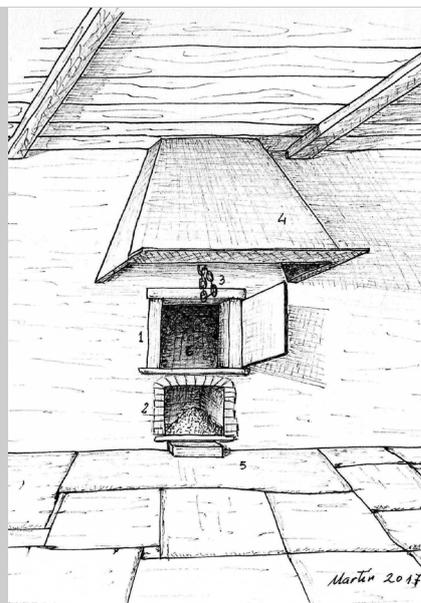


AMASADO DEL PAN Y MATANZA EN MARAGATERÍA¹

Martín Simón Martínez



La plaza, al anochecer de una noche de verano, acoge a las gentes del pueblo, deseosas de respirar aire fresco, de jarana y tertulia, tras una fugaz cena. Están anhelosas de compartir las incidencias del día y de saborear las tradiciones y leyendas de la comarca, como en aquellos seranos invernales de antaño.

No tarda en llegar el tío Conia, siempre tan deseado y querido en los corrillos. Los rapaces corretean por los alrededores ensimismados en sus juegos; los pardales, entre revoloteos y algarabías interminables, invaden la hiedra de los huertos cercanos, y, de rato en rato, los gatos, presagiando la noche, maúllan por los caserones contiguos.

Nuestro amigo, mientras se sienta, saluda con cariño a los presentes:

–¡Buenas tardes, compañeros!

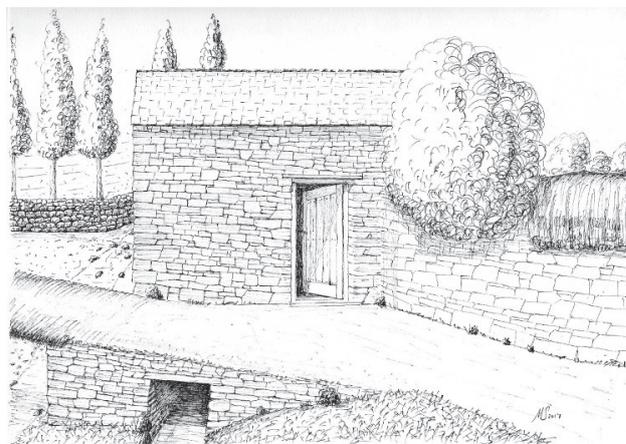
–¡Muy buenas nos dé Dios! –responden como un coro todos los asistentes.

–Mire, tío Conia, nos alegra su llegada tanto como impacientes estamos por sus historias y anécdotas –interviene Chirri, quien, aprovechando que a un niño se le cae un *corrusco* de pan mientras corre, agrega: ¿Nos podría hablar de cómo era el día del amasado del pan? ¡Cuánto disfrutamos con sus relatos, tan atinados y didácticos siempre!

–El pan, junto con la carne, constituía el alimento principal de la familia, a veces casi el único –replica él mientras sonríe orgulloso, y añade: en mi niñez y juventud lo comíamos de centeno y más tarde, bien entrados los años cincuenta, ya lo podíamos degustar de trigo. Habitualmente el amasado era labor de la mujer, con la ayuda de algún hijo o el marido. Contaban nuestros abuelos que, en tiempos lejanos, los hombres, si había una *facendera*², estaban exentos si su mujer amasaba aquel día, y también que no se podía amasar de noche por mor de que las casas,

como poseían la cubierta de *sobera*, se hallaban más expuestas a los incendios³.

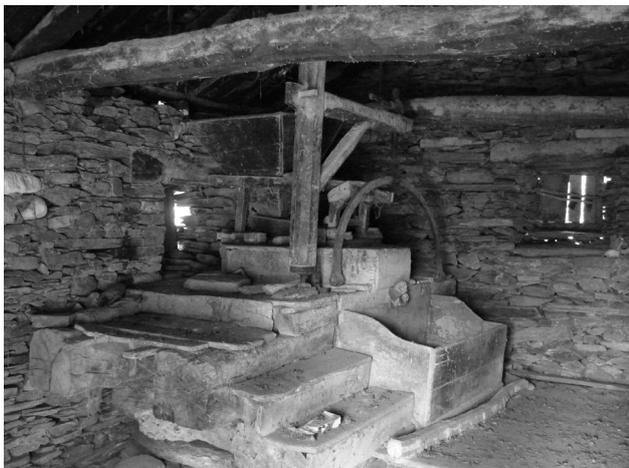
»Hasta bien iniciada la segunda mitad del siglo pasado, cada familia fabricaba en el horno de su casa el pan que consumía. Se amasaba para dos o tres semanas, a veces hasta para un mes (diez o quince hogazas).



Molino de la Puente en Chana de Somoza.

»La harina, procedente de la cosecha de centeno o trigo, se obtenía en los molinos *rastreros*⁴ de cada localidad. A partir del inicio del otoño, con las primeras lluvias, acudíamos al molino con el carro bien repleto de quilmas, llenas de cereal, o, si el apuro era mucho, con una pequeña carga a lomos de la caballería. Al llegar a la máquina, pasábamos los sacos a su interior y los dejábamos en el banco allí dispuesto. Desde aquí, a medida que era necesario, trasladábamos el grano hacia la *tremuya*. Con esta llena, abríamos el canal de agua y el rodezno iniciaba su movimiento, y con él la piedra, que al girar sobre la inferior, fija,

trituraba los granos hasta pulverizarlos, y el polvillo así obtenido se dirigía lentamente al exterior, y desde aquí, por una canaleta, se precipitaba al *farnal*.



Tremuya y farnal de la Maquinina en Chana de Somoza.

»Era necesario permanecer en la casa para vigilar la molienda: podía terminarse el grano de la tolva, atascarse la piedra o llenarse el cajón. Durante el molimiento, que duraba varias horas (frecuentemente se pasaba allí la noche), había que hacer en una esquina la lumbre que nos permitiera hacer aquellas noches de invierno, largas y frías, algo más llevaderas. Según avanzaba la actividad, íbamos introduciendo desde el *farnal* la harina en los sacos y *fuelles* con la ayuda de la *paleta*. Al finalizar la molienda, con los costales repletos, emprendíamos el regreso a casa. Siempre que fuera posible, se procuraba moler el cereal en los días inmediatos al amasijo.

»La harina traída de la aceña⁵ había de ser cernida, labor que se realizaba en la cocina sobre la masera, cercana al horno. Se colocaba sobre la artesa la *barandilla* y, en ésta, la *piñera* con una pequeña porción de harina. Ahora, hacíamos que se deslizase el cedazo en vaivén repetidamente, hasta que quedaba solo el *salvao* en él. Esta actividad era tardada y fatigosa.

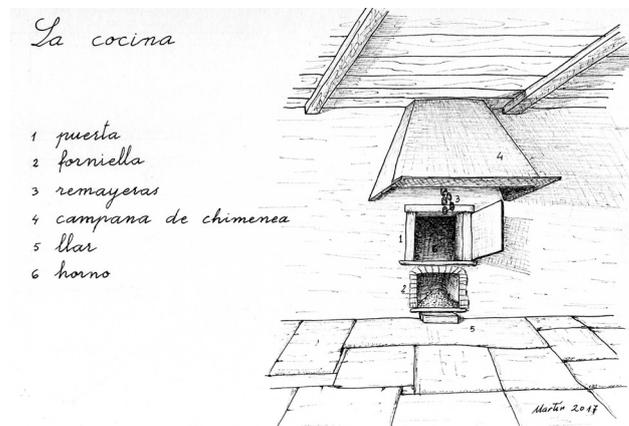
»Si la molienda se había efectuado en un molino maquilero⁶ esta labor no era necesaria. A partir de los años sesenta, había familias que, aun continuando con el amasado familiar, adquirían la harina al panadero⁷ –las famosas *sacas*– obteniendo, al ser ésta de mejor calidad, un pan más blanco y sabroso.

–¡Ah!, como se encuentra entre nosotros la señora Leo, pienso que nadie mejor que ella nos puede rememorar el proceso del amasado, por su experiencia, su afabilidad y buena conversación –manifiesta el tío Conia.

La señora Leocadia –siempre *Leo* en el pueblo– es una mujer entrada en años, algo regordeta, de faz mo-

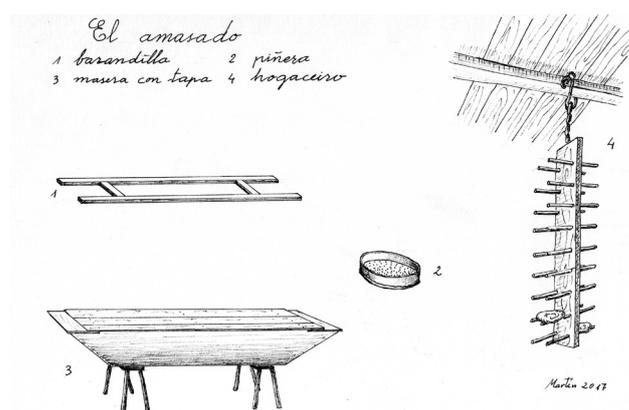
rena y cabellos oscuros, con ojos azules y risueños, y por añadidura, muy dicharachera y con una excelente memoria.

–Vale, Conia, trataré de encontrar las mejores palabras que expliquen la operación –replica la maragata con una dulce sonrisa.



Horno y elementos.

»Con la harina dispuesta, principiábamos temprano poniendo la lumbre en el llar y sobre él, colgada de las *abregancias*, la caldera llena de agua. A continuación, preparábamos la mezcla de harina y agua en la masera, con sal y el *furmiento*. Esta masa, una vez bien “trabajada”, la colocábamos en un extremo de la masera cubierta con una sábana y una manta (en invierno se le ponía un cubo con brasas bajo la masera para acelerar el *luido*⁸), y así la manteníamos un largo tiempo para que *luidase*.



Piezas en el amasado.

»Mientras esto ocurría, *arrojábamos* el horno con *urces*, tojos, piornos, escobas u otro tipo de leña, la más frecuente en el lugar. Una vez que la masa había fermentado –“despertado”, se decía– hacíamos las *hugazas*, el bollo, las *bollas*, el *maragato* de los niños

y, a veces, hasta un bollo *sobao*, y los íbamos situando en un banco ancho –el *estrao*– a la espera de introducirlos al horno. Seguidamente, acercábamos con el *roderaco* el *rescaldo* a la boca del horno y barríamos éste minuciosamente mediante la *mondilla* humedecida en agua o la escoba de piorno⁹.

»Llegaba el momento de meter al horno las hogazas y demás panes. La panadera tomaba la pala de madera y, apoyándola en una mesa, la espolvoreaba con harina para que se soltasen con facilidad los panes. A continuación, desde el *estrao*, el ama situaba la pieza en la pala y... al horno. Así, una tras otra, iba entrando la hornada en el *forno*.

»Al concluir, cerrábamos la puerta haciendo la señal de la cruz con la pala y, de rodillas, orábamos con estas palabras:

Pan *enforao*, Cristo *alabao*.
Dios que te acrecentó en el campo,
te acreciente en el horno para ricos y pobres.
Gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo.
Que las ánimas benditas del purgatorio nos lo
cuezan bien.

Seguidamente se rezaba el padrenuestro y avemaría.

»Después de una hora, aproximadamente, la señora abría la puerta del horno y examinaba el color de los panes. Si los veía cocidos, acercaba con el *roderaco* los bollos y *bollas* a la entrada, para retirarlos luego con la pala hacia la tapa de la masera, y media hora más tarde, más o menos, se hacía lo mismo con el bollo y las hogazas; y aquí, la hornada esperaba, cubierta con la sábana durante unas horas, para ser llevada, una vez fría, al *hogaceiro*. De aquí, paulatinamente, la familia iba tomando las hogazas para consumirlas.

El día que se amasa se harta la casa –nos dice la señora Leo recordando el refrán maragato, y continúa: el día del amasado era para nosotros especial, como una fiesta. Disfrutábamos la familia del tan apreciado y esperado bollo o empanada y de las patatas asadas y calientes, que, una vez abiertas y sazonadas con unos granos de sal o miel, comíamos con gran satisfacción y alegría. Los niños esperaban la salida del esperado *maragato* con impaciencia; lo recibían de su madre con una amplia sonrisa y gran gozo.

»No podía faltar el pan del pastor (*esta semana está el zagal y se gasta más*, se decía) y las *bollas* de los pobres del pueblo.

–Como ya os dije en otra ocasión, de niño releí tantas veces el libro *Bajo nuestro Sol*, no tenía otro, que me han quedado en mi mente, como esculpidas, sus poesías –comenta con nostalgia el tío Conia, y espeta: he aquí una de ellas:

Bella es la noche callada
en nuestra Pampa tranquila,
cuando, después de la esquila,
busca abrigo la majada.

Los más velados rumores,
los más ligeros sonidos,
se esfuman entre los nidos,
se acallan entre las flores.

Los soplos de brisa inquieta
huelen a tierra mojada,
a hierba recién cortada,
a heliotropos y violeta.

Cual filo de curva daga,
asoma la luna nueva
bajo las nubes que lleva
el aire que incierto vaga.

O bien, en noche serena,
en un cielo transparente,
brilla, triunfal y esplendente,
la luna dorada y llena.

–Conia, aunque con escasas letras, ha sido un gran enamorado de la lectura y dotado de una inestimable memoria –exclama la señora Leo mientras celebra con los presentes estos bellos versos.

–Nos han cautivado con sus palabras, las hemos escuchado con suma atención, con gozo y hasta con admiración –concluye Chirri.

La noche ya ha caído. La luna, redonda y radiante, asciende por la bóveda celeste acompañada de un ejército de estrellas y de vellones suaves de nubes. El aire parece dormido; de cuando en cuando, corre una leve brisa que alivia con sus caricias los rostros de los veraneantes. En este ambiente tranquilo, se prolonga la velada.

–No hay prisa; las faenas de antaño desaparecieron, ahora buscamos sosiego y esparcimiento –exclama Quito, y continúa:

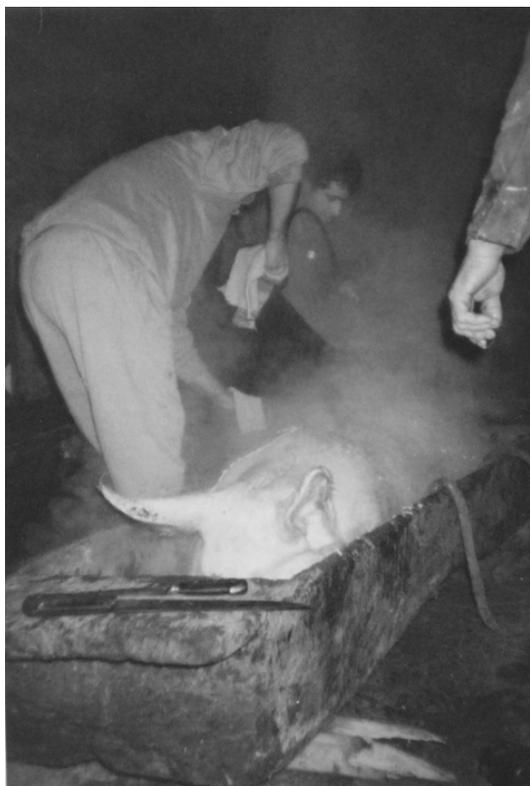
–Otra de las faenas que vivían con sumo interés era la matanza del cerdo, ¿verdad?

–Era uno de los acontecimientos más importantes del año en la vida del pueblo, propiciaba el encuentro de la familia y de los vecinos más allegados. Participábamos todos del trabajo y del festín –exclama el tío Conia con la complacencia y adhesión de la señora, y prosigue:

–La matanza tenía lugar en los meses de noviembre¹⁰ y diciembre, desde la festividad de san Martín (11 de noviembre) –de ahí *sanmartino*. En estas fechas ya se habían adquirido los nuevos cerdines;

desde finales de verano veíamos los *cocheiros* de Astorga o a Sebastián Martínez y su hijo Antonio, “El Jamonero”, de La Maluenga, en las plazas de los pueblos mostrándolos al vecindario. No faltaban personas que acudían a las ferias de La Bañeza, de Benavente o del Bierzo para adquirirlos a mejor precio.

»Eran días de alegría en la casa. Cada familia solía criar y matar entre uno y tres cerdos. Comenzábamos la matanza muy temprano con la toma de la *parva*. Las mujeres se encaminaban a la cocina, preparaban el fuego, y sobre él, colgada en las *remayeras*, colocaban una gran caldera de cobre llena de agua; al lado, los calderos y potes con el mismo líquido, tan necesario más tarde. Los hombres nos dirigíamos a la *corteya*, hacíamos salir a uno de los *cochos* y el más hábil le clavaba el gancho en la papada. A escape, todos a una sobre él, lo trasladábamos entre gruñidos y carreras hacia un pesado banco de madera. Aquí intentábamos colocarlo tumbado –algo harto difícil muchas veces– y, una vez conseguido, lo sujetábamos fuertemente entre enérgicos gruñidos. El matarife, con gran pericia, le clavaba el cuchillo bajo el cuello, en la papada, y la sangre comenzaba a fluir abundantemente. Uno de nosotros, dispuesto de un caldero, lo situaba a toda prisa bajo el chorro de sangre. No se podía desperdiciar: o se consumía cocida con patatas o se destinaba para hacer morcillas.



Escaldado del cerdo en Chana de Somoza.

»Con el gorrino sin vida, llegaba el momento de limpiar su piel. En unas casas, se introducía el cerdo en una gran masera¹¹ donde se vertía el agua hirviendo hasta cubrirlo, y se procedía a raparlo con ayuda de unos buenos cuchillos; en otras, lo mantenían sobre el banco y chamuscaban la piel y sus *serdas* con *fachizos* de paja de centeno y, una vez rapado, lo frotaban y lavaban con esmero con ayuda de trozos de teja y un cepillo. Terminábamos limpiando concienzudamente las patas y extrayéndoles las pezuñas con la ayuda de calor.

»Cuando la piel se hallaba bien pulida, y con el marrano de espaldas sobre el banco, el hombre más diestro abría longitudinalmente el vientre del animal y sacaba las vísceras hacia amplios recipientes. Seguidamente, la canal se colgaba de una viga mediante sogas y troclas o del torno dispuesto bajo el *tablaio* para su reposo hasta el día siguiente.

»Uno de nosotros hacía una abertura en las patas traseras y allí se alojaba y ataba un palo fuerte de unos 40 centímetros, que, a modo de percha, permitía tener separados ambos cuadriles e izar el animal y mantenerlo colgado del torno o las vigas.

»Una vez que habíamos izado el gocho, el ama nos tenía preparado un rico chorizo escaldado, que acompañado de un jarro de vino con miel, bien calientes, entraba gozoso por la gorja.

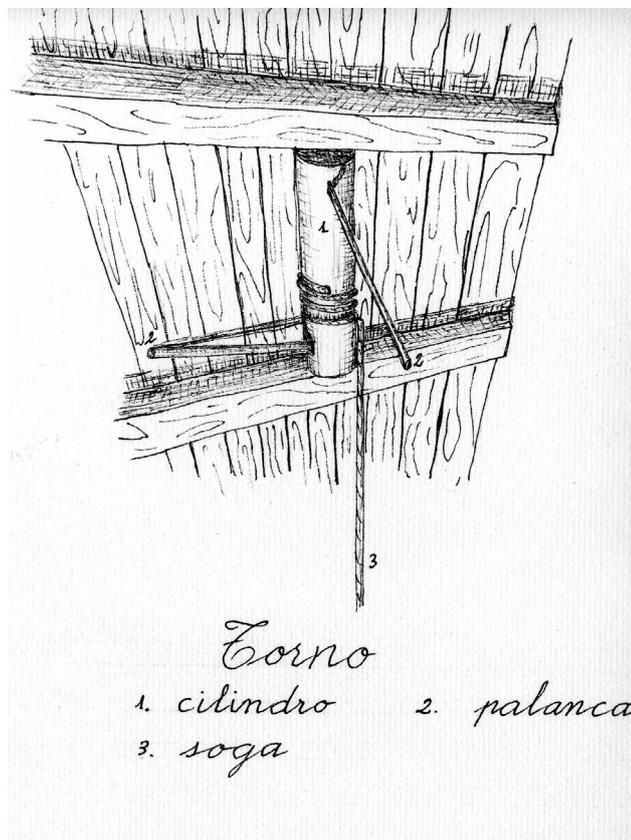
–Nosotras también estábamos en la faena –interviene la señora Leo, y agrega:

–Nos encargábamos de la sangre y del mondongo, cocíamos aquella si no se hacían morcillas, separábamos las tripas y las *desentretiñábamos*. Con ellas y otras vísceras en las *talegas*, partíamos hacia el río en galochas, bien *acuchadas* con la *frisa* y el pañuelo en la cabeza, a lavarlas. Era frecuente tener que romper los carámbanos del arroyo para introducir las tripas en el agua. Sobre losas allí dispuestas, nos arrodillábamos y procedíamos a liberarlas de la suciedad, evitando, en lo posible, el romperlas. Una vez limpias por un lado, las *revolvíamos* con la ayuda de una *brimbia*¹² y terminábamos el lavado *rallándolas* con la ayuda de una paja de centeno doblada. A continuación, con las cestas a cuestras, retornábamos a casa ateridas de frío.

»Ya era la hora de comer. Todos los participantes acudíamos a la mesa a degustar la rica *chanfaina* y un buen cocido de patas y oreja del año anterior. Por la noche, a la hora de la cena, retornábamos –ahora nos acompañaba el pastor– al banquete familiar: *chanfaina*, rajadas de lomo fritas, hígado con patatas y cebolla y un buen vino.

»Al día siguiente –interviene el tío Conia– nos reuníamos de nuevo: había que bajar el *cocho* y descuartizarlo y, entretanto, cortar y saborear las nuevas *chichas*.

»No podía faltar el pesado del animal y, al mismo tiempo, de todos los presentes. En la casa ya se encontraba la romana; el amo había tenido la precaución de solicitarla al pedáneo. Una vez debidamente preparados, romana y cerdo, se realizaba la pesada: si el pilón marcaba 20 arrobas ya era un buen bicho.



Torno
1. cilindro 2. palanca
3. sogá

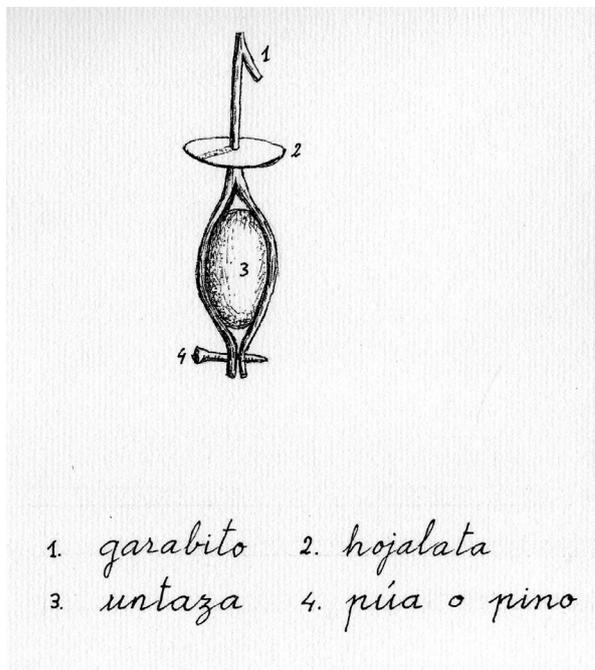
Torno para colgar el cerdo.

»Los hombres bajábamos la *canal*, la colocábamos sobre el banco e iniciábamos el despiece: la cabeza, el espinazo con el lomo, las costillas, los jamones y los tocinos. Los rapacines, atentos a la faena, rondaban esperando las tan ansiadas *hebras* que los padres les pudiesen ofrecer. Felices con ellas, se iban prestos hacia el llar, las introducían en el *borrayo*, y a esperar impacientes que se asaran. ¡Qué ricas estaban! No sólo los niños participaban de tan extraordinarios manjares, también los padres y demás invitados.

»Llegaba el momento de preparar las distintas piezas. El dueño, con la ayuda de algún hijo mayor u otro colaborador, se entregaba a ellas, las perfeccionaba con esmero y las depositaba en la masera entre capas de sal gorda. Los tocinos y jamones estaban en sal unas dos semanas (un día por kilogramo)¹³, los espinazos, orejas y patas, un par de días.

»También había que apartar y recoger el unto, que unas veces se derretía para hacer la manteca y otras, se amasaba con bastante sal, para formar las *untazas*.

Éstas reposaban en platos durante varios días hasta que endurecían, momento en el que las introducíamos entre los dos brazos de un palo, terminado en un garabito por arriba, para colgarlas, y por abajo, con un *pino* introducido en las dos ramas para evitar su caída.



1. garabito 2. hojalata
3. untaza 4. púa o pino

Garabito con untaza y elementos.



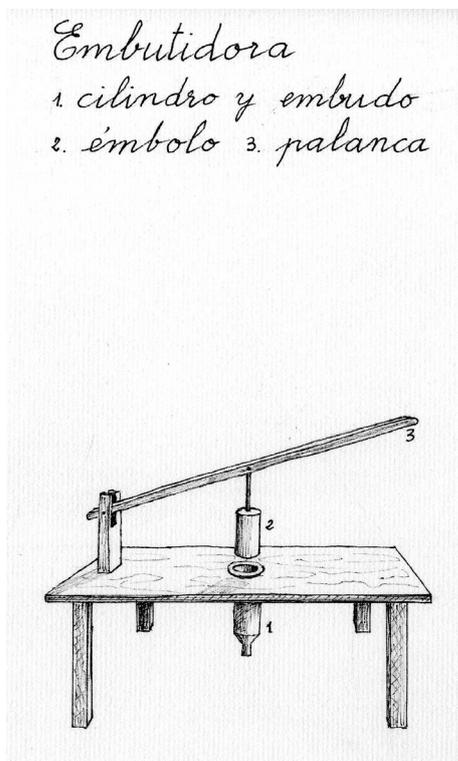
Picadera.

»Por la tarde nos entregábamos a cortar la carne. Antaño, éramos los hombres quienes manualmente la picábamos. Situados ante la mesa y sentados en banquetas, tomábamos los trozos de carne de la cesta, los disponíamos sobre la *picadera* y, ayudados de fuertes cuchillos, la íbamos partiendo en trozos. Éstos, a medida que caían, se iban acumulando alrededor, en el hueco del recipiente. Luego, con las tijeras de esquila, concluíamos la tarea desmenuzándolos sobre la artesa dispuesta al lado. Esta faena era minuciosa, cansada y larga. A partir de mediados del siglo pasado, se fue introduciendo la máquina de picar, que facilitó mucho este trabajo.

–Nosotras, las mujeres, entretanto, preparábamos el sazonado –interviene la señora Leo–: los ajos bien machacados, el orégano, la sal, el pimentón¹⁴ e incluso vino blanco.

»Cuando ya se tenía la carne picada y en la artesa, le íbamos agregando el condimento al mismo tiempo que removíamos la masa sin cesar. Una vez conseguida una buena mezcla, la dejábamos en reposo hasta el día siguiente, para que cogiera bien el adobo. De igual forma aliñábamos las costillas y la masa de pequeños huesos, trocitos de costilla, pellejos y rabo que habíamos preparado para los botillos. Al finalizar estos trabajos, *atropábamos* una pequeña porción de esta masa adobada –los *chichos*– para ofrecerla frita en la cena. Los comensales, además de comprobar cómo estaba de sazón, gozaban de esta apetitosa vianda.

»Al día siguiente, le añadíamos algo más de condimento, si así lo requería, e iniciábamos el llenado de las tripas que ya teníamos preparadas¹⁵.



Embutidora primitiva.

»En nuestra niñez disponíamos para este menester de una mesa con un artificio, ideado por algún audaz antepasado, compuesto de un cilindro de hojalata, a modo de embudo, y encajado verticalmente en el centro del tablero, y, sobre él, de un émbolo de madera accionado por una palanca, que empujaba los *chichos* introducidos hacia la tripa adosada en la boquilla. Últimamente, como dije antes, usábamos la máquina de picar la carne, despojada de sus cuchillas y ataviada con el susodicho embudo.

»Mientras el amo de la casa iba introduciendo los *chichos* en la boca de la máquina y dándole a la manivela (a veces eran los niños quienes la impulsaban), la señora encajaba y sujetaba la tripa a la cánula con una mano y cerraba el otro extremo con la otra. Los *chichos*, arrastrados por el tornillo sin fin, iban relleno la víscera y formando el embutido, que con pericia la mujer colocaba sobre la artesa. Una tercera persona recogía la pieza, le daba los atados pertinentes y unos pinchazos para que se liberase el aire y la depositaba en la cesta allí dispuesta.

»La carne más selecta se destinaba a los chorizos de mejor calidad: la longaniza; la ensangrentada, con los livianos, corazón y estómago, a los *sabadiegos o de callos*, que se consumían los primeros, en el cocido.

–Otros participantes –añade el tío Conia–, mientras tanto, íbamos introduciendo en las tripas muy gruesas, en el morcillón o en la vejiga, lo destinado para el botillo, y concluíamos cosiendo con esmero la abertura y rematando la labor mediante una lazada en la cuerda, para colgarlos.



Embutidos en los varales.

»Cuando ya teníamos los embutidos preparados, llegaba el momento de llevarlos para su curado a los varales de la cocina de humo. Unos días más tarde, transcurrido el tiempo requerido, hacíamos lo mismo, pero colgadas de las vigas, con las piezas del salazón: jamones, tocinos, lomos, entrecuesto, patas, orejas y papadas.

–A veces también hacíamos morcillas¹⁶– retorna la señora Leo. Partíamos la hogaza de pan sin corteza en láminas finas sobre un barreño que albergaba la sangre del cerdo¹⁷, le dábamos vueltas sin parar añadiéndole al mismo tiempo aceite, previamente frita, manteca y miel. Esta masa se vertía en una caldera, se ponía a calentar suspendida de las abregancias y se proseguía batiendo hasta que hervía. Llegado este momento, la retirábamos del fuego a reposar y, una vez fría, la embutíamos en tripas gruesas, en porciones atadas por sus dos extremos. Luego, cada

una –dos a veces– pendiente de un palo, la introducíamos en agua hirviendo unos cinco minutos y la depositábamos en una artesa para que se enfriase. Después de un tiempo, como los chorizos, a los varaes para su cura.

»Del cerdo se aprovechaba todo. La manteca sobrante se derretía al fuego y, una vez líquida, se vertía en cazuelas de barro, donde se almacenaba hasta su consumo en los guisos, sola o con aceite. Los trocitos sólidos con hebras de carne, que se originaban al derretirla, se ponían en un plato, se espolvoreaban con azúcar, y teníamos los llamados chicharrones o *cas-carones*, las rosquillas de los rapaces.

»Era frecuente en la matanza matar también ovejas, cabras o castrones para cecina. Con la carne de su panza, libro, corazón y pulmón, acompañados de tocino, preparábamos buenos chorizos sabadiegos. Los *pernils* de las patas, una vez salados, los colgábamos igualmente de las vigas de la cocina a ahumarse. ¡Qué rica cecina la de estas reses!

»Había quien mataba también una vaca, para uno o dos vecinos, con el fin de conseguir cecina y chorizos de la carne de su *hueco*.

–Ahora, durante un tiempo–vuelve a tomar la palabra el tío Conia–, debíamos poner fuego a diario en la cocina para que el humo fuese curtiendo la carne y así se conservase durante todo el año. En marzo, cuando la matanza ya se encontraba bien curada, retirábamos los jamones y embutidos de vigas y varaes, se los rociaba con *borrás* (a los jamones se les untaba previamente con manteca) para evitar el apollado. Por último, las distintas piezas se trasladaban a la despensa, de donde se iba surtiendo paulatinamente la familia.

»Las grasas peores no se podían perder –con ellas hacíamos jabón–, y tampoco el sebo de cabras y ovejas y el vergajo –con estos conseguíamos la limpieza y conservación del calzado y de los aperos de cuero de la labranza–. ¡Ah!, también vendíamos las pieles de las reses. ¡Cómo las buscaban los pellejeros! Acudían prestos en busca de ellas¹⁸. Contaban nuestros padres que antaño hasta las *serdas* del cerdo se recogían y vendían para hacer *lurias*.

–Han sido sus palabras, queridos amigos, como siempre, muy esclarecedoras y amenas. ¡Cuánto trabajaban entonces y en qué condiciones...! –comenta Quito con entusiasmo, y añade: un gran aplauso para ellos.

Todos, ante lo avanzado de la noche, van dejando la plaza despidiéndose de sus convecinos con las palabras de estos lares:

–¡Buenas noches, hasta mañana!– dicen unos.

–¡Hasta mañana, si Dios quiere!– contestan otros.

VOCABULARIO

Abregancias o abrigancias: Cadenas terminadas en un gran gancho que pendían de un hierro situado en el interior de la chimenea y que se utilizaban para sostener sobre el fuego del llar calderos y potes. En ciertos pueblos se les llamaba *remayeras*.

Acuchar: Abrigar o arropar.

Arrojar: Prender el horno y calentarlo fuertemente para cocer el pan.

Artesa: Recipiente de madera donde se cortaba y amasaba la carne.

Atropar: Recoger.

Bancio: Cada una de las mesetas superiores en los extremos de la masera.

Banco: Tablón grande, de una o dos piezas, con patas donde se mataba y descuartizaba el cerdo.

Barandilla: Bastidor de madera para deslizar sobre él la *piñera* al cernir la harina.

Barbada: Parte inferior de la cabeza del cerdo de tocino entreverado de magro.

Barreñón: Recipiente de barro con una o dos asas.

Bolla: Panecillo redondo cocido en el horno.

Bollo: Empanada de carne hecha al amasar.

Borrás: Bórax.

Borrayo: Rescoldo, brasa menuda.

Brimbia: Vara de mimbre que para hacer cestos.

Caldera: Olla grande, generalmente de cobre, donde se calentaba el agua para pelar el cerdo.

Canal: Res muerta y abierta, sin las tripas y demás despojos.

Carga: Unidad de medida de áridos de cuatro fanegas o 16 cuartales.

Cascarón: Restos sólidos con hebras formados al derretir la manteca y espolvoreados con azúcar.

Cerdas: Pelos del gocho, cortos y recios.

Chanfaina: Guiso de patatas, hígado, livianos y sangre cocida.

Chicharrón: Cascarón.

Chicha: Filetillos de carne magra.

Chichos: Carne adobada y dispuesta para embutir y que, una vez frita, se ofrece en la comida.

Cocheiro: Ganadero que se dedicaba a la cría y venta de cerdos.

Cocho: Cerdo.

Corrusco: Trozo o mendrugo de pan que corresponde al contorno de la hogaza.

Corteya o cortea: Pocilga.

Cubil: Cuadra de los cerdos.

Cucharón: Cuchara grande de madera para remover los chicharrones en la caldera mientras se derretían.

Curado: Acción del ahumado para que la carne pierda la humedad y se conserve mucho tiempo.

Desentretiñar: Separar las tripas entre sí y ellas del redeño.

Enfornao: Pan hornado, metido en el horno para cocerlo.

Esposas: Cordel fino con una lazada con el que se ataban las patas del cerdo para sujetarlo mejor.

Estrao: Estrado

Facendera: Hacendera.

Fachizo: Tea de un haz de paja.

Farnal: Harnal, cajón grande donde cae la harina en el molino.

Focico: Hocico del cerdo.

Forno: Horno.

Fozar: Hozar.

Frisa: Paño rústico que, puesto en los hombros, sirve a las mujeres maragatas como abrigo.

Fuelle: Odre de piel de cabra u oveja usado para envasar el grano y la harina.

Fura: Agujero alargado en una pieza de madera destinado a ser asiento del espigo de otra

Furmiento o *urmiento*: Hurmiento.

Gancho: Objeto de hierro grande usado para sujetar y sacar al cerdo del cubil.

Gurrín: Cerdo pequeño o voz para llamarlo.

Hebra: Filetillo de carne recién cortada.

Hogaceiro: Especie de alacena hecha de un tablón de madera colgado del techo con varios pares de palos incrustados en ambos lados de él, sobre los que se colocaban las hogazas.

Hueco: Conjunto de vísceras de un animal para hacer embutido.

Hugaza: Hogaza.

Llar: Sitio de la lumbre en la cocina.

Lazada: Lazo de cuerda para colgar.

Luidar: Fermentar la masa preparada en el extremo de la masera.

Luido: Tiempo durante el cual la masa de pan, en reposo y bien tapada, está fermentando.

Luria: Cuerda gruesa y larga. Soga.

Maragato: Muñeco de pan que se amasaba para los niños.

Masar: Amasar

Masera: Artesa de madera alargada terminada en sus extremos en mesetas llamadas *bancios*, con una tapa también de madera, para hacer la masa del pan y cernir la harina. Había otra masera, hecha de un tronco, para meter el gocho en ella y pelarlo, y para salar la carne.

Molino rastrero: Molino sin cernedor, generalmente situado en los arroyos, que solo molía cuando había agua.

Mondilla o *mundiella*: Escobón colocado en el extremo de un mango largo hecho de paja humedecida para barrer la ceniza del horno.

Morcillón: Tripa gorda, ciego del intestino.

Pala: Plancha de madera redondeada y ancha con un mango del mismo material y largo para meter y sacar el pan del horno.

Paleta: Tabla delgada y rectangular, con dos agujeros, uno alargado, para introducir los dedos. Se usaba para trasvasar la harina en el molino.

Papada: Pliegue que sobresale en el borde inferior del cuello del cerdo y que se extiende hasta su pecho.

Parva: Leve desayuno de pan, galletas y aguardiente.

Pernil: Anca y muslo de la res.

Picadera: Cuenco circular de madera con una meseta en el centro para cortar la carne.

Picadora-embutidora: Máquina de hierro provista de manivela y tornillo sin fin, boca de entrada de carne y cuchillas para picar y embutir la carne.

Pino: Pieza cilíndrica de madera, alargada y delgada, que se utiliza para introducirla en un agujero para asegurar dos piezas ensambladas.

Piñera: Cedazo con tela de seda para separar el salvado de la harina.

Quilma: Saco de lino grande, de media carga, para transportar grano u otras semillas.

Rallar: Raer los restos de comida o impurezas de las tripas.

Rapaz: Niño, muchacho de corta edad.

Redeño: Redaño, manteca del cerdo.

Regajo: Trozo de pan cortado por el canto de la hogaza.

Rescaldo: Rescoldo o brasa menuda con la ceniza.

Revolver: Dar la vuelta a un objeto cilíndrico (una tripa, por ejemplo) consiguiendo que sus caras, externa e interna, se intercambien.

Roderaco: Palo largo terminado en una lámina de hierro en forma de media luna para acercar la ceniza y las hogazas a la puerta del horno.

Romana: Balanza compuesta de varios ganchos, una aguja o fiel y una barra numerada donde se deslizaba el pilón.

Sabadiago, o *chorizo de callos*: Chorizo de peor calidad con carne ensangrentada y trozos de vísceras que se consumía pronto y en el cocido.

Saca: Saco de 50 kg de harina de trigo.

Salvao: Salvado.

Sanmartino: Sanmartín o matanza del cerdo.

Serano: Tertulia nocturna de los pueblos maragatos.

Serda: Pelo del cerdo y jabalí, que es corto y recio.

Sobao: Pan apretado.

Sobera: Cubierta de paja.

Tablao: Tablado.

Talega: Cesto grande de mimbre usado para almacenar y trasladar objetos.

Tijeras de picar: Tijeras grandes de esquilar las ovejas y de picar la carne.

Torno. Cilindro de madera insertado entre dos vigas, con un *fura* en cada extremo, ambas perpendiculares, donde se introducían sendas palancas para el izado del cerdo.

Tremuya: Tolva del molino.

Untaza: Masa redondeada de unto, con forma de hogaza, que se curaba con sal y humo.

Unto: El *redeño* o manteca que se hallaba entre las tripas

Urmiento: Hurmiento, porción de masa fermentada de la hornada anterior, propia o de otro vecino, que se guardaba en un barreñón o en una cazuela de barro tapados con una berza para que aquella se mantuviese fresca.

Urz: Brezo.

Varal: Palo largo y estrecho que pende de las vigas de la cocina o despensa y donde se cuelgan los embutidos de la matanza.

Velía. Turno para hacer uso del molino, de guardar las vacas, convocar a hacenderas...

Vergajo: Verga del cerdo con el que se untaban los zuecos, el sobeo y las cornales para su conservación.

Vinco: Anillo de alambre que se le colocaba al cerdo en el hocico para evitar que hozase.

BIBLIOGRAFÍA

- BERNIS, Cristina. *La Maragatería. Pasado y futuro del mundo rural*. Madrid: Libros de la Catarata, 2014.
- BOTAS SAN MARTÍN, Isabel. *La Maragatería. Cuencos Literarios*, 1990, 60. Vigo: Ediciones Cardeñoso.
- MARTÍNEZ ALONSO, Antonio; BERNIS, Cristina. *Maragatería, sus costumbres y la vida de un maragato*. León: Ayuntamiento de Astorga, Asociación para el Estudio de la Ecología Humana, Gráficas CELARAYN, 2013.
- MORÁN NIETO, Pedro. *Recuerdos maragatos*, 2007.
- PÉREZ SIERRA, Antonio. *Estampas Maragatas de Ayer y de Hoy*. León: Edileisa, 2001.
- SALVADOR, Gregorio. Encuesta en Andiñuela. *Archivum*, Revista de la Facultad de Filosofía y Letras. Oviedo: Universidad de Oviedo, 1965.

cotado no fuere a facendera estando ocupado en labor suyo, pague de pena de cada vez un real [...] y si estuviere ocupado por amasar la mujer y no tener quien le ayude, sea faltoso para otro día [...]

³ Ordenanzas de Chana de Somoza (1772). *Con ocasión de que las casas y edificios de este pueblo se hallan cubiertas de paja, y por causa de amasar de noche algunas personas en algunos lanzes ha acaecido aver prendido fuego en la casa del amasado y traszender el inzendio a las demas combecinas, reduziendolas a zenizas con crecidos eattragos, daños y menoscabos, prohiben y defienden que de aqui en adelante ninguna persona pueda masar de noche en este lugar, y el que lo hiziere pague de pena mill maravedis aplicados por terceras partes penas de camara, delattor y propios de este Conzejo*.

⁴ Molino antiguo, muy simple, que solo molía el grano y cuya harina salía en bruto. Solo funcionaba cuando había agua. Había varios en cada pueblo y cada vecino hacía uso de él según turno heredado por la familia.

⁵ Según el molino donde se moliese el pan, éste salía más o menos moreno.

⁶ Molino más moderno y grande, que ya disponía de cernedor para separar las distintas clases de harina y salvado. Estaba instalado en un río más caudaloso, con abundante agua. En el valle del Duerna hubo varios: “La Máquina”, en Molinaferrera, propiedad de varios vecinos; los de Pablo Martínez y Benito Martínez; “El Manco”, en Chana de Somoza; los de Alejo Alonso y el tío Domingo, en Filiel; “La Molinica”, de Jerónimo de Villalibre y el del tío Guillermo, en Boisán; y el de Toribio (“Toribión”) de Villalibre, en Luyego (éste, más reciente, movido por energía eléctrica). En el del Turienzo: los de Benedicto Fuente, en Santa Colomba de Somoza y Santa Catalina de Somoza (también movidos por electricidad).

⁷ José Cadierno y luego su hijo Pedro, en Molinaferrera; Jacinto Alija y, posteriormente, Generoso Turienzo, en Luyego, y José Suárez (“Pepín”), en Santa Colomba de Somoza.

⁸ Existía el dicho maragato: “La masa y el niño en verano tienen frío”.

⁹ La escoba de piorno se usaba en Andiñuela.

¹⁰ Ya lo decía el refrán: “Por los Santos la nieve por los campos y los cochos en los bancos”.

¹¹ Ésta se construía de una pieza del tronco de un árbol.

¹² Contrastado con la información de Antonio Franganillo Martínez, de Chana de Somoza, el 19 de febrero de 2017.

¹³ Entrevista con Máximo Simón Simón, Andiñuela de Somoza (León), 14 de octubre de 2016.

¹⁴ El pimentón se había adquirido en las tiendas de los pueblos de la zona, en las ferias de Lucillo y Santa Colomba de Somoza o en Astorga. También lo ofertaban por los pueblos José Nieto (“El Escarapela”), de Santa Colomba de Somoza; Santos Martín (“El Bejarano”), del Val de San Lorenzo; y Sebastián Martínez y su hijo Antonio (“El Jamonero”), de La Maluenga

¹⁵ Si eran insuficientes, se compraban secas en las tiendas de Manuel Alonso, Heriberto Lera o Juan Manuel Alonso Alonso, en Molinaferrera; de Pedro Martínez (“Pedrín”), en Lucillo; de José Nieto (“El Escarapela”) y Antonio Días (“El Portugués”), en Santa Colomba de Somoza, o en Astorga.

¹⁶ Entrevista con Belarmina Fernández y Florinda Alonso, Andiñuela de Somoza (León), 14 de octubre de 2016.

¹⁷ A la sangre, al recogerla del cerdo, para evitar que se solidificara, se le daba vueltas constantemente hasta que se enfriaba.

¹⁸ Manuel Alonso, en Molinaferrera; Antonio (“El Embustero”), en Valdemanzanas; Pedro Martínez (“Pedrín”), en Lucillo; José Nieto (“El Escarapela”), en Santa Colomba de Somoza.

¹ Entrevista con Belarmina Fernández y Florinda Alonso, Andiñuela de Somoza (León), 26 de julio de 2014.

² Ordenanzas de Boisán. (...) *que cualquier vecino que estando*