrada se hacía la polea.

> "La polea era subir la paja para el medero. Se hacía con espalladeiras, que eran tornaderas de madera de tres metros o cuatro. Cuando no se llegaba desde abajo a lo alto del medero, para la polea se ponía una escalada. Luego pinchaban dos la paja con una espalladeira y de que la tenían en el aire, quedaba uno solo con ella, entonces se ponían dos en la escalera, uno a un metro y el otro a tres, y uno se la daba al otro la espalladeira con la paja, hasta que llagaba a los dos que estaban sobre el medero. Los de arriba estaban con dos tornaderas de hierro, y los de abajo con dos de madera, las espalladeiras, que eran más grandes, de madera de fresno, o de salgueira, o sea de la madera más dura y que menos pese".

En conclusión, una maja era tirar los manojos desde la meda, estrar los manojos sobre la era, majarlos, dar vuelta a la paja, volver a majar con el manal, sacar la paja en polea con las tornaderas y las espalladeiras hacia el medero, escuañar rastrillando, o sea, sacar el cuaño, la espiga desgranada sin tuero, y balear el grano, sacar la paja rota y la argaña.

Todos los informantes recuerdan dos momentos divertidos de una maja, dentro del intenso trabajo que ella requería: los intervalos en los que se daba la vuelta a la paja y las comidas, que al decir de algunos, mataban el hambre de todo el año.

Por último, los peligros de una maja eran los incendios y las tormentas.

7. La cosecha

Cuando se terminaba la maja, se rastrillaba el grano y se barría la era con los barredeiros, formando el muelo. Lo tapaban con mantas traperas y se esperaba a tener tiempo para limpiarlo. Antiguamente se esperaba a una tarde con cierta brisa para limpiarlo al aire, y con el paso de los años, algunas compañías de vecinos adquirían una máquina que hacía más rápido y eficaz el trabajo de limpiar.

El grano se medía con la hemina, ya fuera colmada o a rasero. Con su forma características trapezoidal se introducía en los costales de lino y desde la era se llevaba a casa. En ella se almacenaba en tres posibles sitios según la cantidad de grano obtenido. En arcas, si tenías poco grano y en tuñas o paneras, que eran pequeñas bodegas forradas de tablas de madera para almacenar grano, si tenías mucha cosecha.

> "Al finalizar una maja obtenían tres productos, el grano del muelo, la paja del medero, y las cuañeras, espigas desgranadas. Las cuañeras servían de alimento a los animales. La paja tenía múltiples servicios: acomodar las cuadras o cortes, como cama de los animales, y luego hacerse abono para enriquecer las huertas, las cortinas y las tierras de centeno, también servir de alimento a los animales, y usarla como aislante para proteger alimentos, castañas o manzanas, usarla como atador, enlazando unas con otras, para hacer jergones o rellenar tarimas, los antiguos colchones y camas de los paisanos, incluso para hacer fachones, antorchas que ahorraban combustible de un farol para moverse de noche por los caminos de los pueblos. La paja era muy útil…".

8. El molino

En Sanabria había, y hoy todavía quedan algunos en pie, dos tipos de molinos. Los molinos maquileros, a los que los vecinos llamaban la máquina, ir a la máquina, que estaban situados en los ríos grandes, y los molinos rastreros, que estaban situados en los arroyos cercanos a cada pueblo.

No trataremos de los molinos maquileros, una de las pocas industrias de la zona, sino que nos detendremos en los molinos rastreros, los molinos de cada pueblo sanabrés.

> "Había varios molinos rastreros en cada pueblo, que sólo funcionaban en la época de las aguas fuertes, con las lluvias del final del otoño, el invierno y el comienzo de primavera. En el verano, principalmente, el agua ya se encauzaba para regar huertas y praderas, y en menor medida se utilizaba para moler".

Los molinos sanabreses eran propiedad de varios vecinos.

Hoy en día los pocos molinos que quedan son objeto de restauración y de orgullo para los pueblos que todavía los conservan.

El día de la vela se iba al molino con un costal de grano a lomos de un borrico. La vela podía ser de día o de noche, momento este último que generaba historias de apariciones de difuntos o de rondas inesperadas a mozas casaderas… andar al molino, andar a regar, por la noche era bastante común.

La actividad de moler se desarrollaba de este modo:

> "El agua llegaba desde el arroyo por una canal, el caz, que dicen en otros lugares, entraba por un tronco ahuecado a modo de canaleta para que adquiriese presión y golpeara con fuerza el rodezno, al principio con aspas de madera y con el paso de los años con aspas de metal. El rodezno se movía si desde arriba se quitaba un freno, la ranga, que podía impedir el movimiento. El rodezno transmitía su fuerza por un eje, la agulla y la segurella, a la muela de arriba, que trituraba el grano según entraba desde la trimuera por la trémola a un agujero central de la muela. La harina que salía por los lados de las muelas, protegida por las cambas de madera, caía en el farneiro, desde donde el paisano la trasladaba al costal".

La harina molida se llevaba a casa y allí, con dos piñeiras, dos cribos de cedazo, se cernía. En el arca donde se almacenaba caía la flor de la harina para hacer el pan y en el cedazo quedaba el salvao, la harina basta que se echaba en otoño con hojas de negrillo para cebar a los cerdos. El salvao era la cáscara del grano. Quien llevaba el grano a la máquina, a los molinos maquileros, cosa que ocurría en verano porque los molinos rastreros donde tenía vela no podían funcionar por falta de agua, sacaba tres productos: la flor de la harina para hacer el pan, el salvao, para los animales, y la salvadina o tercerilla, un intermedio entre las dos anteriores, que unos la juntaban con la harina y otros la utilizaban para cebar a los animales con el salvao.

9. El horno

Había hornos en algunas casas, sobre todo si eran casas con mucha familia y mucho trabajo, pero lo normal era que cada pueblo o barrio tuviera su horno comunal, con un alcalde de horno que organizaba los turnos para cocer.

> "Antes de empezar a cocer había que preguntar quién tenía el hirmiento".

El hirmiento era una pella de masa de centeno fermentada que servía para fermentar la masa de la hornada que se pretendía hacer. El vecino que cocía cogía el hirmiento que le había pasado el vecino que había cocido antes y lo mezclaba con la nueva masa. Antes lo pesaba y cuando su masa había fermentado, cortaba un trozo del mismo peso del hirmiento anterior y lo envolvía en la tela de lino que luego pasaría al siguiente vecino que cociera.

> "Primero había que preparar el horno, trabajo de hombres y también de mujeres. Se hacía metiendo buenas cepas de urz y porricos de roble. El objetivo era rojar el horno, que el cielo del horno quedara blanco.
>
> En ese mismo tiempo, ya la mujer preparaba la masa para hacer el pan.
>
> Al horno se iba con un saco de harina…
>
> El trabajo era amasar, "hacer dormir la masa", tapada con una manta y que "se vieniera", con estas expresiones resumían la labor de preparar las pellas de harina amasada para introducirlas en el horno y hacerlas hogazas.
>
> Ponías la sábana y la manta…".

Cuando el horno estaba rojao se retiraban las cenizas a un lado con el furganeiro y se barrían con un barredeiro de ramas verdes los restos. Con el espacio dispuesto se introducían las hogazas, unas 20 ó 25.

Con la experiencia de muchas cochuras se calculaba el tiempo que tenían que estar las hogazas en el horno.

Se sacaban las hogazas del horno, se colocaban juntas un tiempo encima del estrao. Cuando ya podía transportarse, se llevaba a casa en cestos y se guardaba en un arca.

10. El pan

Con el pan cocido en casa se aseguraba el alimento diario. El pan era la base de la alimentación.

El pan estaba en todas las sopas, acompañaba todos los guisos y todos los alimentos, con el tocino, con el chorizo… No tenía sentido comer sin pan, y era muy habitual comer pan solo, pan moreno, a veces duro… *Y cuando el pan estaba duro, mejor… estaba riquísimo*.

Hemos llegado al final del ciclo del pan.

Habían pasado seguramente más de dos años desde que se preparó la tierra para ser sembrada de centeno hasta que la hogaza de pan estaba en casa para ser consumida.

Termino con esta breve consideración. La hogaza que se tenía en el arca era el pan de pueblo, subrayamos la preposición central y decimos mejor, era el pan del pueblo. Aquella hogaza no sólo era el fruto del labrador que la había producido, sino también era el fruto del trabajo de todos los vecinos del pueblo que directa o indirectamente habían colaborado en que el grano llegara a convertirse en hogaza de pan. Era pan del pueblo porque cada hogaza también tenía un poquito del pan de todos los vecinos: todos tenían que utilizar la pella de hirmiento, para fermentar la masa, y cada pella se renovaba con la masa que hacía el vecino que utilizaba el horno.

Recordar el ciclo del pan es uno de los mejores homenajes que podemos hacer a nuestros padres y abuelos, valorando su modo de vida como un ejemplo de trabajo, esfuerzo y eficacia. Sus modos de hacer, sus palabras y sus cosas están en la raíz de nuestro modo de vivir. Sin tradición no hay futuro, y ellos son nuestra tradición.

DIPUTACIÓN DE ZAMORA

iez FLORIAN DE OCAMPO