

La mujer de Barrueco y el trabajo

En general en la España rural la mujer no ha desmerecido en la entrega al trabajo ante el hombre; así ha sido en nuestro pueblo de Barrueco. Ante el trabajo y sus implicaciones como pensarlo, disponer la traza, escoger los medios, y calcular el rendimiento etc. Y por supuesto administrarlo Era ministra de economía y asuntos sociales de las casa. Hoy nos vamos a detener en una labor muy importante que ella llevaba adelante, tal era la elaboración del pan. Pan apretado, hogazas (dos kilos) ya que era y es un alimento que estaba presente en todos los momentos de la alimentación. No son necesarias más alabanzas... *Iremos al grano*, al grano de trigo molido (ya hablaremos de trigos, molinos ...), a la harina cernida con el cedazo para separar la cáscara con la que se hacía el canil, un pan o torta para los perros, muy moreno, duro...Era y es el salvado (porque *se salva de la quema*). Se echaba la harina en una artesa, sobre ella se derramaba por acá y por allá agua templada, casi blanca porque llevaba la yelda desleída guardada de la vez anterior junto al morillo en una taza, siempre con temperatura templadita. Se trataba de conservar la bacteria de la fermentación. En esa agua se desleía también la sal... y se amasaba con los puños, dando vueltas y más vueltas a la pasta, llamada masa, hundiendo, sacando los puños etc. Luego eran cortados trozos de esa masa, que recibían una segunda amasadura rápida, dejando todo por igual, y se le daba forma redonda, y alta tres o cuatro dedos, que ya era el pan; se hacían unos cortes (innecesarios) con el cuchillo por los bordes, de modo que penetrara el calor algo mejor y que luego eran los corruscos, que se esganchaban por los rapaces con mucha avidez, y una señal, que en mi familia era una especie de sello formado por el pinzón de una calabaza, en el centro, que dejaba la huella de una estrella; se metía en una especie de camastro que eran unas tablas cubiertas por una sábana por abajo y otra por arriba, en habitación o lugar templado...para que fermentase. Ahora o poco antes se procedía a calentar el horno con la hornija acopiada de antemano, generalmente escobas, escañabones y mejor aun piornos por su mayor poder de calor. Cuando el horno se ponía blanco, *ya estaba para bollos*; era barrido con un escobajo húmedo para que no ardiera, pinchado en un palo largo llamado jurganero pues con él se movía.se hurgaba, el borrajo del horno, que se dejaba en la boca con unos trozos o brasas ardiendo para ver su interior. Eran traídos los panes, que con una pala plana se iban metiendo sin que se tocaran, pues se unirían al crecer...El pan crecía y se doraba y a ojo de buena hornera se daba por terminada la cochura, dándole la vuelta (no necesaria) para que cociera por abajo. Casi siempre se hacía algún bollo por capricho, con cominos o similar cualquier cosa sabrosa dentro ,así como algunos bollitos para los rapaces con una tajada de chorizo o parecido (un huevo), dentro; los rapaces esperábamos, aun quemando, haciendolo saltar de una mano a la otra y soplando salíamos corriendo para comerlo, lo mismo que hacen los pardales. Aquello duraba unas dos horas. Era a veces tarea colectiva de varias familias. Una vez cada 15 días según el nº de panes y gasto familiar.

Palabras

Rebojo : trozo de pan sobrante de las comidas que se ponía duro...

Pan a esgancha : comer hasta hartarse como ya se dijo, sin cortar con el cuchillo

Torta era un pan pequeño con sustancias aromáticas y gustosas

Balaguera , es hornija,es especie de piorno, algo menos pinchoso, que sólo se cría en Valdegalván

Hurmiento : (Fermento?) la masa que se guardaba en la taza cerca de la lumbre. Si se secaba, había que empezar pidiendo a la vecina un poco que desleído en agua se volvía a hacer o intentar con el seco o menos seco.Torno,dos cilindros y manubrio para igualar.No se usaba casi nunca...Que aproveche. José Iglesias V.

