LAS LABORES DEL SIGLO XX

Realizado por

Angel Manuel García Álvarez

Abril del 2016

Dedicado a mis antecesores que me enseñaron lo duro que era su vida, sus trabajos y costumbres y me lo inculcaron de pequeño y ahora en este trabajo lo expongo para que las generaciones de los jovenes sepan como se trabajaba en Babia a principio de los años 1900.

Índice

Introducción 1

1 - CUIDADO DE LOS ANIMALES 2

2 - TRABAJOS DE LA CASA 6

3 - EL AMASADO 8

4 - EL ESTIÉRCOL 10

5 - LA SIEMBRA 11

6 - LA YERBA 13

7 - LA SIEGA Y LA TRILLA 16

8 - LA MATANZA 20

9 - LOS PRADOS 24

10 - CUIDADO DE LOS CULTIVOS 26

11 - LOS HUERTOS 28

12 - ELABORACIÓN DE PRENDAS 29

13 - LA LEÑA 31

14 - OTROS TRABAJOS 32

Bibliografia 35

Agradecimiento personal 35

Introducción

Las labores del siglo XX es un estudio de los distintos trabajos o labores que se hacían en Babia y en comarcas limítrofes en la primera mitad del siglo XX.

No quepa duda que estos trabajos eran una repetición de los que se hacían desde tiempos inmemorables un tanto repetitivos y que llegado los años 70 sufrieron una profunda modificación en todos los aspectos gracias a la introducción de la maquinaria agrícola y el cambio de pasar de una economía puramente de subsistencia a una economía basada en la producción láctea.

En los trabajos los dividiremos en:

-***Trabajos habituales*** que se realizaban todos los días o por lo menos aquellos que se repetían una o varias veces al mes.

-***Trabajos estacionales*** dependiendo de la estación que se hacían y únicos en el año, para los cuales se empleaban varios días en realizarlo pero eran trabajos puntuales y necesarios.

Todo ello lo describiré minuciosamente, no solo la realización sino las herramientas empleadas en ellos, ya que muchos de ellos hoy en día no se realizan y los jóvenes no tienen ni idea de como se llevaban a cabo.

Ira ambientado con fotos para darle un color y un ambiente especial, para recordar lo que trabajaron nuestros antepasados.

Para situarnos en los años 1900 hay que decir que las familias normalmente estaban formadas por tres generaciones, abuelos, padres e hijos, conviviendo todos en una misma casa, y aportando todos ellos su trabajo al colectivo del hogar.

Desde niño se empezaba guardando las vacas o las veceras y los mayores se dedicaban a los trabajos de casa y al cuidado de las vacas mientras el matrimonio se empleaba en tareas del campo que eran mas duras y requerían una fuerza mayor.

Comúnmente el hijo mayor se quedaba con los padres, se casaba y su mujer iba a vivir a casa delos suegros, y estos tenían varios hijos. Según las estadísticas publicadas y estudios realizados la media de hijos por matrimonio en esos tiempos era mínimo de cuatro hijos, que estaban en casa hasta que se casaban a la edad de 20 a 30 años, y mientras tanto estaban aportando su trabajo a la casa.

La economía era puramente de subsistencia ya que apenas se vendían productos y los pocos que se vendían eran para pagar los impuestos recaudatorios y comprar unos pocos alimentos con lo que se enriquecía la dieta alimenticia.

Hay que distinguir dos épocas bien definidas por las condiciones climáticas:

-***Las nevadas***

-Y el resto del tiempo.

La nieve paralizaba las tareas del campo, realizando otro tipo de trabajo, ya que en el campo no se podía ir a trabajar por estar cubierto de nieve, pero eso era circunstancial aunque las nevadas podían durar mas de un meses con los campos cubiertos de nieve. Lo cual se aprovechaba para hacer trabajos menores pero necesarios para luego llevar a cabo las grandes tareas.

Muchos trabajos se hacían comúnmente entre todos los vecinos del pueblo me refiero a las veceras que eran trabajos que se hacia un vecino para el colectivo de todo el pueblo y de esta forma se optimizaba el tiempo, trabajando un vecino y liberando a los demás de este trabajo y así poder tener mas tiempo.

Normalmente las veceras eran de guardería de los animales, que se juntaban todos los del pueblo y se guardaban conjuntamente en los terrenos del pueblo y estos dependían del numero de animales que tuviera cada vecino.

Normalmente en las casas había de 5 a 10 vacas, un burro o yegua, 20 o 30 ovejas, otras tantas cabras, 2 cerdos, 10 o mas gallinas. Todos ellos no siendo los cerdos estaban libres en el campo y solo pernoctaban en casa. También los cerdos en una época muy antigua se echaban al campo, en zonas húmedas donde se revolcaban y hozaban.

Todos estos animales producían lo suficiente para la manutención de sus habitantes, y de eso se vivía, siendo estos la base de la economía y el sustento de las personas.

Empezamos con los trabajos habituales para ir adentrándonos en los estacionales.

1 - CUIDADO DE LOS ANIMALES

El cuidado de los animales dependía de la clase de los animales.

Como hemos dicho en la introducción había vacas, ovejas, cabras, cerdos, caballería, gallinas, perros y gatos.

Todos ellos tenían un trabajo en común todos los días por la mañana al empezar el día y al anochecer, se les daba de comer o se preparaban para que saliesen al campo, siempre que no hubiese nieve que impedía esta salida o recogerlo por la noche para que pasasen la noche bajo techado.

Vacas

Las vacas se empleaban como fuerza de tiro para hacer las tareas del campo, aprovechando luego de ellas la producción láctea, escasa y los terneros.

El ciclo reproductor de las vacas es de 9 meses, de los cuales 7 meses eran los que se aprovecha para ordeñarlas y beneficiarse de la leche. En el periodo que no daban leche que descansaban se denominaban que estaban secas.

Las vacas empezaban a parir a los 3 años y se solían tener hasta los 12 años, vida útil de las vacas no siendo que no quedasen preñadas por lo que se destinaban a la matanza, bien en casa o bien se vendía para este menester.

Las vacas se estabulaban desde el mes de noviembre hasta abril y de abril hasta noviembre salían al campo a alimentarse.

Para el periodo de estabulación se contaba con la hierba recogida en el mes de julio y la paja de la cosecha de los cereales.

Espalador

El trabajo a realizar en este periodo era limpiarlas del abono, ordeñarlas, darles de comer y beber.

Esto se hacia a primera hora del día sobre las 8 de la mañana se levantaba para darles su ración de hierba como a ultima hora de la tarde, se realizaba la misma tarea.

Por la tarde se iba con el día ya que se aprovechaba las horas de sol para darles de comer, porque en muchas cuadras no había luz eléctrica y de esta forma se aprovechaba la luz natural.

Por la mañana lo primero que se hacia era retirar el abono de habían cagado durante la noche, lo que se denominaba espalar, realizado con el espalador y la pala de dientes o de chapa, este se sacaba para el cuiteiro, montón del estiércol, que estaba junto a la puerta de entrada de la cuadra. Este se apilaba allí para luego transportarlo a otros depósitos cercanos a las fincas.

Una vez limpias del estiércol se procedía a darles la ración de hierba que se denominaba la ceba. Esta era un brazado de hierba seca que estaba depositada en el pajar.

Para llevarla del pajar al pesebre se tenía una cesta de mimbre que llevaba la ración. Una vez que se les echaba la hierba se procedía a ordeñarlas. Si tenían ternero este solía mamar dos tetas y las otras se ordeñaban y se hacia a la par, mientras se ordeñaba el ternero estaba mamando lo suyo. Para ordeñar se empleaban las zapicas o canadas, que eran jarras de hojalata de dos o tres litros de capacidad y con una asa en el extremo superior para cogerlas y sujetarlas.

Había vacas que eran muy broncas y lo de ordeñarlas lo llevaban mal y solían dar patadas, por lo que te tiraban la leche e incluso te golpeaban. Para remediar esto se les ataba un cordel o cincha entre las patas de atrás y la tripa, de esta forma no eran a moverse y te dejaban ordeñarlas.

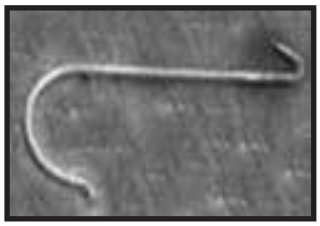
Se solía tener un tachuelo de tres patas para sentarse, y estar mas cómodos a la hora de ordeñar.

Por la tarde se hacia el mismo trabajo que por la mañana.

A las 10 u 11 de la mañana se sacaban a beber agua, al pilón del pueblo o al río, según como estuviese situado la casa. Mientras bebían el agua se aprovechaba para volver a limpiarlas de estiércol, y se solían barrer con una escoba el sitio, llamado baleo.

Baleo

Antes de sacarlas al agua había que ir al pajar y mesar la hierba del pilón, (corte de la hierba en el pajar), para ello con el gabito, especie de gancho o anzuelo se sacaba


Gabito

la hierba necesaria para la tarde y la mañana siguiente para darle de comer a los animales. La hierba se almacenaba en los pajares o tenadas y se apretaba lo máximo posible para que cogiese mas cantidad de ella por lo que estaba prensada por eso se mesaba con el gabito. Esta labor la realizaban por lo general los hombres.

Por la tarde se volvían a sacar a beber agua antes de echarles la ceba y mientras unos las atendía fuera, otros les echaban de comer en los preserves y así cuando entrasen tenían ya la ración y se empezaba a muñir o ordeñar.

Todo esto era el trabajo diario mientras estaban estabuladas y una vez que se sacaban al campo, se hacia igual todo no siendo echarlas a beber agua y echarles la comida.

Sobre las nueve y media o diez se sacaban la campo, anteriormente ya se habían limpiado de estiércol y se habían ordeñado.

En pleno verano se solían traer al medio día para casa, para que no moscasen, cuando el calor apretaba, y se dejaban en un corral o se metían a la cuadra desde la una hasta las cuatro o cinco que volvían a salir al campo. Luego una vez que salían al campo había que volver a limpiar las moñicas que hubiesen cagado durante la siesta. Las vacas requerían de un pastor para llevarlas a los prados y si estos no estaban cerrados de pared o alambrada había que cuidarlas para que no se fueran a pacer a la parcela del vecino y se mantuviesen dentro de los limites.

Si el prado estaba cerrado solo había que ir a llevarlas y luego a buscarlas y en ese intervalo de tiempo estaban solas aprovechando para hacer otros trabajos. Si no estaba cerrado había que estar permanentemente con ellas lo cual requería de la presencia continua de un pastor como mínimo. Esta labor generalmente era encomendada a los niños o abuelos.

Había muchos pueblos que disponían de monte suficiente, terrenos comunes que en verano se echaban allí a pastar las vacas. En muchos de ellos se echaban por la noche, a ultima hora de la tarde y por la mañana se recogían para casa y se tenían todo el día en casa. De esta forma aprovechaban mejor el pasto ya que este se suabecia con el roció. El pastor tenia que ir por la mañana temprano a por ellas y luego a ultima hora después de ordeñarlas a llevarlas. Muchas de ellas por la mañana solían regresar solas a casa, porque les apuraba la leche para que las ordeñasen.

También había la vecera de las magüetas. Una vecera es un turno para hacer un determinado trabajo para el bien de la comunidad. Lo hace uno por todos.

Había la vecera de la magüetas. Una magüeta era una vaca de mas de dos años y que no hubiese parido. Estas se agrupaban todas las del pueblo y se llevaban al monte y estaban allí desde el mes de junio hasta octubre que se bajaban para casa. Había que cuidarlas para ello el día que te tocaba había que ir al monte y atenderlas, reunirlas todas y ver que estuviesen bien. Esto se solía hacer por las mañanas para lo cual una persona se iba a cuidarlas y este se hacia cargo de todas ellas, no solo las de el sino todas las del pueblo. El numero de días que tocaba la vecera era proporcional al numero de vacas que tuviera en el monte. Iba pasando de casa en casa, guardando siempre el turno establecido por el numero de animales.

Ovejas y cabras

Las ovejas y cabras también se hacían veceras con cada una de ellas y cuando te tocase tenias que ir a cuidarlas todo el día.

Se solían echar a eso de las 10, se reunían en un punto determinado y luego se llevaban al monte hasta el anochecer que regresaban a sus respectivas casas. Había que estar al tanto cuando regresaban para guardarlas en la casa y que estuviesen todas y si no estaban había que ir a buscarlas por las casas de los vecinos hasta encontrarla y llevarla a casa.

Las cabras antes de sacarlas había que ordeñarlas, como por la tarde cuando regresaban a casa. Si te tocaba la vecera tenias que reunirlas en el pueblo y luego conducirlas al monte, y estar con ellas todo el día, para que no se perdiesen ni las atacase el lobo. Luego por la tarde a media tarde regresaban a casa. Esos días se llevaba merienda y se estaba todo el día cuidándolas desde la mañana a la tarde.

Las cabras se ordeñaban dos o tres meses, una vez que parían y la leche obtenida era para hacer queso. Estas solían tener dos cabritos, por lo que ya no se ordeñaban porque la leche que daban era para ellos.

Las ovejas solo con guardarlas por la noche y luego echarlas al día siguiente se terminaba el trabajo con ellas.

En época de nevadas estas no salían al campo, entonces se les echaba de comer hierba o hojas de ramas de roble o de chopo que se habían recolectado en noviembre, dejándolas secar al sol, para tal fin. También al medio día había que sacarlas a que bebiesen agua. Se solían sacar solo una vez en el día.

La hierba se les echaba en la preselvera, que estaba en el medio del corro, pudiendo acceder a ella por los dos lados.

Preselvera

Cuando parían, en la primavera, ese día se solían dejar en casa, por lo

que había que echarles de comer y de beber.

Las cabras se ataban para que no se pegasen, durante la noche y tenían unos pesebres mas pequeños que lo de las vacas, de idénticas características, las ovejas se dejaban sueltas en el corro o la corte.

Cerdos

En todas las casas había cerdos, para el aporte de carne a la casa.

Estos se tenían sobre 14 o 15 meses, y durante este periodo de tiempo se engordaban para luego en noviembre hacer la matanza. El numero de ellos dependía de lo grande que fuese la familia ya que se transformaban en carne curada y embutido para mantener a la familia durante el año. Si la familia era numerosa solía haber dos cerdos que se alimentaban con las sobras de la comida, harina de los cereales recolectados y vegetales del huerto.

Duerno

Los cuidados que requerían era echarles de comer que se hacia por la mañana cuando se alimentaba a las vacas y luego a media tarde también se les echaba otra vez de comer.

Luego cada dos o tres días a la hora de quitar el abono a las vacas se les limpiaba la cubil de abono, para mantenerlos limpios.

Siempre estaban en ella, solo la abandonaban el día de la matanza.

Cuando eran pequeños la comida se les echaba en un duerno, especie de cajón pequeño, de madera para que llegasen a comer y una vez que alcanzaban se les echaba la comida en una pila de piedra, esculpida en una gran piedra puesta en una esquina de la cubil para que no la moviesen.

Se guardaban las lavazas, para darles de comer. Estas consistían en lavar o quitar la grasa de los platos de la comida con agua y esa agua se le daba con harina.

Luego en los últimos meses antes de la matanza se les cocían las patatas, para su engorde. Por lo que había destinado un cubo o latón de zinc, para cocer las patatas de los cerdos. Se cocían todos los días por la mañana y estaban unas horas al fuego cociendo. Para luego dársela a la hora de la cena y por la mañana con harina de centeno.

Si estos eran rebeldes que movían las cosas, tanto el tablero que se les ponía para dormir como a la pila, se les ponían en el hocico unas anillas para que al hozar se hicieran daño y lo dejasen.

Caballerías

En casi todas las casas había una caballería bien un burro, una yegua o caballo, era con el fin del transporte, para ir montado en ellos por el campo, y así no andar tanto.

Potro y Yegua

Normalmente andaban con las vacas y se alimentaban de lo que pacían en los prados, no requerían un cuidado especial, solo echarles de comer y de beber, cuando estaban en casa. Era como una vaca mas pero sin dar producción. Se utilizaban para ir por las vacas o a los distintos sitios que se fuera a desplazar y de vez en cuando ir al molino a llevar el grano a moler, tema del capitulo Nº 8.

Había casas que tenían dos o tres yeguas para criar potros y luego venderlos para carne. Estas estaban continuamente fuera de la casa y solo entraban en ella cuando nevaba y tapaba el campo, unos pocos días al año.

Lo demás con vigilaras y saber donde estaban era suficiente. No daban apenas trabajo.

Gallinas

Era normal que hubiera unas cuantas gallinas en las casas para la provisión de huevos para la alimentación de la familia.

Gallinas

Estaban libres por el alrededor de la casa y el único trabajo que se tenia con ellas era a primera hora cuando se iba a ordeñar a las vacas se les habría la puerta para que saliesen al corral, y olvidándose de ellas hasta la media tarde que se les llamaba para echarles su ración de grano.

Normalmente era semental o cebada que se sembraba especialmente para ellas. Se reunían llamándolas por pitas, pitas, pitas..... y ellas acudían a la voz del dueño y se les echaba la comida en el suelo para que la picasen.

Era el momento de pasarse por lo niales a recoger los huevos que habían puesto en el día, procurando dejar en todos ellos uno de muestra, que era el nial.

Luego antes de escurecer se recogían para el gallinero que estaba en la cuadra en una esquina, normalmente por encima de la cubil de los cerdos y se contaban por si faltaba alguna para buscarla por los alrededores de la casa donde solían pasar el día.

Perros y gatos

Perro

Estos no requerían un cuidado especial, solo que al medio día de las sobras de la comida se le echaban para alimentarlos.

Los perros era para ayudar a la guarda del ganado, y estos ya estaban acostumbrados e iban con las vacas cuando estas salían a los prados para ayudar a guardarlas al pastor.

También había los mastines, que estos defendían los ganados del ataque de los lobos. Se empleaban sobre todo en rebaños o animales que estuvieran en el monte.

Tanto unos como los otros andaban sueltos, a su libre albedrío en la calle.

Los gatos andaban libres por la casa, para mantener esta libres de los roedores. Las casas al estar en el campo sufrían de los ataques de roedores que se adentraban en las casas a robar comida y para defenderla se tenían una o varias parejas de gatos.

2 - TRABAJOS DE LA CASA

Los trabajo de limpieza de la casa, hacer la comida, lavado, planchado y cosido de la ropa era un trabajo propio y exclusivo de las mujeres de la casa.

Normalmente estos eran hechos por las abuelas, que dedicaban el tiempo a estas labores que pasaban inadvertidas, pero que eran fundamentales para el mantenimiento de las casas y de la familia.

La lumbre y la comida.

Lo primero que hacían nada mas levantarse era encender la cocina, para hacer el desayuno y calentar la cocina. Esta lumbre permanecía encendida hasta que se iba para la cama. El fuego era a base de leña y de carbón.

Una vez encendida la cocina ponían el puchero con la comida, que estaba cociendo todo el día a fuego lento. También si era en los últimos meses antes de la matanza ponían el latón para cocer las patatas para los cerdos, que estaban cociendo toda la mañana.

Las comidas eran básicas a base de pucheros, siendo la patata y la carne curada de cerdo la base y el fundamento de todas ellas. No había día que no se comiesen patatas y la carne curada sobre todo de cerdo. En invierno y primavera estas se comían con berzas, cultivadas en los huertos, en semana santa se compraban las bacaladas para la sustitución de la carne y en los mese de julio y agosto se compraban latas de sardinas en aceite o en escabeche de tres kilos para variar un poco la dieta. Otro elemento que nunca faltaba en la mesa era el vino, principalmente del Bierzo.

Luego a media mañana a en los ratos libres hacían las camas y limpiaban el suelo.

La ropa

Las mujeres eran encargadas de lavar la ropa, y para lavarla lo hacían en el río, o en los lavaderos públicos. Solían tener una piedra lisa y grande en la orilla del río, inclinada hacia el agua donde lavaban la ropa, realizándola esta tarea de rodillas y para proteger las rodillas de la humedad del suelo, tenían como medio cajón de tabla, que ponían junto a la piedra de lavar.

Lavadero

En verano estaba el agua mas caliente pero en invierno el agua cortaba el sentido, de lo fría que estaba, y ellas todas las semanas lo solían hacer, eligiendo las horas de medio día donde hace más calor. A continuación se tendía la ropa en el verde, así quedaba más blanca, teniendo que rociarla con una regadera de vez en cuando, para luego aclararla de nuevo en el río y tenderla en una cuerda para que secara. Toda esta tarea requería de al menos dos días. La ropa se lavaba con jabón casero hecho de la grasa.

Los ratos libres eran aprovechados para coser la ropa ya que esta se aprovechaba con remiendos en los rotos o desgaste.

No había un gran fondo de armario solo unas mudas y dos o tres pantalones y chaquetas de diario y un traje o vestido para los grandes acontecimientos. La demás ropa era el día a día y no se planchaba apenas, era quitar lavar, coserla si había algún roto y volverla a poner. Las planchas eran de hierro, que se calentaban encima de la cocina y el trabajo de planchar era muy tedioso y molesto y no siendo la ropa fina no se hacia.

Cortar la leña

Otra tarea casi cotidiana era partir la leña para el fuego, el día que se dedicaba un rato se solía partir para varios días. Junto a la barda se tenía un tacho, (tronco gordo sobre el que se ponía la madera a partir) para partir la leña con un machao (hacha), que luego con un cesto se metía para la cocina, para que estuviese cerca del fuego.

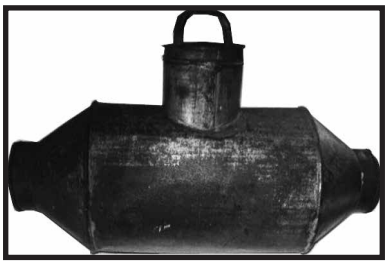
Si se dejaba secar mucho en la barda, era más costoso el partirla, por lo que era conveniente aprovechar los ratos libres a estos menesteres, haciendo más llevadera esta labor. Era una labor que solían hacer los hombres en sus ratos libres.

Tacho y machado

La mantequilla

En la primavera se solía elaborar la mantequilla y siempre que se dispusiera de suficiente nata de la leche producida por las vacas. Para ello se iba guardando la nata de la leche varios días, hasta que se tenía bastante para hacer mantequilla.

La leche se solía echar en unas ollas especiales de barro que en un lateral casi en la base tenían un agujero con un tapón de madera llamado biliechu, por donde se sacaba la debura, quedando la nata en la olla, para hacer esta operación no había que mover la olla y la leche se dejaba todo un día para que se criase la nata al reposar.



Mazadera

Con el paso del tiempo se compraban desnatadoras, que separaban la nata de la leche, quedando la debura que se les daba a los cerdos, lo que hoy es la leche desnatada.

Para hacer la mantequilla, la nata se echaba en la mazadera, casi llena pero tenia que quedar un hueco para que al moverla esta mazara, para ir agrupando la grasa y reparándola del agua o debura, era un trabajo lento y un poco pesado colocando la mazadera sobre las rodillas y se agitaba de un lado para otro, así muchas veces, hasta conseguir separar la mantequilla, luego se colaba, quitando la debura y la mantequilla se juntaba con una paleta, al ser de muy buena calidad, la mantequilla de Babia tenía fama en los lugares donde era conocida. Era muy consumida sobretodo untada en pan y azúcar o miel.

Un avance importan en este trabajo fue la incorporación de una mazadera que llevaba unas aspas en el interior con lo que se conseguía una elaboración mas rápida y cómoda, porque solo había que darle a la manivela, y no era el traqueteo de la anterior sobre las rodillas.

Los quesos

También cuando se disponía de leche de cabra se hacían quesos de cabra, en alguna ocasiones, se mezclaba la leche de cabra con la de vaca para hacer quesos, para ello, la leche del día, se cuajaba y una vez que estuviera cuajada se echaba en una bolsa de tela para que escurriera el suero, una vez que estuviese sin suero se metía en moldes redondos de metal, llamados queseras, éstos por los lados solían tener unos agujerillos pequeños para que escurriese el poco suero que le quedase, poniéndoles peso encima y así lograr una masa compacta. Cuando pasaba unos días se sacaba del molde y se ponían a secar en los pollos de las ventanas por la noche y guardándolos de el calor por el día, en un lugar fresco de la casa.

Quesera

Había la costumbre de los mozos de que los robaran por la noche y se los comiesen, este hecho habitual en todos los pueblos no constituía ningún delito, era una cosa normal que te robasen un queso, las personas no lo tomaban como delito, sino como una anécdota.

3 - EL AMASADO

El amasado de pan se hacia una vez cada mes o cuando se acaban las hogazas hechas en el anterior.

Era una labor que hacían las mujeres principalmente, pero que no solo se limitaba al amasado en si, sino que llevaba acarreada otras labores, que hacían los hombres.

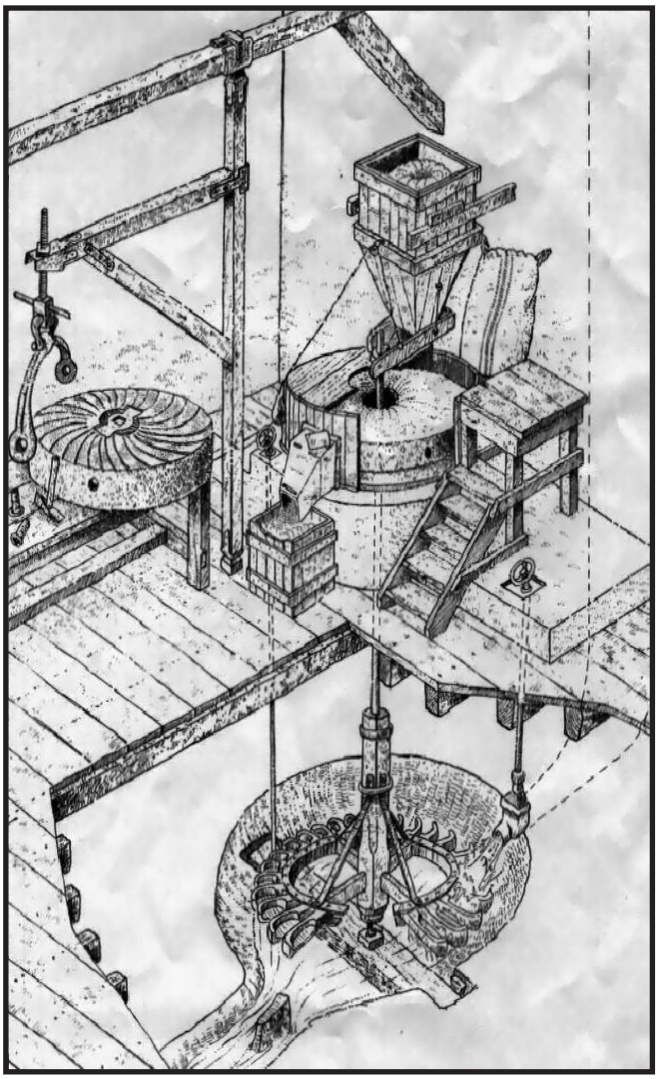
Prácticamente todas las casas tenían un horno de pan donde se hacían sus hogazas con la harina elaborada de moler el trigo, que se recolectaba en el mes de agosto.

Este una vez trillado se guardaba en grandes arcas de madera y se conservaba durante todo el año, para ir gastandolo según la necesidad.

En todos los pueblos había molinos, donde se molían los cereales cosechados. En el Catastro de la Ensenada del año 1752 se nos dice que todos los pueblos de Babia tenían molinos y no solo uno, sino varios y que estos molían principalmente en invierno y primavera, ya que en los demás meses no había agua suficiente para mover su maquinaria.

Rueda de molino

Antes de terminar las hogazas hechas se iba al molino, si estaba en el mismo pueblo se visitaba mas a menudo, y se molía de fanega en fanega. En cambio si estaba en otro pueblo se aprovechaba el viaje y se molía mas cantidad. Se solía ir con el burro para regresar con la harina y los salvados. Al molinero se le pagaba con la maquila, en especie, que era una parte de grano para el molinero que cobraba por hacer el trabajo.



Molino

El molinero te separaba la harina por una parte y por otra el salvado, que era principalmente para los cerdos. El salvado era la cascara del cereal.

También se molía el centeno, que era para dar a los animales.

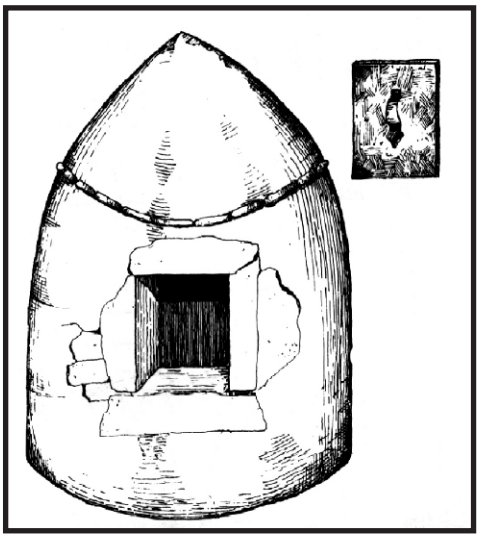
Al día siguiente por la mañana una vez arreglado el ganado, se cernía la harina para aprovechar la más fina y mejor, para ello se pasaba por una criba que tenia un tamiz muy fino, separando todas las impurezas.

Se sacaba el furmiento (hurmiento, masa que quedaba del anterior amasado que servia de madre para hacer fermentar a la nueva masa), se juntaba con la harina, sal y agua para hacer la masa de pan, una vez mezclada en la masera se ponía en una esquina toda la masa junta y se tapaba con el leiteiro para que fermentara.

Se encendía el horno, para que cogiese temperatura para luego cocer las hogazas de pan.

Para ello el fuego se extendía por toda la base del horno, para que calentase por un igual, el horno tenía la base como la cúpula de ladrillos refractarios, la boca era de piedra ferreal.

El fuego se hacia a base de peornos o tuerganos (raíz del brezo que se recolectaba en septiembre y que tenia mucho poder calorífico y también que no transmitía sabor a las hogazas a la hora de cocerlas por lo que era el combustible ideal. El día anterior se picaba la leña en trozos pequeños para poder meterlos



Horno de amasar

en el horno.

Los hornos no tenían chimenea para que saliese el humo directamente desde el interior, salía por la boca, así se aprovechaba todo el calor en el interior. Debajo de la boca del horno había como otra boca ciega, al ras del suelo, que sólo servia para echar la ceniza cuando se limpiaba el horno (formiecha).

Cuando la masa estaba fermentada, se hacían las hogazas y el bollo y se recogía para un cuenco un poco de masa para guardarlo para el siguiente amasado, era el furmiento.

El bollo, era una hogaza de pan, pero por dentro llevaba trozos de chorizo, tocino, jamón y trozos de costilla, típico del lugar.

Para comerlo se abría en dos capas alrededor, quedando la parte de la base con todos los torreznos (trozos de carne que se echaba al bollo), el pan tenía un color rojo de la grasa del chorizo.

Luego se limpiaba el horno sacando toda la ceniza con la rachadera (especie de azada de madera, que servia para arrastrar la ceniza para afuera del horno), con el mango muy largo, a continuación se barría el horno con la mundiecha (escoba echa de retama verde y con un mango largo), luego se metían las hogazas en el horno con la pala de madera (pala de enfornar), y una vez dentro se cerraba el horno con la tapa, que era un rectángulo de hierro, mayor que la boca del horno. Ya se sabía la capacidad del horno y se solía llenar de hogazas dejando el bollo para el último.

Había que darles la vuelta para que cociesen bien por la parte de arriba porque el suelo del horno tenia mas calor.

Cuando estaban cocidas se sacaban, dejándolas enfriar para luego guardarlas en la masera para ir gastandolas según el consumo.

Pala de enfornar

Si el amasado coincidía anterior a la fiesta del pueblo una vez sacado las hogazas se aprovechaba para cocer los postres típicos de la zona, el mazapán y los piononos. Estos una vez hecha la masa se depositaban en moldes y se aprovechaba el calor del horno para cocerlos.

Los hornos no tenían mucha capacidad, solían coger sobre 8 piezas, ya que había que dejar un espacio entre ellas para que la masa no se pegasen unas a otras al cocer.

Esta labor requería toda una mañana y que estuviese al cuidado una persona para hacer las distintas labores que requería el proceso.

4 - EL ESTIÉRCOL

El estiércol son los excrementos de los animales, que se empleaban para abonar las tierras de cultivo y los prados.

El estiércol denominado cuito, era importante porque era el fertilizante empleado. De una continua producción ya que los animales lo producían todos los días y este se almacenaba en montones llamado cuiteiros.

Hemos visto en el capitulo 1 como lo primero que se hacia en la cuadra, era limpiar los excrementos de lo que habían cagado toda la noche y estos eran sacados de la cuadra para unos montones que solían ponerse lo mas cercanos posibles a la puerta de la cuadra, los cuiteiros. Allí se almacenaba siempre y de vez en cuando este tenia un tamaño grande se transportaba con el carro para depositarlo en otros montones cercanos a las fincas a cuitar.

Pala de dientes

Estos sitios eran fijos, normalmente estaban en un sitio común, pero se respetaba como si fuera terreno propio.

Para esta labor se empleaba el carro, con las cievas para transportarlo, tirado por la pareja de vacas.

El carro era la herramienta de trabajo mas empleada y utilizada, prácticamente en todas las labores. Para ello se junia la pareja y se le unia el carro al yugo, llevándolo a cerca del montón o cuiteiro.

Una vez allí con la pala de dientes se cargaba. Normalmente la pareja de vacas ya estaba acostumbrada pero si esta no paraba se ponía alguien delante de ella para que no moviesen el carro mientras se cargaba. Esta labor solía hacerlo los jóvenes o las personas mayores para que luego el matrimonio fuera cargando el carro. Una vez cargado el carro con el cuito se llevaba al destino y se volvía a descargar así hasta que se acabara de transportar.

Una labor que por lo menos se hacia una vez al mes.

Estos cuiteiros estaban lo mas cercanos a la tierra o prado a cuitar.

Allí se dejaba hasta que unos días antes de la siembra se volvía a transportar a la tierra, haciendo otra vez la misma operación, cargando el carro y llevándolo a tierra o al prado para depositarlo en pequeños montones a lo largo y ancho de la parcela.

Para cargarlo se utilizaba la pala de dientes pero luego para descargarlo también se ayudaba con el espalador. Normalmente para descargarlo como se hacia en pequeños montones uno andaba delante de la pareja y otro detrás descargando y haciendo los montones. Estos montones se hacían pequeños para luego esparcirlos por la superficie y así tener menos trozo para repartirlo.

Una vez llenado la parcela de montones pequeños de cuito se procedía a esparcirlo con la pala de dientes por toda la superficie, para que cuando se fuera a arar la tierra este se mezclara y así tenia mas fuerza para germinar la semilla.

Carro

Otras veces si el cuito estaba muy seco se esparcía directamente desde el carro.

Hay que tener en cuenta que el montón del campo una vez trasladado desde el corral de casa, el cuito se secaba por la acción del sol, perdiendo así gran cantidad de agua contenido en el, y de esta forma el esparcirlo era una tarea fácil.

Cuando se llevaba a los prados este se solía esparcir en otoño una vez que las vacas pacían el otoño y que estuviese esparcido debajo de la nieve, para una mejor absorción por la tierra, para luego en primavera se le pasaba por encima un espino o peorno con peso tirado por la pareja lo que se denominaba batir el abono. Esto se explicara con mas detalle en el capitulo 9 Los prados.

El cuito era muy importante ya que no había suficiente para abonar todas las tierras de cultivo, ya que cuando las vacas salían a pastar, su producción disminuía bastante.

5 - LA SIEMBRA

La siembra es lo mas importante, de la agricultura, ya que si esta se hace con garantías y bien, sus frutos serán buenos, de hay la importancia de esta.

La siembra se hacia en distintos meses dependiendo de lo que se sembrara, pero los trabajos eran similares. La rutina en todas las siembras era parecida.

Se abonaba (cuitaba) con el estiércol (cuito) de los animales. Para ello se llevaba con el carro desde los montones de estiércol (cuiteiros), que estaban cerca de las fincas, puestos allí con tal fin.

Eran distribuidos por toda la tierra en pequeños montones con el carro, separado según se quería abonarla. Si la tierra era muy fuerte, barrial, estaban más espaciados unos de otros pero si la tierra era más floja se juntaban más. Una vez distribuidos el abono en montones por toda la finca, se procedía a esparcirlo por toda la superficie con la pala de dientes. Una vez esparcido y distribuido el abono por toda la superficie, se araba con el arado de vertedera. Esta operación se denominaba dar la vuelta.

Arado de vertedera

Lo que se realizaba con el arado de vertedera era sacar la tierra del interior a la superficie y la que estaba en la superficie enterrarla. Con esto se mezclaba bien la tierra con el abono. También con esta operación las tierras que tenían rastrojera (paja que quedaba después de la siega) se enterraba y así se contribuya a que se pudriera.

Este arado daba más profundidad al surco por lo que movía más tierra que el arado de madera.

Antes de la siembra se volvían a arar con el arado de madera. Con este se conseguía aflojar la tierra y removerla para que luego la planta naciera bien. Era lo que se llamaba abinar la tierra.

El arado de madera era de los romanos pero que siguió siendo útil hasta los años 80, que definitivamente se dejo de arar.

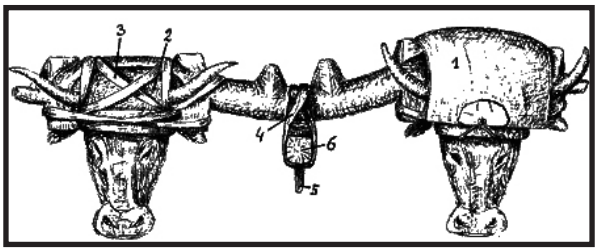
Se empezaba sembrando el centeno por el mes de Septiembre una vez acabada la trilla. Las tierras para ello eran las peores, las que menos tierra tuvieran, las mas flojas.

En estas no se les pasaba la grada, ya que la tierra quedaba lo suficiente floja para que enseguida naciera.

Para sembrar se empleaba un cesto o cubo donde se llevaba el grano.

Se comenzaba por un extremo, y se iba por la linde. Para empezar se cogía el cubo con la mano izquierda, con la simiente y con la mano derecha era con la que se esparcía el grano. Se esparcía un puñado y hasta donde llegaba el grano se ponía una señal para luego saber hasta donde estaba sembrado.

Para sembrar se iba caminando y a cada paso se tiraba un puñado de semilla hasta que llegase al final de la tierra. Entonces se cambiaba uno, hasta el límite del alcance y empezaba a sembrar en el sentido contrario, paso puñado, paso puñado, así hasta terminar con toda la superficie de la tierra. El que sembraba ya sabia como tenia que tirar el puñado para que no le saliesen por unos sitios muchas plantas y por otro menos.



Pareja de vacas

Con esto del paso se conseguía una siembra muy uniforme. El trozo que se abarcaba o se extendía la semilla en cada puñado se llamaba embelgas. Cuando nacían muchas plantas muy juntas y en otros sitios muy ralas se decía que estaba rebelgado y claro la simiente no era muy buena.

Para ir para la finca se llevaba el carro con la simiente, el arado y el cesto. Si la tierra era muy grande se solía llevar un poco de hierba para darles de comer a las vacas y uno llevaba un poco de merienda.

Normalmente iban dos, uno el que araba y el otro, tenia que andar delante de la pareja pues cuando se llegaba al final de la finca y dar vuelta para hacer otro surco él que iba delante tenia que situar bien las vacas para que el nuevo surco fuese paralelo al anterior.

El que araba llevaba la ahijada, que era una vara larga que tenia un pincho en la punta para pinchar a las vacas para que estas le obedecieran y así poder manejarlas.

También se les ponía un cordel, llamado ramaleta, que iba desde el cuerno, con una lazada en la oreja, hasta la manguera del arado. Cuando querían que hiciesen algún movimiento se tiraba de él, entonces, la lazada se apretaba y les hacía daño en la oreja, de esta forma, te obedecían.

Normalmente la pareja de vacas ya estaba acostumbrada a la tarea, y facilitaba las cosas.

También cuando se pasaba la grada, se llevaba en el carro, para una vez terminado de ararla, pasarla por toda la superficie.

En Octubre terminado de sacar las patatas, se daba vuelta a la tierra, se cuitaba y se sembraban de trigo. Estas tierras eran las que mejor tierra tenían. Por lo general en éstas un año se sembraban de patatas, cuando se recolectaban éstas se sembraba el trigo, y al año siguiente una vez recolectado el trigo se dejaban hasta la primavera, en el mes de Mayo que se sembraban otra vez de patatas. En estas tierras a veces en vez de sembrar trigo se esperaba hasta el mes de Abril y se sembraban de semental (trigo tardío).

Grada

Al trigo, el día antes de sembrarlo se rociaba con piedralipe, estas eran unas piedras de color azul que se compraban y se molían para luego mezclado con agua y rociar los granos de trigo, evitando posibles enfermedades de esta planta.

Por el mes de Febrero se sembraba el seruendo (centeno tardío), este cultivo tampoco requería buena tierra. También en este mes se sembraban las lentejas, las arvejas y pedretes (guisantes), estas ya requerían una mejor tierra. Para abonarlas se empleaba el abono del corro de las ovejas y cabras que estaba más concentrado que el de las vacas ya que llevaba el orín de estas.

El semental y la cebada se sembraban por el mes de Abril.

En Mayo se sembraban las patatas y los garbanzos.

Las patatas para la siembra se preparaban el día anterior. Para ello en la recogida se seleccionaban las mejores, las patatas de tamaño mediano y se dejaban aparte en una pataquera o patatera (lugar donde se almacenaban las patatas en el sótano o bodega de la casa, una vez recogidas hasta su gasto) que era la de la siembra.

La simiente de estas era un trozo de patata que tuviese uno o varios ojos, parte por donde echaría la raíz la nueva planta de cada patata podían salir dos o tres trozos.

Las patatas se sembraban una a una. Iba el que llevaba el arado, con el arado abriendo el surco, y detrás iba otra persona echando los trozos de patata seleccionados, en el hondo del surco a una distancia de un pie entre cada una. Hasta terminar el surco. Luego se hacia otro surco paralelo que tapaba las que se habían sembrado y este se dejaba sin sembrar y en el siguiente se volvía a sembrar, uno si y otro no. El que iba sembrando esperaba en la punta del surco de forma que uno iba delante de las vacas y al siguiente detrás.

Los garbanzos también se sembraban por el surco, igual que las patatas.

A las patatas y los garbanzos se les pasaba la grada una vez terminadas de sembrar.

También en el mes de Junio se volvían a arar. Este arado era para hacer los surcos de las patatas, para luego cuando se sacaban abrir el surco donde estas tenían su fruto. Los garbanzos también se araban y se les hacia el surco.

Planta del lino

Como se ve casi todo el año se estaba arando, unas veces para preparar la tierra y otras para sembrar. Era importante contar con una buena simiente para recoger un buen fruto, para ello muchas veces se solían comprar en otras regiones, o intercambiar con otros pueblos.

Hoy en día ya no se realizan la siembra solo queda el testimonio de los ancianos, ya que la rentabilidad de tener vacas era más que la de la labranza y este cambio sucedió cuando las empresas lechera fueron a recoger la leche por la región.

Entonces se vio que una vaca producía mas dando leche que labrando la tierra y estas se dejaron para pastos para las vacas. En las mejores se sembraban de alfalfa y las peores se dejaban de pradera natural. Por eso se dejo la labranza y hoy en toda la región esta olvidada, solamente los viejos cuentan las batallas de este trabajo tan duro.

Antiguamente en la comarca se cultivaba el lino, con lo que se hacían las prendas de vestir, se cultivo hasta los años treinta. La planta del lino era alta solía alcanzar el metro de altura.

Se preparaba la tierra como para el trigo, para sembrarlo en el mes de Mayo, luego en los meses de Junio, Julio y Agosto se solía regar para que creciera y se desarrollase la planta.

6 - LA YERBA

La yerba era la denominación que se hacia para la recolección del heno, para el alimento del ganado durante el invierno, en los meses que no podían salir a pastar al campo.

Se hacia en el mes de julio, cuando el calor empezaba hacer su aparición y así era posible el secado para poder recogerla siendo posible su conservación.

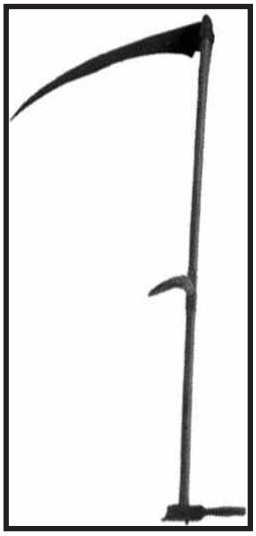
Solían aparecer segadores que venían a ganarse el jornal de Asturias, a los cuales se les contrataba para hacer la siega.

Se empezaba segando los prados que eran de secano, ya que la hierba maduraba primero, para dejar los últimos los de regadío. Todo tenía su punto de maduración.

Antes de empezar se preparaban los aperos, la guadaña, los forcones, los rastros, el carro con las perniechas (pernillas), la soga y los pajares.

Los pajares eran donde se almacenaba la hierba, teniendo solo una salida, hacia la cuadra y sobre los 2.50 de altura, tenia una ventana llamada el postigo que era por donde se metía la hierba y la paja.

Normalmente el suelo era de tierra y para que no se pudriese la hierba en contacto con la humedad de la tierra, se rellenaba el suelo con una capa del arbusto de escobas (retama). Para ello se iba al campo en el mes de mayo o junio y se arrancaban varias las suficientes para cubrir todo el suelo. Esto se llamaba mullido. Una vez arrancadas, se dejaban secar extendidas al sol para luego antes de empezar la hierba acarrearlas y ponerlas extendidas por todo el suelo del pajar, después eran utilizadas para el año siguiente para encender el fuego.



Guadaña

Lo siguiente en preparar era la guadaña. Esta por medio de un yunque pequeño y un martillo especial, se cabruñaba, a estos se llamaban fierros de cabruñar.

El yunque se hincaba en el suelo y en la parte de arriba tenia un borde estrecho donde se ponía el filo de la guadaña para continuación golpearlo con el martillo. Con esto se hacia mas fino el corte y luego con la piedra de afilar se le sacaba el filo. Con esta operación se conseguía que cortase más y costara menos esfuerzo el segar. Para cabruñar había que quitarle el astil, que era el mango por donde se cogía para segar.

Fierros

También se repasaban los rastros, (rastrillos totalmente de madera), que no le faltasen ningún diente, y si no estaban completos se les ponían de un trozó de madera. Los forcones (horcas) solo se miraban que tuvieran bien el mango.

El día 18 de julio que era Santa Marina había una feria donde se solía ir a comprar, si se necesitaba algún apero. Esta feria se celebraba en el término de Quintanilla de Babia, en el paraje denominado La Marina que esta cerca de Las Murias y también cerca de la carretera. En ella había toda clase de aperos para la labranza.

También se vendían ovejas, cabras y asnos. Las vacas no tenían cabida en ella. Era tradicional comprar latas de sardinas o de chicharro en escabeche o en aceite de 3 Kg. que se compraban para tener remanente en casa y que duraran para todo el mes de la yerba y parte de agosto.

Ya estaba todo preparado solo hacia falta que viniese el tiempo bueno, seco y soleado.

Los segadores acudían a segar muy temprano, para aprovechar la fresca comenzando con un marallo doble (montón de hierba que se cortaba con la güadaña en cada pasada) por el centro del prado, los demás segadores iban detrás ya con marallos sencillos, manteniendo el mismo ritmo de trabajo.

El marallo doble era más costoso de hacer ya que cuando se daba la vuelta había que calarlo bien y se tiraba más por la hierba.

De vez en cuando se afilaba la guadaña, para ello se llevaba el cachapo y una piedra de esmeril para afilar. El cachapo solía ser de un cuerno de vaca o de madera que se llenaba por la mitad de agua y se metía en el la piedra de afilar, colgándole en el cinturón del segador. La guadaña se ponía encima del cachapo, se limpiaba de hierba del corte de la güadaña con los dedos y luego se le pasaba varias veces la piedra de afilar para sacarle corte.

Sobre las 11 de la mañana se hacia un alto en el camino y se tomaba un bocado. Normalmente era a base de jamón, chorizo o tocino y se bebía vino por la bota para animar a los trabajadores. Era lo

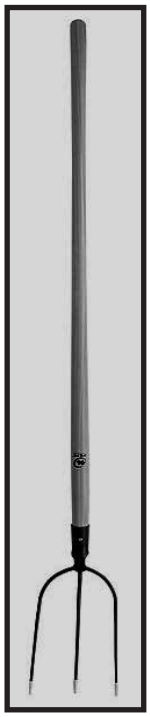
que se denominaba "tomar las diez".

El vino y la bota no faltaba. Luego cuando el calor se hacia molesto, si el prado estaba cerca de casa se iba a comer a casa y si estaba lejos te llevaban la comida en una fiambrera o marmita. Se buscaba la sombra de algún árbol, una vez comidos se echaba la siesta, cuando el calor era más llevadero otra vez a segar hasta el anochecer.

Cachapo

La comida era un cocido de patatas y carne, que se empleaba la tapa de la marmita para sacar la carne. Sentados en corro con la marmita en medio y cada uno con una cuchara se comía de la marmita y para comer la carne se cogía encima del pan, cortándola con la navaja que tenia cada segador. La comida la solían llevar al prado los niños o los mayores.

Al día siguiente se dejaba que secara por arriba el marallo, para el siguiente día darle la vuelta para que se secara por abajo. Para esto se empleaban los forcones (horcas), de esta forma la hierba se secaba y quedaba lista para guardar en el pajar. Esta acción se denominaba "desmarallar" y si luego todavía no estaba seca del todo por tener muchos montones se le volvía a dar la vuelta lo que se decia "dar vuelta".



Forcón

Una vez seca se amontonaba en montones con los forcones lo mas gordo, para que no se perdiese nada se pasaba el rastro por el suelo, de esta manera se dejaba totalmente limpio de hierba. Una vez amontonada se acarreaba con el carro para el pajar, y allí se almacenaba para dar de comer por el invierno a los animales.

Para cargarla en el carro uno se ponía abajo con el forcón y se la iba dando al del carro para que este la colocara. Una vez cargado todo el montón se ataba con la soga para sujetarla y no perderla por el camino, para continuación peinar el carro. Esto se hacia pasando el rastro por los laterales del carro para arrastrar la hierba que estuviese suelta. En algunas ocasiones el carro estaba sujeto con la pareja de vacas, y tenía que haber alguien delante para que esta no se moviera. Este solía ser los niños o los jóvenes. Esta labor no se podía hacer a medio día ya que en este periodo del día había muchas moscas, sobretodo tábanos que picaban a las vacas y estas no paraban y claro era peligroso porque el que estuviera encima del carro lo podía tirar.

Rastro

El acarreo se hacia hasta las 12 de la mañana y a partir de las 5 de la tarde. También muchas veces la pareja de vacas se soltaba del carro y se dejaba libre por el prado para que comiesen hierba mientras se cargaba.

Otras veces cuando la hierba no era muy larga y hacia viento, era difícil de cargar el carro porque el viento se la llevaba.

Una vez cargado el carro se llevaba para casa, y se metía para el pajar. Esta operación requería de tres o más personas, cada una de ella con un forcón. Una se ponía en el carro e iba metiendo la hierba por el postigo. Dentro del pajar había otra que recibía la hierba, y se la mandaba al siguiente para que este la fuese colocando repartida a lo largo del pajar colocándola.

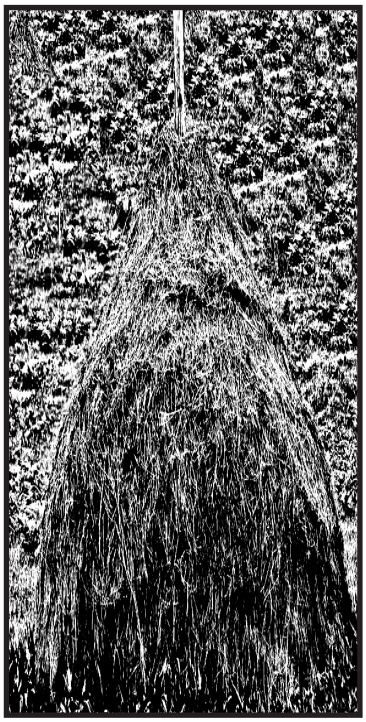
Cuando se llevaba varias capas se metían las ovejas, y se tenían dentro un día entero para que estas con su peso apretaran la hierba y así cogía mas en el pajar. Para meterlas, había hecho un tablón que tenia palos clavados atravesados para que no resbalasen las ovejas, tipo escalera desde el suelo al postigo, para que pudiesen subir por él. También había que moverlas en el pajar para que anduviesen por todo él, para que lo apretasen por un igual. Esta labor se complicaba cada vez mas según se fuese recolectando porque al subir el nivel de la hierba dentro del pajar hacia mas calor.

Cuando llovía en plena recolección, esta se atrasaba bastante porque muchas veces lo hacia cuando esta estaba seca, lista para hacer montones, entonces tenia que volver a secar, si se recogía húmeda se pudría en el pajar y no valía. Por lo que había que darle vuelta otra vez hasta secarla. Si estaba amontonada había que abrir los montones y extenderla la parte que estuviera mojada. Todo esto era un trabajo extra que ocasionaba la lluvia.

En los años que había demasiada hierva y no cogía en el pajar, se hacían las varas a la vez que se dejaba un espacio para la paja.

Estas se hacían en el terreno de la casa que circundaba la casa, eran de base redonda y en el centro tenían un palo o mástil de unos 3 a 4 metros de altura, como estaba encima del terreno se ponían como en el pajar las típicas escobas, mullidos secas que aislaban la hierba de la humedad de la tierra, con una base redonda, todo

Cargando el carro



Bara de hierba

lo que ocupase la bara, extendiendo la hierba alrededor del mástil, esta se pisaba para que quedase apretada y ocupara el mínimo volumen.

Según se iba levantando la bara se iba peinando con un rastro por los laterales, terminando en pico, luego encima, en su terminación se ponía un tejadillo de paja de centeno para que la lluvia no la calara. Se le solía poner encima algún aro de la yanta de una rueda de carro para que se sujetase la paja y no se levantase con el viento.

La hierba de las varas se solía gastar la primera o también cuando en el mes de enero había ya sitio en el pajar, se metía para él. La hierba conservada en las varas era de mejor calidad, no se si por estar en contacto con el exterior, pero ésta no estaba tan reseca como la del pajar y los animales la comían mejor.

Había la tradición que el último día que se acababa de recoger la hierba, de poner en el último carro un ramo grande de cualquier árbol. Señal inequívoca que indicaba que se había terminado la recolección de la hierba por este año. Luego por la noche se solían hacer las migas de la hierba, para celebrar que se había terminado la siega y recogida. A esta celebración se solía invitar a familiares o personas que te hubiesen ayudado a recogerla.

7 - LA SIEGA Y LA TRILLA

En agosto era cuando se recogían los cereales y las legumbres. Todos los vecinos tenían para cosechar los cereales como el trigo, centeno, cebada, semental, seruendo y de las legumbres como lentejas, garbanzos y arvejas (especie de guisantes), éstos se empleaban para el consumo de la casa.

El trigo y el semental (trigo tardío) se molía y de la harina se gastaba para hacer el pan, normalmente se hacia cada 10 o 15 días un amasado. En la mayoría de las casas se disponía de un horno de leña para hacer las hogazas. El pan de la harina del semental eran más moreno que el de trigo, pero tenían un sabor similar. (Ver capitulo 8 El amasado).

Hoz

El centeno y seruendo (centeno tardío) también se molía y era para darle de comer a las vacas cuando parían, para engordar el toro que había en cada casa llamado magüeto y también para engordar a los cerdos.

La cebada y seruendo era principalmente para dar a las gallinas y a veces también para los animales, dependiendo de la recolección.

La siega se hacia en el mes de agosto, cuando el sol aprieta, esta era una labor que había que aprovechar todo el día, desde que se veía hasta que se dejaba de ver. El trabajo se hacia a mano, segando los cereales con las hoces. Se iba a la tierra temprano al hacerse de día, desayunado y luego de 10 a 11 de la mañana se llevaba un tentempié que se llamaba "tomar las 10" que consistía en tomar embutido con el correspondiente vino. Normalmente esto se llevaba por la mañana ya preparado, y sobre esa hora se hacia un alto en el trabajo, se ponía a la sombra de algún árbol y se descansaba unos minutos recobrando las fuerzas.

Centeno

Sobre la una se solía llevar desde casa la comida en una marmita, solía ser una tarea de los jóvenes o las abuelas de la casa. En ella se echaba el caldo junto a la carne, dependiendo la cuantía del personal que hubiese segando, así era de grande la marmita. Cuando llegaba a la tierra se paraba y se buscaba la sombra de algún árbol cercano y si había alguna fuente cercana se iba a comer allí. Entre todos los trabajadores se hacia un corro se ponía la marmita en el centro y en la tapa se ponía la carne, comiendo todos del mismo recipiente. La carne para comerla se ponía encima del pan.

No se llevaban platos solo una cuchara para cada uno, cada cual tenía su propia navaja para cortar la carne y comersela. El vino se llevaba en una bota, los que no bebieran vino, si había una fuente se bebía a morro o se hacia una paja de un cardeña para beberla, también si no había fuente cercana se solía llevar un botijo con agua.

Manal

En el mes de agosto solían venir los bercianos, que eran gente procedente de la región del Bierzo para ayudar a segar los cereales. Estos ajustaban un precio y ayudaban a la siega hasta que esta concluyese, otros procedían de Galicia.

Primero se segaban los cereales que estaban más maduros empezando por el centeno luego el trigo y lo último era la cebada que tardaba más en madurar.

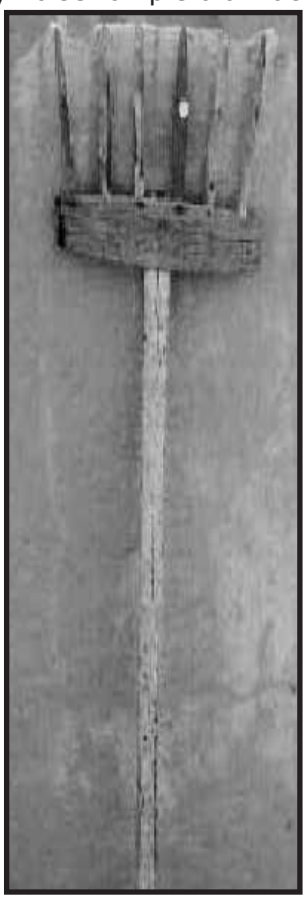
El método de siega era el siguiente: con la hoz se empezaba a segar y cuando tenías un puñado de paja que no te cogía más en la mano se dejaba en un montón por la finca que se llamaban gavillas.

Estas eran pequeñas, solamente tenían dos o tres puñados. Esto se ponía junto al corte para no tener que perder el tiempo en ir más lejos para juntarlo todo. Las gavillas tenían un cometido que eran que cuando estaba verde secaba al sol, al ser pequeño y el sol apretaba, pues se secaba en seguida.

También cuando el cereal estaba muy maduro este no se podía segar al medio día, con todo el calor, porque al segarlo se caía el grano, se desgranaba y se perdía. (Esto se decía que el cereal estaba esgareado, demasiado maduro). Entonces se aprovechaban las primeras horas del día ya que al tener el roció no se caía el grano. Luego cuando estaba terminada la siega se iban juntando las gavillas, 4 o 5 para hacer los mañojos, que se ataban con las cevillas hechas de junco o de paja de centeno de otros años (eran como un cordel para atar el ato de paja, mañojo y así poderlo manejar sin que se desperdigara) para continuación se amontonaban en medas. Esta labor se solía hacer a

última hora del día. Especie de montones que se disponían con el grano para dentro y la paja hacia fuera, para lograr que si lloviese no se mojase el grano.

Las cevillas se hacían en casa, para ello se remojaba un día la paja en agua para que se ablandase y no se rompiera al hacer un nudo a la punta de la espiga ni tampoco cuando con ella se ataba el mañojo, se llevaban hechas para la tierra.



Bieldo

Si no había la suficiente paja para hacerlas se iba a recoger juncos grandes a las zonas húmedas, cerca de los ríos, en las zonas llamadas pazcones (llanuras húmedas todo el año cercanas a los ríos). Estos solían ser muy largos y se hacían de ellos.

El centeno al ser la paja mas larga para atar los mañojos no se empleaban las cevillas, sino que se cogía un puñado de paja y se ataba con ella, a esta atadura se denominaba la garañuela.

El centeno tenía a veces una plaga, que le salía en la espiga, un grano grande negro llamado cornezuelo. El año que lo tenia, era mal año de centeno ya que las espigas no tenían mucho grano, y el centeno al molerlo era de peor calidad porque el cornezuelo también se molía y salía la harina mas negra.

También los pedretes y las arvejas una vez recogidos solían tener una larva en el interior que al pasar un mes de estar recogidos, salía una mariposa de cada uno. Lo que se decían que se amoscaban y ya no valían para el consumo. Se les solía echar a los cerdos para que los comieran. Estos se preveían cuando en la recolección solían tener en el exterior unos puntos negros.

Por otra parte los garbanzos, si en el mes de julio les caía una tormenta y al estar a punto de madurar, se estropeaban y ya no maduraban bien por lo que ese año la cosecha no valía para nada porque además de ser pequeños, no estaban bien formados. Estos se denominaban que estaban rabiados.

Dado el minifundio de propiedades que hay en el lugar y la dificultad de hacer en cada finca la trilla, había en cada pueblo un lugar llamado eras, donde los vecinos tenían delimitado un terreno para poner allí y agrupar sus cereales y legumbres y hacer la trilla. Este lugar era comunal, y solo se disponía del terreno para la trilla. La era solía ser un campar secano, donde antes de utilizarla había que acondicionarla, para ello se segaba con una guadaña la hierba que tenía lo más cercano a la tierra posible. Se solía hacer el trozo que se iba a emplear según el cereal a trillar para a continuación barrerla para quitarle la hierba y mierda que tuviese. Se barría con los valeos, escobones que se hacían de las retamas.

Una vez terminada la siega se llevaban con el carro para la era. Entonces allí se hacían las grandes medas, porque se reunían el fruto de varios fincas, era normal hacer una meda por cada distinto cereal, si había mucho estas se solían hacer redondas sino eran rectangulares o en forma de pirámide.

Las redondas tenían más base y en menos sitio se agrupaban más que las rectangulares o piramidales, llegando a alcanzar 2 a 3 metros de altura.

Criba

Las legumbres se amontonaban, sin hacer atados sueltas, como eran menos cantidad se majaban a mano con los mánales y se hacia individualmente cada vecino, pero el cereal al ser cantidades mayores se traía una maquina, una trilladora y aventadora para separar la paja del grano. Las legumbres en la era, se extendían en un círculo por la mañana temprano para que les diera el sol, y luego a media tarde se majaban, al estar calientes la vaina que contiene la legumbre se secaba y luego al darles con el manal salían fácilmente.

El manal eran dos palos atados por tiras de correas llamadas arbias que dejaban hacer un juego entre los dos palos, estos palos eran sobre 1.50 m. de largo, uno mas delgado era para cogerlo y se llamaba manueca y el otro más gordo que se llamaba pértigo, que era con el que se golpea los cereales o las legumbres, para majar normalmente se ponían por parejas uno enfrente del otro y cuando uno golpeaba el grano el otro levantaba el pértigo, en una trilla había tres o más parejas todas seguidas, esta labor requiere un entendimiento entre las parejas y el grupo, porque tienen que ir acorde los movimientos de los dos, de lo contrario se podía dar un golpe al de enfrente, de vez en cuando se daba vuelta a la paja para que las espigas que estuviesen debajo del todo se pusiese arriba para que al dar con los mánales saliese el grano. Esta operación se hacia varias veces hasta que las espigas no tuviesen grano alguno, una vez desgranada la paja se volvía hacer atados llamados mañizas, para así poder llevarla mejor a casa en el carro, debajo quedaba el grano junto a la poisa (cáscara que envuelve el grano), que se apilaba en un montón llamado muelo.

Mañojo

-A. M. G. A.-

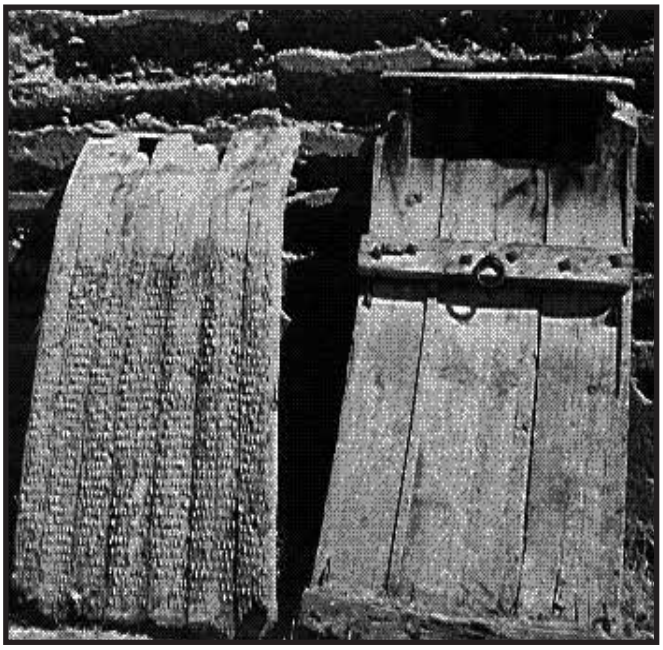
Se aventaban, que era coger y tirar al viento para que este separara la paja de las legumbres, utilizando para ello el bieldo (especie de horca de madera con 4 o mas púas que era alargadas y rectangulares terminadas en pico). Las legumbres son más pesadas que la paja, entonces caían antes y la paja se iba más lejos, así se quedaban separados. A continuación se cribaba, las cribas eran redondas de madera y tenían la base de piel de cabra con distintos tamaños de agujeros para que por ellos se colaran los distintos granos o legumbres, existían también de alambre pero estás tenían los agujeros mayores.

Una vez limpio se median con los cuartales, (medida popular que se empleaba en el lugar equivalente a 14.10 Kg.) y se llenaban los costales con una fanega o 4 cuartales.

Cuartal

Antiguamente cuando no había trilladoras ni aventadoras, el cereal también se majaba a mano, para ello se empleaban los mánales y también los trillos tirados bien por vacas, burros o caballos.

Esto tenía varios inconvenientes ya que había que tener cuidado con los excrementos de los animales teniendo cuidado de recogerlos para no ensuciar la parva. La parva era la extensión del cereal extendido y dispuesto para desgranar, la parva se ponía en redondo, y se hacia por la mañana para que le diese el sol, y luego por la tarde cuando este estaba caliente y vaina que contenía el grano reseca se procedía con los animales y el trillo a dar vueltas por encima de ella para que el grano saliese.


Trillos

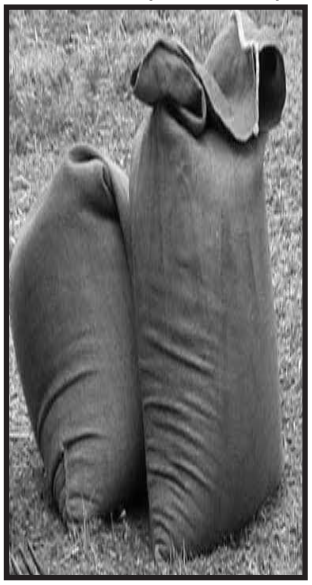
Se ponía uno en el centro de la parva que era el que guiaba a los animales para que se diese vueltas, encima del trillo se solía poner una piedra grande o se sentaba alguien para hacer peso, a los animales se les ponían un bozal de alambre para que no comiesen, en esta labor también se empleaban los mánales, con el paso del tiempo llegaron las maquinas que aliviaban bastante el trabajo.

La persona que se sentaba encima del trillo solía llevar junto a el una pala de chapa o un bote grande, para que cuando los animales cagasen ponerla debajo y así no ensuciar el grano con sus excrementos.

Los trillos eran de madera, rectangulares y curvados en las puntas. La parte de abajo llevaban incrustadas en la madera piedras llamadas piedra de pedernal, que eran piedras pequeñas, blancas y duras. En la punta del trillo, llevaban unas argollas para engancharlo al yugo de la pareja de vacas. Con la fricción y el peso del trillo se hacia que se rompiese la vaina y liberara el grano.

La maquina trilladora y aventadora se buscaba una para todo el pueblo y no se iba hasta que no se terminara la tarea de todos los vecinos durante un par de semanas. Se iba por turnos, se empezabas por una era y luego a la siguiente más cercana, cobrando por horas de funcionamiento, al maquinista la comida se la daba el dueño de la era donde le pillara trabajando.

La solidaridad de los vecinos era tal que normalmente acudía un vecino por casa a ayudar al que estaba trillando, como muestra de generosidad repartía entre los que le ayudaban trozos de pan y vino en los descansos que se hacían, los jóvenes de 10 a 16 años se subían a las medas y empezaban a tiran los mañojos para que un hombre lo llevara a la maquina y le cortara la cevilla, de este modo la paja quedaba suelta y el maquinista la metía en la trilladora. La trilladora separaba la paja del grano pero este iba junto a la poisa (cáscara o envoltura del grano). La paja salía ya separada del grano y había una serie de hombres esperando para volver hacer mañizas (haces de paja) para poder manejarlo y así poder acarrearlo para casa, se cargaba en carros y se llevaba al pajar, empleándola para dar de comer a los animales o de mullido para cuando parían.


Costales

De la mejor paja del centeno se hacían los cuelmos (haces de paja), esto era para reparar los techos (teitos, tejados típicos hechos de paja) de las casa.

A continuación el grano junto a la poisa era pasado por la aventadora que separaba estas dos cosas y el grano era medido con los cuartales y estos se metían en sacos llamados costales con una fanega. (La fanega tenia 4 cuartales, y la fanega pesaba 56.40 Kg.)

Este trabajo lo solían hacer las mujeres, mientras los hombres trillaban en la maquina la paja.

Luego se cargaban en carros y eran llevados a casa que se depositaban en los graneros. Arcas grandes de madera que tenían diversos departamentos

Aventadora

para separar los distintos cereales.

La poisa (cáscara donde estaba el grano) muchas veces se dejaba porque no había sitio para almacenarlo en el pajar. Esta se empleaba para mullido de los animales o para mezclarla con la harina para el pienso de las vacas, normalmente se almacenaba en el hueco del postigo, o encima de la hierba del pajar.

Cuando se terminaba de trillar un cereal se barría la era para no mezclarlo con el siguiente cereal, se hacia con una especie de escoba llamado baleo, hecha de un arbusto denominado codojo, especialmente para este fin y también se empleaban para barrer las cuadras. El trabajo empezaba sobre las 9 y duraba todo el día, había que aprovechar toda la luz y el tiempo ya que para el mes de septiembre solía empezar a llover y las noches eran más grandes lo que no convenía para la labor que para esta tenia el calor.

La paja se almacenaba en el pajar encima del heno.

Este trabajo era para todos, desde los jóvenes a todas las demás personas.

Como he explicado en la antigüedad en el capitulo "5 La siembra", se sembraba el lino para hacer con el telas de lino.

Se recogía a últimos del mes de Agosto, de igual modo se segaba igual que el cereal, con la hoz.

Se llevaba para la era donde se ponía a secar al sol, una vez seco se majaba con los mánales las puntas para que saliesen las semillas, y estas se guardaban para sembrar al año siguiente, una vez seco y extraídas las semillas se hacían mañizas teniéndolas en remojo, en el río varios días, con unas piedras encima para que no se lo llevase la corriente, a los 8 o 10 días, se sacaba volviéndose a esparcir y secar al sol en la era, una vez seco se machacaba con un mazo de madera, sobre un banco también de madera, para aplastarlo y quitarle la corteza de la planta y quedase las fibras del lino o parte de adentro de los tallos. Pasando ya al cardado y la obtención de las fibras. (Ver capitulo 12 Elaboración de prendas).

Majando

Antes de empezar la trilla, se hacían los baleos (escobas hechas de codojos) que eran para barrer las eras, con ellas se limpiaba el grano o las legumbres, para no mezclar los distintos cereales o las legumbres, servían para dos o más años, también se empleaban para barrer las cuadras de los animales, y así dejar los suelos limpios de estiércol.

Para hacerlos se arrancaban de raíz la planta de los codojos, esta mientras mas alta era mejor.

Luego con una mimbre, (rama del sauce) se les daba la forma, normalmente se ataban mas de una planta en cada uno. Se ponían a secar al sol, cortando puntas y quedando la base recta. Estos mientras mas secos estuvieran barrían mejor, por lo que los hechos en el año anterior eran los mas utilizados.

8 - LA MATANZA

La matanza, era el aprovisionamiento de carne para todo el año, iniciándose en el mes de Noviembre, cuando empezaban a caer heladas fuertes y hacer frío.

Era una fiesta en cada casa, y se invitaba a familiares y amigos, pero primero se trabajaba y luego había una gran comilona con lo que se terminaba el acontecimiento, normalmente acudían con un cuchillo grande y el matarife solía llevar varios para realizar las distintas faenas.

Rapando el gocho

Los cerdos de raza blanca tenían más de un año a los cuales se les estaba cebando para que estuviesen lo mas gordos posibles, dependiendo siempre de las posibilidades de la alimentación.

Estos se alimentaban a base de patatas y de harina.

Se acudía sobre las 9.30 a 10 a la casa donde se efectuaba la matanza, a los invitados se les obsequiaba con galletas y una copa de orujo o aguardiente, seguidamente cuando llegase el matarife (este era la persona encargada de matar a los animales, en cada pueblo había 2 o 3 personas que lo hacían, ya que el sacrificio de los animales requerían de técnicas especificas) y entonces se comenzaba.

En todas las casas se mataban cerdos, dependiendo del numero de personas de la familia (a veces vivían en cada casa hasta 3 generaciones), si la familia era muy numerosa se solían matar una vaca y varias ovejas o cabras.

Lo primero que se hacia era matar un cerdo para coger un trozo de tocino para hacer un cocido típico, o cocido de matado, era la comida que se daba a los invitados. Este cocido se realizaba con carne curada del año anterior, el tocino del cerdo recién matado que se llamaba tocino temblón, porque al estar tan fresco y ponerlo en la fuente este temblaba, de ahí su nombre, acompañados de una sopa de fideos y garbanzos con patata. La sopa era de un color rojizo por la grasa del chorizo, morcilla y de la carne curada.

Los hombres se dedicaban a las labores mas pesadas, la muerte de los animales quitarles los intestinos y mientras tanto las mujeres se dedicaban a picar la cebolla para que a la tarde hacer la morcilla, también una mujer era la encargada de recoger la sangre del cerdo cuando este era sangrado por el matarife para que esta no se cuajara, para esto en el cacharro donde la recogía tenia que removerla sin parar, con una cuchara de madera para que no se cuajara y si esta se empezaba a cuajar se cogía un cuchillo y se cortaba hasta que murieses el animal, la sangre cuajada no valía, por eso tenia que estar liquida para luego añadir a las morcillas.

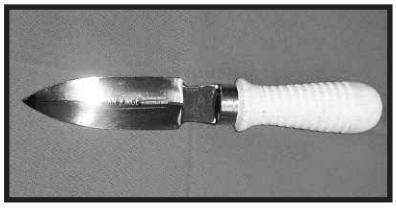
Al cerdo en vida, el matarife con un gancho (llamado gábito) especie de anzuelo, entraba en la cubil, se lo clavaba en la papada para tirar de el, a continuación los demás hombres empujaban al cerdo hasta el banco de matar y allí se ponía encima de un banco especial, normalmente en cada casa había uno, con un cordel se ataban las patas de adelante y se metía con la de atrás y se tiraba de estas, luego por la mitad del cerdo y también con otro cordel se le ataba la cabeza al banco y luego se procedía a su muerte.

El matarife le clavaba un cuchillo grande en la papada con dirección al corazón y una mujer recogía la sangre, luego se procedía a raparlo con paja de centeno, se encendía y el fuego era aplicado a la piel hasta que esta se chamuscara, luego se pasaba un cuchillo para quitar los pelos y una capa de piel, la tarea del rabo era cosa de los niños.

Una vez limpio el matarife se disponía a abrir el cerdo para sacarle las vísceras, esto precisaba de astucia y de saber del matarife porque las tripas del cerdo se podían romper y entonces salía al exterior la mierda del cerdo que tenia en las tripas, y se mezclaba con todo y eso era coger olor y sabor la carne del cerdo, para ello la habilidad y el saber del matarife, por eso no todos sabían y solo había alguno que había aprendido de otros desde joven. El oficio de matarife era transmitido de generación en generación y la destreza se adquiría con la practica.

Riestra de ajos

El día anterior a la matanza a los cerdos apenas se les daba de comer para que tuviesen los intestinos sin apenas comida.



Puntilla

Los intestinos se sacaban para las artesas, especie de cajones grandes de madera, que se tenían para tal fin y también para mezclar los ingredientes de los chorizos y morcillas. También se cortaba un trozo de tocino para hacer el cocido, como ya hemos explicado.

En esta labor también intervenían las mujeres que recogían las tripas, al conjunto de tripas de los animales se les denominaba mondongo, a continuación las mujeres lavaban las tripas que serian útiles para hacer embutidos y los estómagos de los cerdos que eran para guardar en ellos la grasa de cerdo o manteca. El cerdo una vez vaciado sus tripas era colgado por las patas traseras en una viga de la cocina del horno, se colgaba para que escurriese la sangre durante 2 días, a veces se colgaba por la cabeza pero era preferible la otra forma ya que así los jamones se quedaban más estirados al aguantar el peso de todo el cerdo, una vez terminados de arreglarlos, antes de colgarlos se solían pesar. La medida empleada era la arroba que equivale a 11,50 Kg., la media pesaban entre 10 a 15 arrobas aunque siempre alguno rebasaban esos pesos.

Artesa

Una vez colgado el cerdo se procedía a matar a los otros animales que más o menos se seguía el mismo procedimiento.

A media mañana se solía repartir entre los trabajadores vino caliente con azúcar, para quitar el frió del ambiente, ya que por esas épocas solía hacer frío. Normalmente eran días soleados, pero por la noche caían grandes heladas que hacía frió, hasta casi al mediodía que el sol podía a los hielos, pero por las mañanas eran frías.

El caso de las vacas antes de desangrarlas se les daba la puntilla, que consistía en desnucarlas, cortándola el nervio en la nuca y así se caían al suelo, sin conocimiento, se sangraban y una vez muerta se procedía a desollarla y sacarle las tripas, para colgarla se partía en dos la parte delantera y trasera por el filo de las costillas, cuando se mataba una vaca los hombres una vez terminado su trabajo ayudaban a las mujeres a lavar los callos (el estomago de los rumiantes), se hacía con cal viva, estos eran troceados y echados en cal viva removiéndolos y al rato de tenerlos allí, se sacaban y con un cuchillo se les quitaba como una piel que era lo que estaba en contacto con la comida del animal.

Si había que matar ovejas o cabras esta labor la hacían dos personas mientras los demás estaban con los cerdos o la vaca. El procedimiento era el mismo, se ponían encima del banco y uno se sentaba cogiendo las patas del animal y el otro la mataba, de igual modo que los cerdos se recogía la sangre por las mujeres para las morcillas, luego se desollaban, se sacaban las tripas y se colgaban.

Adobo

Las pieles de la vacas se salaban y se envolvían, las de ovejas y cabras se colgaban extendidas de un varal para que secasen y luego venderlas.

Una vez terminado todo y recogido se procedía a la comida. Como ya he dicho la comida era un cocido, consistente en una sopa de fideos, garbanzos con patata y tocino y luego morcilla, chorizo y carne curada y de postre se ponía membrillo con galletas, café y a los hombres se les daba un puro, y una copa de orujo o aguardiente.

Una vez comidos los hombres se marchaban para su casa y las mujeres se quedaban para hacer las morcillas.

El dueño de la casa cogía un trozo de carne del cerdo y se lo llevaba al veterinario del Ayuntamiento para que este lo analizara por si tenía triquinosis y si al día siguiente no avisaba el veterinario era que no tenía la triquinosis y se podía consumir. Esto se conocía como llevar la muestra. Si estaba contaminado de triquinosis había que tirar todo el cerdo y proceder a quemarlo.

Se decía que la grasa del cerdo no le afectaba la triquinosis por eso se consumía antes de analizarlo, me refiero al tocino temblón.

Previamente a la matanza se compraban, las cebollas, los ajos, el pimentón, sal y las tripas para hacer los chorizos. Muchas veces los ajos y las cebollas se sembraban y eran de la cosecha propia, pero normalmente se compraban, estos venían en unas ristras enlazados.

El pimentón se compraba dulce y picante, se mezclaba y este era lo que conservaba tanto los embutidos como los adobos por lo que se exigía que fuese nuevo, de la cosecha del año.

La sal era la denominada sal de poza que venía en sacos de 50 Kg. y lo que sobraba se aprovechaba para dar al ganado.

Las tripas se compraban saladas y venían en madejas de varios metros.

Las morcillas se hacían con la grasa del cerdo o de los demás animales sacrificados, cebolla, pimentón y la sangre recogida. Las morcillas de cerdo se solían escaldar en agua hirviendo y estas se mantenían más tiempo y eran las últimas que se gastaban y duraban casi un año hasta que se ponían rancias.

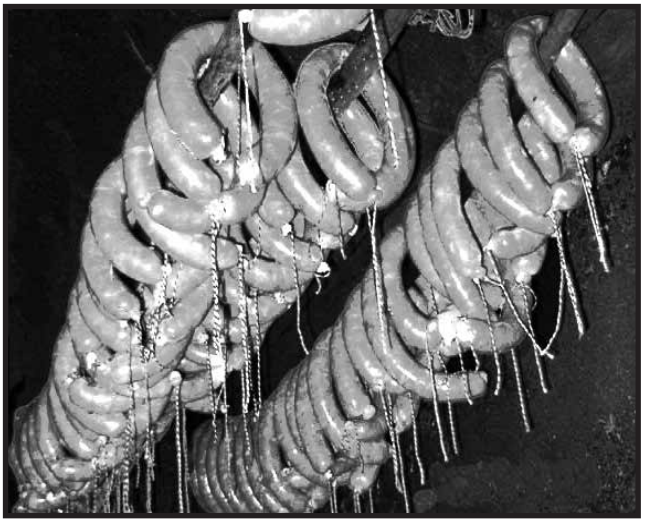
Las morcillas de sebo estas se consumían frescas. Hay un dicho que decía, "carne en calceta que la coma quien la meta", esto quería decir que la morcilla no era del agrado de todos. También se decía "la morcilla sabrosa, picante y sosa".

Al día siguiente no había apenas actividad, si acaso se acababan de hacer las morcillas y se arreglaban las patas de los animales.

Maquina de picar

A los dos días de haber matado a los animales, era el día de partir, en este día se deshacían el cuerpo sacando así todos los productos. Solía acudir el matarife ya que era el encargado de dividir en trozos los animales sacrificados.

Se sacaban los jamones que se echaban en una masera, (especie de arcón grande de madera, que servia para echar los jamones en sal y también se empleaba para guardar el pan y hacer la masa), cubiertos de sal y con peso encima unos 20 días para luego sacarlos y curarlos con humo.



Barales con los chorizos recién hechos

También se sacaban las hojas de tocinos, los lomos, los costillares y la carne para hacer los chorizos.

Esta carne se picaba con la maquina, en trocitos pequeños. Esta maquina de picar la carne se tenia una en cada casa, se empleaba para picar la carne y luego hacer los chorizos. Una vez picada la carne se le echaban los condimentos del chorizo y se mezclaban dejándolos hasta el día siguiente en una artesa, se adobaban los lomos, las costillas y huesos con pimentón y ajos y se metían en una artesa unos días para que cogieran el gusto a pimentón.

También se sacaban los filetes para la cena, que eran típicos para comer o cenar ese día, estos eran de la carne cercanos a la parte del lomo y con tocino entreverado, teniendo un sabor especial y solo se comían ese día, era como el cocido del matado que solo se comía ese día. Es lo que se conoce ahora por el secreto del cerdo.

De la vaca el producto principal que se obtenía era la cecina, que es las piernas de la vaca curadas como el jamón, y también la gran cantidad de chorizos que se hacían. Los lomos eran bastante grandes.

Al día siguiente se probaban el picadillo del chorizo y se les daba otra vuelta, para que se mezclara bien el adobo, se le añadía si adolecía de algún ingrediente y se dejaba para el día siguiente hacer los chorizos. Los chorizos eran de dos clases los buenos y los de pulmón, tampoco se solía mezclar la carne de cerdo con la de vaca por lo que cuando se mataba una vaca había chorizos de vaca y de cerdo, con las dos clase antes indicadas.

Los chorizos buenos estaban dedicados para comer en crudo, llevaban la mejor carne, tocino y el pimentón. Los chorizos de pulmón eran para cocer y no se comían en crudo. Estos llevaban la carne sangrada, el pulmón, corazón, los trozos de estomago, tocino y el pimentón.

Para hacer los chorizos se compraban las tripas que venían con sal, las cuales había que lavar y cortar a la medida que se deseara el chorizo.

Masera

Luego se procedía de la siguiente forma se hacían bolas el adobo y con la maquina de picar la carne se hacían los chorizos.

Morcilla

Era una labor complicada ya que muchas veces las tripas se rompían y claro había que repetir la operación.

Una vez hecho la corra del chorizo se procedía a ponerlos en el varal (palo largo donde se cuelgan las morcillas y chorizos y estos a su vez se colgaban el techo pendiendo de las vigas), evitando que los ratones u otros roedores llegasen a alcanzarlos y comerlos.

Con esta operación ya se había terminado la matanza y alguno de sus productos ya se empezaba a consumir.

Otros en cambio tenían que pasar un proceso de curación por humo. En fin esto ocupaba poco tiempo y era un aliciente mas de distracción para pasar los largos

días de invierno donde apenas había cosas que hacer en el campo ya que este estaba cubierto por nieve, o hacia mal tiempo.

Se hacia un chorizo pequeño para cada niño de la familia, hijos, sobrinos o nietos que luego cuando pasaban unos días se le iba a llevar a casa y se le regalaba.

Durante un mes o mes y medio, en días alternos, se solía hacer fuego debajo de donde esta colgado la matanza (la gabitera), para que el humo secara esta y ademas tomara el típico sabor a humo.

Jamon

Los jamones y las cecinas se sacaban de la sal a los 20 días, aproximadamente, luego se lavaban y se tenían otros 10 días con peso encima para que expulsasen toda la sangre, se colgaban para que a continuación secasen con el humo.

A los chorizos se les daba la vuelta en la forma de colgarlos y en el mes de abril cuando estos estaban curados se solían untar por afuera con aceite para que no se secasen mucho y se metían en sacos.

Los lomos que estaban sobre 6 días, más o menos, en adobo, se sacaban y se envolvían con una tripa y se colgaban para que se curasen con el humo.

Al mes o así de la matanza se derretía la grasa de los cerdos, el unto, útil para la cocina. En un caldero se ponía los trozos de la grasa que tenia el cerdo para una vez derretida colarla y echarla en el estomago del cerdo, llamado bichiriga. Esta se lavaba bien y se hinchaba y se volcaba en su interior la grasa derretida o manteca de cerdo, en estado liquido. Era un sistema de conservación muy bueno porque se mantenía en perfecto estado durante mucho tiempo. Al derretir la grasa se separaban los trozos de carne que llevaba la grasa. Ademas se aprovechaba para meter unas manzanas y que se cocieran con la grasa. Estas tenia un sabor especial.

El sebo de los rumiantes también se derretía pero este una vez derretido se echaba en un cubo con una punta con una cuerda en el centro, de manera que una vez que se enfriaba quedaba hecho un panal y con la cuerda se colgaba. Este sebo era empleado principalmente para guisar las patatas, típicas de la cena de casi todos los días.

Los chichos o carne que quedaba de derretir la grasa, se comía con azúcar.

También se hacían con los desperdicios de la matanza, generalmente grasa, el jabón casero. Para ello se ponían en un caldero al fuego con una poca de agua y sosa caustica y una vez que se derretía todo se echaba en un cajón de madera, para que una vez que enfriara se quedaba hecho un bloque procediendo a cortarlo y hacerlo en trozos cuadrados. Se empleaba para lavar la ropa y en higiene personal.

9 - LOS PRADOS

Los prados eran utilizados para la alimentación de las vacas principalmente, los cuales tenían unos trabajos específicos dependiendo de la estación climática.

Se realizaban en ellos varios trabajos adecuados para sacar el máximo rendimiento en la obtención de hierba.

Empezamos a describirlos en la época de invierno e iremos avanzando y daremos una vuelta todo el año, aunque todos los trabajos aquí descritos no eran necesarios hacerlos en todos ellos, pero para que el lector se haga una idea de lo que se hacia y el tiempo empleado en ellos.

Había prados que de diciembre hasta abril se les invernaba el agua, esto era que en este periodo de tiempo se estaban regando de continuo. Eran los que mejor primavera tenían para luego pacerlos con las vacas y así aprovechar otra recolección de hierba extra que se hacia en los meses de mayo, cuando se echaban las vacas de la cuadra, de tenerlas el invierno estabuladas.

En la primavera todos aquellos prados que tuvieran chopos en las orillas de sus limites se recogía la hoja caída de los arboles, para que no pudriera el terreno. Eran habituales tenerlos en los límites de los prados, la hoja estropeaba el terreno no dejando crecer la hierba, por lo que se le quitaba, se recogía con un rastro y se amontonaba, para luego prenderle fuego.

En la primavera era cuando se levantaban los portilleros de las paredes, producidos por derrumbes a causa de la nieve y también se procedía ha revisar los cierres de alambradas y arreglara los rotos o sustitución de estacas rotas o podridas. Las estacas se obtenían de las salgueras, o sauces que también estaban en los limites de los prados y junto al río o terrenos húmedos. También se podían ser de otros arboles, cortándolos, pero las salgueras era una madera que se daba bien, resistente y de crecimiento rápido.

Azada

Por marzo o abril se visitaban los pacederos, (prados secanos) y se les esparcían las moñicas.

Luego en los meses de Mayo, se pastaban con las vacas, para continuación hacer las presas (canales de tierra para regar los prados), se hacía con las azadas y era una red de canales por todo el prado para regarlos en los meses de Junio, Julio y Agosto. Había unas que se llamaban presas maestras, que era la red de distribución por todo el prado y que provenían desde los ríos, que tenían forma de U, llevando el agua a desembocar en otras mas pequeñas, secundarias, llamados fueros o diviachos, mas pequeños que las anteriores, en forma de V que eran las que repartían el agua por toda la superficie del prado. La tierra de hacer las presas se colocaba por los hoyos del terreno de los prados o se tiraba para afuera de los prados o se ponía junto a las paredes. Los tapines se manejaban con la pala de dientes (horca con 4 dientes largos), para hacer las presas maestras también se empleaban la pala la chapa.

En el comienzo de las presas en los ríos estaban hechas de piedra con una piedra lisa y llana debajo que hacia de solera y a los lados de esta dos verticales, cántales, para encauzar el agua por la presa, era la quebrada. Por medio de tapines y piedras era como se cortaba el agua del cauce y se desviaba para regar el prado, siendo un trabajo principalmente de los hombres.

Según la superficie del prado tenía asignado un tiempo de riega, por lo que el día que le tocaba había que aprovechar para regarlo, unas veces era por el día y otras por la noche. Esto no se podía dejar pasar el turno ya que sino se secaban y no tenían pasto, el día que te tocaba regar, que era un día de la semana determinado, se estaba todas las horas en el prado, cuidando el agua para que esta no se desperdiciara y se perdiese y así poder regar mas superficie.

Había prados que disponían de una fuente que normalmente regaba esa finca o algunas más. Para aprovechar mejor el agua se hacían unos pozos, para almacenar allí el agua en el mes de Julio y Agosto cuando el caudal del manantial era pequeño. Cuando estaba lleno de agua se vaciaba para regar el prado. Esto se llamaba reventar el pozo y se hacia cada dos o tres días, el tiempo que tardara en llenarse, y con este método se regaban los prados ya que si dejabas correr el agua sin almacenarla no regaba nada

pero toda junta si.

En el mes de Junio se cavaban los tapines para tapar los puertos de los ríos grandes, para regar los prados durante el mes de Agosto, tenían que ser de una pradera secano y que tuviese buen césped, con el fin que las raíces de la hierba hicieran compacta la tierra, y no se deshicieran al trasladarlo y también que tuvieran cierta consistencia para parar el agua, se cavaban en forma de V con la azada, y bastante largos, de 1 metro más o menos, luego el día que te tocara regar el prado se llevaban con el carro para tapar el puerto y así hacer que el agua por la red de presas (canales) llegara al prado y poder regarlo.

Los ríos al desviar los cauces hacia los prados, a lo largo del río quedaban poco caudal, teniendo los puertos (diques), que remansaban el agua para derivarla del cauce del río por las presas y distribuirla por los prados. Estos puertos estaban hechos por los extremos y solera de piedras grandes, hincadas en el lecho del río para que en el invierno y en las crecidas no se las llevase la corriente, estas piedras sostenían unas vigas atravesadas y encima de estas se ponían los tapines para que el agua no pasase y se embalsara, esto sólo se hacia en el mes de agosto para regar los prados, cuando esto sucedía al desviar el cauce del río hacia los prados a lo largo del río quedaban pozos con agua donde se refugiaban las truchas, aprovechando para pescarlas a mano, variando por un día la dieta, comiendo pescado fresco, siempre que la Guardia Civil o el Guarda Ríos no te pillasen, porque si lo hacían encima de quitártelas tenias que pagar la correspondiente multa.

En el mes de Julio se procedía a la siega y recolección de la hierba , que ya se explico en el capitulo 6 La yerba.

La primera riega que se daba después de atropar la hierba había que aguadañar las presas. Esto consista en pasar la guadaña por el borde del fuero, quitando así la hierba que hubiese, para que saliese mejor el agua y se distribuyese mejor por la superficie del prado.

En el mes de octubre, una vez pacidos estos se procedía a podar los chopos y fresnos y las ramas cortadas se secaban y eran aprovechadas para la comida de las ovejas y cabras en las nevadas, cuando no podías salir al campo. Una vez cortadas se dejaban secar al sol, para luego hacer atados con ellas y llevarlas para casa con el carro y apilarlas en el portal bajo cubierta. Estas mantenían las hojas y estas eran comidas por las cabras y ovejas.

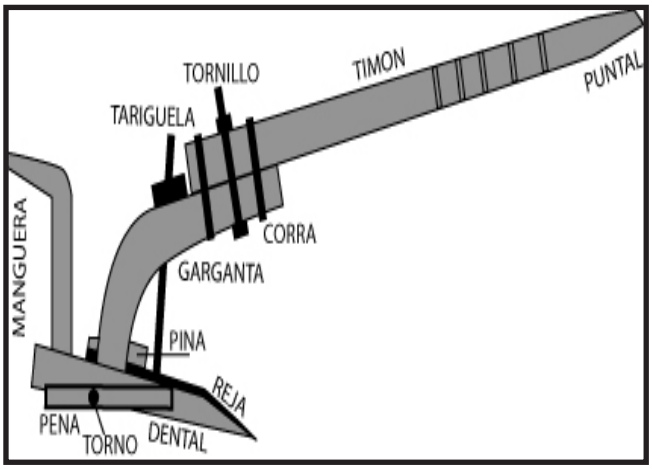
Una vez pacidos en otoño se procedía si sobraba estiércol de las tierras a abonarlos.

Para ellos se trasportaba de los cuiteiros el abono y se distribuía con el carro por la superficie del prado en montones pequeños para luego antes que nevase esparcirlo y que quedase extendido debajo de la capa de nieve para que este lo absorbiese la tierra. Para luego en el mes de abril se pasaba un espino tirado por la pareja de vacas, con peso encima, por toda la superficie para deshacerlo bien y que se lo tragase la tierra, lo que se denominaba “batir el cuito”.

10 - CUIDADO DE LOS CULTIVOS

Las siembras ya se han descrito como se realizaba y como se recolectaban nos faltan los trabajos intermedios que se hacían para que estas fueran de calidad y cuantiosas.

El trigo se solía sallar a finales del mes de Mayo o principio de Junio para luego a últimos de Junio escogerlo.



Arado de madera

Sallar era ir con un picón (azadón pequeño) y aflojar la tierra, porque de la nevadas se apelmazaba y de esta forma se aflojaba la tierra, creciese más.

Escoger era arrancar las malas hierbas que crecían junto al trigo, los cardos, la correyuela, las gatuñas y todas aquellas plantas que saliesen junto al trigo.

Estas dos operaciones, la de sallar y escoger solo se hacia con el trigo.

En el mes de Junio se tenían que arar las patatas y los garbanzos, que consistía en hacerles un surco en medio de las filas de las plantas de las patatas o garbanzos.

De esta forma se esponjaba la tierra. Esta labor se hacia con el arado de madera.

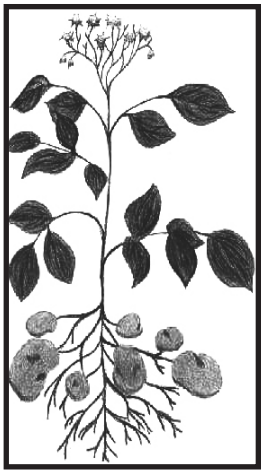
En el mes de Julio había que sulfatar las patatas para que no tuviesen escarabajo, esta plaga surgió en los años 50, que hasta entonces no se conocían.

Para ello con una maquina sulfatadora, cargada en las espaldas llena de agua y veneno se iba viendo las hojas de las patatas que tuviesen huevas de escarabajo y se sulfataban, y estas se morían.

También había unos fuelles de mano que llevaban un deposito con el veneno en polvo y se iba planta por planta revisándolas y echándoles sulfato en aquellas hojas que tuviese escarabajos. Si no se hacia esta operación los escarabajos comían las hojas de la patata y esta planta se moría y no producía patatas.

El lino en los meses de Junio, Julio y Agosto se solía regar para que creciera y se desarrollase la planta. Era importante el crecimiento de esta porque mientras mas alta fuesen las plantas mas fibras tenían. Tenemos varios parajes que aluden a este cultivo y vemos que hoy son los prados mejores, el lino requería los mejores terrenos y que estos tuviesen agua bastante para regarlos.

Los huertos requerían de trabajos específicos que se relataran en otro capitulo. Estos trabajos se hacían en ratos libres como estaban junto a casa, en cualquier momento se trabajaba en ellos. (Ver capitulo 11 Los huertos).



Planta patata

Cuando se terminaba la trilla, a últimos de Agosto o principios de Septiembre se hacían los cestos para recoger las patatas.

Se cortaban las mimbres de las salgueras (sauces), de menos de un año, una vez cortadas se trenzaban dando forma al cesto. Había dos clases de cestos los que tenían asa que eran para recoger las patatas y los que no tenían asa que eran las cestas, éstas se empleaban para la casa, para llevar la ceba (ración de hierba de una vaca o animal) del pajar al pesebre, para meter la leña partida en casa, para llevar la ropa sucia al río y llevarla a tender……. Se le daban muchas utilidades.

Cesto

La recogida de las patatas era en el mes de Septiembre. Se iba con el carro, el arado de madera, y los cestos, para la tierra por la mañana hasta la hora de la comida que se regresaba a casa con el carro lleno de patatas o las que se hubiesen recogido, solían ir todos los que pudieran de la casa.

A las vacas se les solía poner un bozal de alambre para que no anduviesen comiendo las ramas de las patatas.

Arando

Con el arado se abrían los surcos donde estaban enterradas las patatas para ir detrás con los cestos recogiéndolas, con un trozo de palo largo o con el pie se iban sacando las que quedaban enterradas, cuando el cesto estaba lleno se iba a desocupar al carro hasta que se llenara.

La pareja mientas se recogían las patatas se solían dejar comer la hierba de los ribeiros (bancales). Era un trabajo incomodo y mas si llovía, entonces las tierra se pegaba a las patatas y se recogían peor. Luego una vez se llegaba a casa se dejaba el carro en el corral, se comía y se iba a llevar las vacas de la pareja al prado con las otras para luego hacer la selección de las patatas por tamaño y guardarlas en el sótano.

Solían hacerse 3 apartados, las grandes (para el consumo), las medianas (para sembrar al año que viene) y las pequeñas o de los gochus (cerdos), se metían con los cestos y se apilaban en las patateras. Solían estar en los sitios más oscuros del sótano o de la cocina del horno, donde estas se conservaban bien y duraban todo un año.

Una vez terminado de sacar todas las patatas de todas las tierras se procedía a volver a ararlas, lo que se denominaba dar vuelta. Se hacia con el arado de vertedera y uno andaba detrás del que araba con un cesto recogiendo las patatas que habían quedado si recoger. El que iba arando siempre las veía mejor que el que las iba recogiendo.

11 - LOS HUERTOS

Los huertos eran muy importantes, ya que constituían una despensa natural de productos vegetales para el consumo de vegetales frescos.

Era de un trabajo continuo, pero este era muy llevadero ya que se encontraba junto a la casa y en cualquier rato libre se estaba trabajando en el.

Los productos básicos que se cultivaban en el eran berzas, remolacha, fréjoles, patatas y cebollas y en los limites junto a las paredes de cierre solían tener arboles frutales, principalmente manzanos.

En el mes de Abril se cavaban los huertos y se abonaban.

En Junio se plantaban las berzas y la remolacha. Primero se ponían los semilleros y se trasplantaban en surcos una vez crecidas las plantas, se hacia todo a mano con la azada.

Las berzas se comían por la en el invierno y primavera.

Había 3 clases de berzas: repollo cerrado, las de asa de cántaro y las gallegas.

Las berzas de repollo cerrado se sembraban menos. Estas terminaban con un repollo. Las berzas de asa de cántaro no terminaban en repollo y se aprovechaban todas sus hojas. Tanto las de repollo como las de asa de cántaro en noviembre cuando ya estaban en su punto y para que la nieve no las estropeara se arrancaban con tierra y se amontonaban en una esquina del huerto todas juntas. Luego se le ponían por arriba unos palos especie de tejadillo, para que no les cállese la nieve por encima y las pudriera, de esta forma se mantenían vivas y frescas para ir consumiéndolas según las necesidades.

Berza gallega

Las berzas gallegas no tenían repollo y se comían las hojas, duraban varios años sembradas, no se secaban, cada temporada brotaban nuevas hojas del tallo, se sembraban junto a una pared para protegerlas de la nieve, a lo solano como eran de tallo alto se protegían del viento para que no las tirarse y se rompieran.

Muchas veces se ponían los semilleros. En un cajón con tierra se sembraban la semilla recolectada el año anterior. Se solían ponían en la cuadra por la temperatura ambiente y se regaban abundantemente. Esto se solía hacer en el mes de mayo para que en junio poder trasplantarlas a su ubicación final.

En el año anterior se dejaban plantas de cada especie que se quisiera plantar echar la semilla y esta se recogía para hacer el semillero. Las plantas por la temperatura y ambiente tenían un rápido crecimiento y en un mes estaban listas para trasplantarlas al huerto.

Remolacha

La remolacha era para engordar a los cerdos y se empezaban a sacar en Septiembre según las necesidades.

A veces se plantaban en un trozo de patatas que se empezaban a sacar en el mes de Agosto.

Se plantaban un recuadro los fréjoles (judías verdes), al nacer, a la planta se le ponía un palo largo y fino junto a cada planta para que se enredara por él, en el mes de agosto según iba echando vainas se las iban quitando para comerlas.

También se ponían el cebollín, para luego en Octubre, arrancar las cebollas.

En la feria de Santa Marina (18 de Julio) se compraban los plantones, bien de berzas, cebollín y de la remolacha, se compraban por cientos, y eran plantas provenientes de semilleros ya crecidas que se replantaban y casi siempre solían prender bien y todas, cuidando de su riego muy necesario y frecuente en los atardeceres.

Para regarlos se regaban por los surcos o también se hacia unas regaderas especiales con un mango largo y una tapa o culo de las latas de sardinas de 3 Kg.. Estas se cortaban por el borde y por el centro se sujetaban al mango, quedando una especie de pala con lo que se metía en el agua y se echaba sobre las plantas.

En el mes de Octubre se recogían las manzanas y la fruta que hubiera.

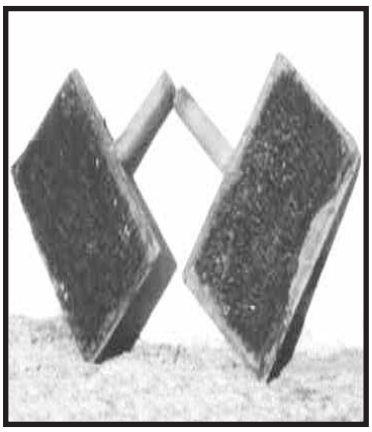
En muchos de ellos por las orillas, junto a las paredes, había plantadas berzas gallegas, que estas duraban varios años y se cogían las hojas en el invierno para el pote y luego volvían a retoñar otra vez en la primavera.

12 - ELABORACIÓN DE PRENDAS

En invierno las mujeres se dedicaban ha confeccionar prendas de lana para el consumo propio.

Estas solían ser jerséis, chaquetas, calcetines, gorros etc. de la lana de las ovejas. Para realizarlo se llevaba un complejo trabajo hecho en su totalidad por las mujeres.

Las hilanderas eran las que hilaban la lana de las ovejas. Como en todas las casas había ovejas, cuando estas se esquilaban se elegían los mejores vellones de lana y se dejaban en casa, para reparar los colchones y hacer las prendas para la familia.



Cardas

Esta labor se hacia en el invierno cuando no se podía salir a trabajar en el campo y sobre todo en los filandones.

La palabra filandon provienes de filar o hilar en castellano. Eran las veladas de las largas noches de invierno, donde se reunían los hombre y mujeres de varias casas, los hombres a jugar a las cartas y las mujeres a hilar y hacer prendas de vestir.

Se comenzaba lavando la lana, quitandole todas las impurezas y suciedad. Una vez seca se cardaba. Las cardas eran una especie de peines de alambre como un folio de grandes, la lana se ponía en medio y se pasaba una contra la otra, como si la peinaras, con esto se hacia suave y extensa.

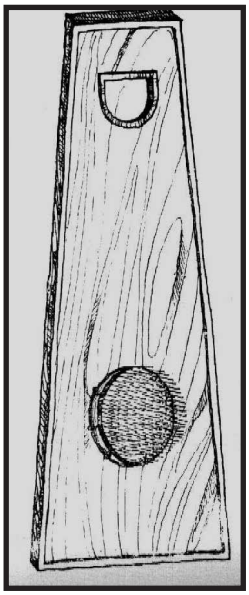
Se cardaba varias veces hasta conseguir una lana uniforme y suave, para que esta fuese más suave se bebía un poco de aceite y luego se rociaba con la boca.

De las cardas salían las vetas de lana que se ponían en la rueca.

Rueca y fusos

La rueca era una especie de palo largo, sobre 1 metro que servia para sujetar la lana. Como ya hemos dicho de las cardas salía las vetas, que eran especie de lámina de lana fina que se iba rodeando en la rueca, a continuación se iba torciendo y formando un hilo, para torcerla, se retorcía con las manos, frotando una contra la otra y se formaba un hilo que se ponía en el fuso, luego se hacia un ovillo llamado mazorca. Mientras mas se pasara de fuso a fuso mas fino salía el hilo, y era mejor para luego tejerlo. Formado el hilo en los fusos se hacían madejas de lana, que se hacían con los brazos extendidos de un ayudante y pasando alrededor de ellos, hasta formar las madejas.

Estas madejas a veces se teñían para luego hacer los jerseys o calcetines, los colores empleados para teñir la lana eran rojo, verde o azul.



Rastriechu

Se llenaba un cubo de agua y se le echaba el tinte y se ponía al fuego para que hirviese y una vez que hervía el agua se metía la madeja o el jersey a teñir, se tenían un rato en el tinte para luego sacarlo y ponerlo a escurrir.

Los jersey se hacían con dos agujas de tejer normales.

Los calcetines se tejían con cuatro agujas y estos se hacían cerrados sin ningún tipo de costura, lo malo de estos era que enseguida se rompían por el calcaño y había que zurcirlos.

Hoy en día ya no se hace, tan solo quedan los instrumentos en alguna casa que los conservan como antigüedades, y como tradición de los abuelos.

Las prendas se solían confeccionar o tejer en los filandones del invierno.

La elaboración de las prendas de lino cuando este se cultivaba era una vez obtenido el hilo se llevaba a los batanes que había en la zona para elaborar la tela.

Una vez que se quitaba la corteza de la planta se procedía a sacar la fibra o hilo para ello se pasaba por el rastriechu varias veces, (tabla bastante larga que lleva en la parte central o en un extremo muchas púas de hierro aparejadas como un cepillo, y en el otro extremo llevaba un orificio de forma variable en el que se pone el pie para sujetarlo al rastrillar), de aquí se sacaban cuatro tipos de fibras, agrumones, estupona, estupina y cerrus.

De los cerrus se hilaba el hilo mas fino y los agrumones era mas basto,

Argadillo

después se pasaban por la rueca, realizándose el mismo el mismo proceso de la lana para sacar el hilo, para retorcer el hilo en el fuso, se empleaba la saliva para poder hacerlo fino.

Las mazorcas de los fusos se pasaban a las madejas para luego cocerlas con ceniza, una vez cocidas se lavaban en el río y se tendían al verde hasta que cogían el color blanco.

Se empleaba el argadillo, que era para hacer las madejas de hilo. Este aparato tenia 4 aspas que giraban sobre un eje de madera, para que al dar vueltas se devanara el hilo quedando hecha la madeja.

El hilo sacado de los cerrus y de las estupina se empleaba para elaborar las cosas finas, camisas, sabanas, manteles y ropa del interior. De la estupona y agrumones se empleaba para hacer los costales y las mantas.

Ya en el catastro de Madoz del año 1850, hace referencia al cultivo, los telares y batanes que había por la zona. Un batan era una maquina movida por la fuerza del agua para hacer telas de lino.

Una vez obtenido el lino en madejas se llevaba a los telares para elaborar los distintas telas según la clasificación descrita antes. Luego con esas telas los sastres hacían las distintas prendas.

13 - LA LEÑA

En el mes de Septiembre se iba al monte a cortar la leña para el gasto de la lumbre, el lugar de la tala, se hacia en un paraje determinado, el que hubiera acordado el Alcalde del Monte, normalmente se cortaba roble, que era lo que mas abundaba y la mejor madera para la lumbre, de todos los árboles de la zona, también se arrancaban piornos (retamas grandes) que eran muy buenos para calentar el horno de amasar y la raíz del brezo (tuerganos).

Como era una cosa que afectaba a todos los vecinos del pueblo y dada la importancia del tema, había un alcalde que gestionaba la tala, para que esta fuera selectiva y no esquilmara la zona.

En la zona acotada el día determinado iban los hombres de la casa con un machado a cortar los arboles. No había limite, cortando según las necesidad de cada casa.

Cada vecino se adueñaba de un trozo en el monte que iba talando y una vez cortada se hacían las treitas. Normalmente las zonas estaban en laderas de los montes donde los carros no podían llegar por lo que se hacían las treitas que eran arrastradas por la pareja por los treitoiros hasta donde se pudiera llegar con el carro para cargarlo y llevarlo a casa.

Peorno

Cada treita era una carga de un carro.

Las treitas era la forma de colocar los arboles cortados. Para hacerlas se ponía un solar que era un piorno o un roble arrancado de raíz que tuviese dos robles que estuviesen unidos, se empezaba a poner encima de este la demás leña que se había cortado bien colocada, poniendo el tronco mas grande para adelante y las terminaciones de ramas hacia tras, trenzándolos unos con otros, al solar se le levantaba por adelante y se le ponían unas forquetas, en forma de Y para que no se cayese y quedase levantada, esto se hacia para luego meter una soga a cada lado de la treita, atándolo al yugo de la pareja de vacas para arrástrala monte a bajo por los treitoiros. Las treitas se hacían en los treitoriros (especie de veredas que había por las laderas de los montes, que solo se podía andar por ellos no pudiendo llevar los carros por las pendientes que tenían).

También si la leña se cortaba en una ladera muy pronunciada en vez de treitas se hacían los chamantos. Se ponía la leña en un atado redondo pero muy grande y luego se ataba con una cadena, para a continuación echarlos a rodar ladera abajo, hasta llegar a un sitio donde se pudieran hacer las treitas, o cargarlos en el carro.

Se arrancaban la raíces de la urz (brezo), y se cogían un carro o dos de raíces. Para arrancarlas se hacían con los azadones, se arrancaban mejor si el año anterior se hubiese quemado el monte, por lo que no tenían ramas que estorbaran para arrancarlas. Estas eran para calentar el horno de amasar, porque tenían mucho poder calorífico y no dejaban sabor para luego cocer las hogazas.

En Octubre las treitas eran arrastradas por la pareja de vacas, hasta algún camino donde se pudiese llegar con el carro, cargarla y llevarla para el corral o la era donde se apilaba en la barda. En el tiempo que trascurría desde que se cortaba hasta que se llevaba para casa esta perdía peso, y mucha de su hoja, por lo que así aminoraba considerablemente el peso.

Para cargar el carro se necesitaba dos personas, una le iba dando la leña desde abajo y la otra encima del carro la iba colocando, para terminar atándola con una soga.

Luego se llegaba a casa y esta se colocaba en la barda. La barda o chineiro era un deposito de la leña para consumir en la cocina y calentar la casa.

El chineiro estaba cercano a la casa, solía estar en el corral, en el cual se apilaba la leña bien colocada. Este aveces estaba en alto, sujeto por unos postes y por la pared del corral y debajo de el se solía guardar el carro protegiéndolo así de las inclemencias atmosféricas.

Delante de el chineiro había un tacho o tronco gordo que servia para apoyar la leña y poder cortarla con el machado.

En el mes de Junio se arrancaban las retamas pequeñas (escobas), con el azadón, en los bancales (ribeiros), y se dejaban extendidas para que secaran para luego llevarlas a casa, para hacer el mullido del pajar. (Ver capitulo 6 La yerba)

14 - OTROS TRABAJOS

Hay otros trabajos que se hacían en un solo días o como mucho dos o tres días en el año pero que eran fundamentales.

Puesta a punto de los colchones.

En la primavera, por el mes de mayo se sacaban los colchones al patio y se les sacaba la lana en su totalidad. Una vez fuera del colchón la lana, esta se vareaba con unos palos para quitarle el polvo y esponjarla. También se sustituían aquella que estuvieran mal por el uso por nueva procedente de la esquila del año anterior. Para ello se escogían los mejores vellones, se lavaban y se les quitaban las impurezas.

Una vez vareada se volvían a meter en la funda del colchón y con unos lazos de tiras de tela se fijaba por toda la superficie del colchón. Estos lazos hacían que la lana no se corriese y se amontonase en algún punto de la superficie del colchón.

Cavar el corro de las ovejas.

En Mayo o Junio se solía cavar el corro de las ovejas y de las cabras, su abono se llevaba con el carro cerca de las tierras que para el año próximo se sembraban de lentejas o arvejas.

En el corro de las ovejas y cabras estas no se limpiaban todos los días sino que se dejaban sin limpiar y el abono se acumulaba durante todos los días del año, teniendo así un capa importante de este. Esta capa estaba apretada ya que al dormir los animales encima de el se apretaba y ademas tenia el orín de los animales, que hacían un fuerte y consistente abono. La capa era dura y muy consistente, que a la hora de cavarlo era un trabajo duro.

Para cavarlo se hacia con un palote o pala de chapa. Hincandola y sacando el trozo para luego cargarlo en el carro los trozos con la pala de dientes. También se podía cavar con la azada.

La esquila.

En el mes de Junio se esquilaban las ovejas, seleccionando la lana mejor para uso de la casa. En todos los pueblos había personas que sabían esquilar a las ovejas. Se elegía un día del mes de junio y se les llamaba a dos o tres dependiendo del numero de ovejas que se tuvieran.

Esquila

Ese día se dejaban en casa y por la mañana a las diez se empezaba el trabajo. Era un trabajo muy incomodo ya que había que estar de rodillas y encorvado. Las tijeras eran especiales para la labor y estas tenían que están bien afiladas. Se inmovilizaban la oveja atando las cuatro patas juntas. Empezando a cortar la lana por el cuello, siguiendo por el lomo y la ultima parte que se hacia era la barriga que para ello se les soltaba las patas. La oveja estaba tan cansada que no se movía en este tramo. Luego se recogía la lana para un saco. Cuando se les cortaba se les echaba en las heridas un poco de ceniza de madera o zotal rebajado con agua. Ya habia preparado un recipiente con tal remedio y este se pasaba entre los distintos esquiladores, cuando estos lo necesitaban.

Una vez terminado de esquilaras se procedía al marcado. Todas las casas tenían su sello o marca que consistía en la primera letra del cabeza de familia o de algún antepasado. Esta marca era para reconocer la propiedad del animal.

Para marcarlo generalmente se hacia con brea, que se calentaba en el fuego en un cacharro y una vez que estuviera derretida se metía la marca en ella, impresionándola de brea y continuación se ponía en el lomo de la oveja a marcar quedando la marca de la letra impregnada en la lana y que le durara todo un año, hasta la próxima esquila.

Una vez terminado se comía todos juntos en la casa del dueño.

También en este mes se esquilaban a los burros.

Preparar los corderos para el campo.

A últimos de abril o primeros de mayo se les cortaban los rabos a las corderas que se dejaban para criar y sustituir a las viejas ovejas.

Para ello se cogían y se le ponía el rabo sobre un palo gordo y con un hacha y un golpe seco se les cortaba.

También a todos los corderos del año se les ponían la marca de la casa en las orejas, con lo cual era una señal para toda su vida y con la que se identificaban.

Se les ponían la letra sobre el lomo con brea igual que las ovejas cuando estas se esquilaban. Todo esto se hacia unos días antes de echarlos con las ovejas al campo a pacer.

Luego una vez que se echaban los primeros días había que ira a esperarlos cuando regresaban a casa para que fueran a dormir a su casa. Para ello se iba y se guiaban para la casa con las demás ovejas.

Si cuando estuvieran todas en casa faltaba alguno se buscaban por las demás casas del pueblo, y cuando se encontraban se llevaban a casa.

Abecés cuando iban a pastar donde hubiera abrojos se pinchaban en los morros y se les hinchaban y se les llenaba de postillas, entonces se les untaban con unto para que se les curaran.

Reparación de los tejados.

A últimos de agosto y en septiembre se arreglaban los techos de paja. Era un trabajo que lo hacían los techadores (teitadores), procedentes de Galicia, la Cepeda o de Lumeira, normalmente venían por los pueblos para hacer este trabajo. Ya se conocían y casi siempre era el mismo.

Teitos

Los tejados se hacían con la mejor paja de centeno, para ello se quitaba la vieja dejando solo el armante y se procedía a poner la paja nueva. Al quitar la vieja esta tenia gran cantidad de polvo y porquería e incluso pulgas.

La paja se sujetaban a las tercias con las cevillas, para luego con la paleta de teitar colocarla haciendo la vertiente del teito.

La unión de la paja del techo con la pared por los lados y para que estas no se levantara y se colara el agua se le solían poner unos tapines (trozo de tierra y césped cortado en forma de V, donde las raíces del césped le daban consistencia). Estos eran cavados con la azada en una pradera seca, de más o menos 1 metro de largo por unos 25 ctm. de ancho. Unos días antes de poner la paja y llevados para la casa con el carro. Eran iguales a los empleados para tapar los puertos en los ríos.

La genciana.

Una vez terminada la trilla se iba a genciana. Normalmente eran los jóvenes, ya que era un trabajo muy duro. Para ello por la mañana temprano se cogía el burro o caballo, un azadón dos sacos y la merienda y se iba al monte donde crece la planta. Una vez allí se procedía a extraer la raíz de la genciana con el azadón y envasarla en los sacos.

Se pasaba todo el día en el monte comiendo allí la merienda para no perder el tiempo. Luego al atardecer se cargaban los sacos en la caballería y se regresaba a la casa. Al día siguiente esta se sacaba de los sacos y se extendía durante unos días, para secarla al sol antes de venderla.

Genciana

La parada de las yeguas.

En las casas que había una yegua por la primavera se llevaba cada dos días durante casi un mes a la parada. Se solía ir de tarde y realmente no era un trabajo físico sino de tiempo, el tiempo en ir y venir a la parada.

El primer día que se llevaba, había la costumbre de convidar a vino para todos los que estaban allí con sus yeguas.

La nieve.

Pala de chapa

La nieve era un periodo de inactividad en el campo, pero daba otro trabajo duro que era el abrir huella entre la nieve para que los animales saliesen de la cuadra a donde bebían agua, bien al pilón o al río. Esto se realizaba con la pala de chapa y para que no se pegase la nieve al metal se calentaba esta al fuego y luego se untaba con sebo. De esta forma no se pegaba la nieve al metal. Se hacia una huella quitando la nieve para pasar una persona o animal amontonando la nieve a los lados. Debajo de

los tejados aparte de haber mas estaba mas apretada ya que al caer del tejado se apretaba esta.

Cuando dejaba de nevar se reunían un vecino de cada casa para abrir huella hasta la carretera por el camino vecinal y el trozo de carretera que había en su terreno. Esto lo hacían para no estar incomunicados ya que en aquellos tiempos no había espaladoras. Se podía tardar en hacer esta labor un día o varios según la nieve que hubiese. Todos con su pala y normalmente se hacían grupos de dos uno la quitaba la nieve a su derecha y el otro a su izquierda desde el centro del camino.

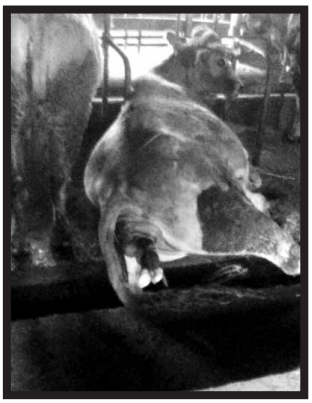
Los caminos.

En la primavera se reunían una persona de cada casa, comandado por el alcalde por la mañana para hacer trabajos en beneficios de la comunidad. Estos iban desde arreglar los caminos por el deterioro del invierno, hacer las cunetas para que no se saliese el agua al camino, etc. trabajos que se hacían en común para el beneficio de toda la comunidad. Se acudía uno de cada casa sin importar que se tuviera mas o menos terreno o propiedades de cada casa.

Estas concentraciones por llamarlo de alguna forma conocido por ir a caminos, se realizaban siempres que hubiese que hacer algún trabajo en el pueblo que concerniera a todos los vecinos y de esta forma un trabajo hecho por uno de cada casa beneficiaba por igual al conjunto de los vecinos.

En el mes de Junio se corría el río. Como en el caso anterior se reunían un vecino de cada casa con una azada y se iba río arriba abriendo los pozos y desde las fuentes que estuviesen cerca del río se les hacia un canal hasta al cauce del río para que no se perdiese el agua y se uniese toda al cauce para de esta forma tener mas agua para regar, que esta corriese mejor y no se quedase estancada en pozos inútiles.

Velar las vacas



Vaca pariendo

Este era un trabajo que se hacia cuando una vaca te iba a parir. Normalmente esta lo hacían por la noche y se estaba a su cuidado mientras paria y luego para ayudar al ternero a mamar, casi toda la noche.

No era fijo cuando lo hacían, pero el dueño ya lo notaba y sabia mas o menos cuando. Había que estar con ella para ayudar a nacer el ternero y que este no se ahogara en su nacimiento.

Luego ordeñarla y darle de mamar al ternero, teniendo cuidado que cuando se levantaba el ternero la primera vez no fuera para debajo de otra vaca que estuviese junto a la recién parida, para que esta no le pegara una patada o algo similar. Después ayudarle a que mamase, la primera toma como apenas se sostenían había que tener cuidado.

A las vacas que parían para que repusiesen fuerzas se les daba una fanega de harina de centeno.

Bibliografia

Autor e idea

◇Angel M. García

Colaboradores

≈Alipio Gutiérrez
≈Carolina Álvarez
≈El vespertino de Laciana
≈Emilio Martínez
≈José M. Reguero
≈José M. Rodríguez
≈Josefa López
≈Manuel Rodríguez
≈Mercedes García
≈Toña Otero

Libros consultados

*Catastro de la Ensenada
*Diccionario de la Real Academia Española
*El habla de Babia y Laciana

Agradecimiento personal

Desde aquí quiero dejar por escrito mi agradecimiento a todos los colaboradores que siguiendo mis instrucciones fueron aportando sus conocimientos e información contenida en este trabajo.

Por dejarme sus fotos, las cuales las he empleado para poner una nota de color al trabajo.

Todos ellos han colaborado desinteresadamente y gracias a ellos esto ha salido a la luz y así el lector pueda saber mas cosas sobre las labores que se hacían a principio del siglo XX.

Reitero las gracias a todos ellos y decirles que el merito de todo esto no es mio, sino de ellos.

Angel M. García Álvarez
El autor
Abril-2016