

AGRICULTURA TRADICIONAL EN CAMPO DE CRIPTANA

TERCERA PARTE: EL CULTIVO Y RECOLECCION DEL TRIGO

Francisco Valera Martínez-Santos (Junio 2.014)



Dedicatoria:

Esta última parte de la trilogía sobre la Agricultura tradicional en Campo de Criptana quiero dedicarla a Prado, mi mujer, compañera del alma, y a mis nietos, Marina, Lázaro, Darío, Lucas y Gabriel, un regalo de la vida, que han sido los que me impulsaron a escribirla. Espero que la lean con el cariño que yo la he escrito, pensando en ellos, para darles la oportunidad de ser testigos de esa cultura rural que sus antepasados vivimos y ellos es necesario que mantengan presente, para que el tiempo no la haga desaparecer.



CONTENIDO

Introducción	3
Acerca de los cereales	4
Breve descripción de la planta del trigo	5
El ciclo vegetativo del trigo	7
El cultivo del trigo	8
La labranza	8
El abonado.....	10
La siembra	11
Las enfermedades	13
La recolección	15
Preparación	15
Los segadores	16
La siega	16
Las espigadoras	23
La era	25
El trabajo en la era	29
La trilla	29
El ablentado	35
El almacenamiento	41
La comercialización del trigo	43
El Servicio Nacional del Trigo (SNT)	43
Las Fábricas de harina	44
La Harina	46
El Pan	48
Anexo	53
Unidades de capacidad para áridos. La Fanega.....	53
Referencias	54

Introducción

Con este documento se da fin a la trilogía sobre “La agricultura tradicional en Campo de Criptana”, en la que se ha pretendido evitar el olvido de la forma en que se cultivaba la tierra y algunos de los aspectos sociológicos y costumbristas que rodeaban esta actividad, en los años 50-60 y anteriores, en el pueblo, y, por ende, en los alrededores. El objetivo ha sido preservar para nuestros hijos, nietos y demás descendencia, el amor a la tierra y el modo de entender la vida de nuestros antepasados, a sabiendas de que, posiblemente, mi generación, los que ahora tenemos entre 50 y 70 años, somos los últimos que la han vivido en primera persona.

Como en otras ocasiones he de decir que este trabajo no pretende ser una guía agronómica sobre el cultivo de los cereales. Se trata simplemente de hacer una descripción de tipo etnográfico sobre las prácticas, herramientas, entorno social, etc., en que se desarrollaba este cultivo en aquellos años, aderezada con algunas anécdotas y recuerdos de la época.

Se inició la trilogía en Diciembre de 2011 con el documento dedicado a los “Aspectos generales”, es decir, temas comunes a todos los cultivos: gañanes, mulas, galeras, carros, aperos, arados, etc. y siguió en Noviembre de 2012 con “El cultivo de la vid y la elaboración artesanal del vino” en el que repasamos como se hacía la plantación y cuidado de las viñas, así como la vendimia y todos los trabajos de la bodega familiar.

En esta última parte vamos a revisar el cultivo de los cereales (al trigo y la cebada se dedica el 14,4% de la extensión del término municipal), que es el otro cultivo, junto con la vid (39,1%), que forma el arco en el que se apoyaba la economía agrícola de Campo de Criptana. Este cultivo se practicaba en menor medida que la vid, ya que su rendimiento por hectárea es inferior, pese a que el coste de producción y mano de obra necesaria es también menor.

Aunque pueden verse plantaciones de cereales en todo el término municipal, sobre todo se dan en la parte noroeste, donde las tierras son de menor calado que en otras zonas del municipio.

La parte más extensa del documento se refiere a la recolección (siega, trilla, etc.), prácticas y aperos o herramientas usadas, ya que el cultivo es más sencillo que el de la vid y con menos peculiaridades. No obstante se han introducido unas primeras 10 páginas describiendo la planta del trigo, sus características y cultivo, para centrar el tema. Obviamente los lectores no interesados en estos temas más agronómicos y botánicos pueden ir directamente al apartado de la recolección, donde encontrarán los aspectos más sociales y costumbristas. También se describe como se llevaba a cabo la comercialización del trigo, funcionamiento del Servicio Nacional del Trigo (SNT) y las fábricas de harinas, los vales de harina y pan, etc., y, finalmente, se cuentan las características y clases de harinas, y el pan, sus propiedades y elaboración.

Como en los anteriores trabajos he de destacar que el contenido de éste está sacado exclusivamente de mis propios recuerdos y los de mis allegados, salvo la parte inicial, de la planta del trigo y su cultivo, que la he completado consultando diferentes documentos.

En la realización de este documento, como en los anteriores, he contado con la colaboración imprescindible de mi primo Pepe y la pericia fotográfica de mi amigo Miguel Solano.

Vamos pues a ver ya, como se llevaba a cabo el cultivo de los cereales y su recolección en nuestro pueblo, empezando por conocer un poco qué es esto de los cereales.

Acerca de los cereales

Los cereales, son plantas gramíneas, herbáceas, de ciclo anual, cuyos granos o semillas son básicos en la alimentación humana y del ganado, generalmente molidos, en forma de harina, para aquellos y directamente en grano para éstos. El nombre les viene de Ceres, diosa romana de la agricultura. Las principales especies son: trigo, cebada, arroz, maíz, avena, sorgo, centeno y mijo.

En la alimentación humana el trigo, el arroz y el maíz, son los más utilizados hoy en día. Respecto al trigo, más del 75% de la producción mundial se usa en la elaboración de harinas. La cebada, que en tiempos fue elemento básico de la alimentación de las caballerías, animales imprescindibles en las faenas agrícolas, hoy se usa, principalmente, en la fabricación de la cerveza, para hacer la malta, aunque también la industria de piensos la incluye entre sus materias primas. En este documento nos vamos a referir principalmente al trigo, por ser el que más impacto tiene en la alimentación humana.

El cultivo del trigo es milenario. Las evidencias más antiguas se encuentran en Siria, Jordania, Turquía, Israel e Irak. Existen hallazgos de restos carbonizados de granos de trigo en barro cocido, en Iraq septentrional, que datan del año 6.700 adC. Su paso a Egipto facilitó su incorporación a las culturas griega y romana y de allí al resto de mundo. Al sur de Europa llegó allá por el año 4.000 adC.

Precisamente este cultivo dio lugar a la agricultura y a la ganadería, que permitieron a los humanos pasar de ser nómadas, cambiando de emplazamiento según las existencias de alimentos y las estaciones del año, a sedentarios, viviendo en localizaciones fijas, donde cultivaban y almacenaban los alimentos con los que sustentarse ellos y sus ganados, durante todo el año.

Estos hechos propiciaron la creación de poblados estables y con ello la formación de núcleos sociales que antes no existían. Fue por tanto un elemento decisivo en el avance social y económico del género humano.

El trigo es la base para la fabricación del pan, que es uno de los alimentos básicos del hombre en todo el mundo. Es barato y portador de una gran cantidad de energía, por lo cual siempre se ha considerado parte fundamental de la dieta. Recuerdo que mi padre nos decía: “hay que panear las comidas”, dando a entender que, una comida sin pan, servía de poco.

El pan es el final del proceso de utilización del trigo. La harina, obtenida de la molienda de los granos, amasada y horneada, se transforma en una pieza sólida comestible.

Cabe destacar también su importancia en la cultura cristiana. En la Biblia se hacen frecuentes referencias al pan y al trigo. Más aun, el trigo es la materia prima de la Hostia consagrada, pan ácimo, elemento fundamental en esta religión. También en otras religiones, judía e islámica, el pan tiene un papel destacado. En esta línea de la importancia del pan en la religión, recuerdo que mi abuela Rosario, cuando se nos caía un trozo de pan al suelo, nos decía que había que recogerlo, limpiarlo y besarlo, “porque el pan es de Dios”.

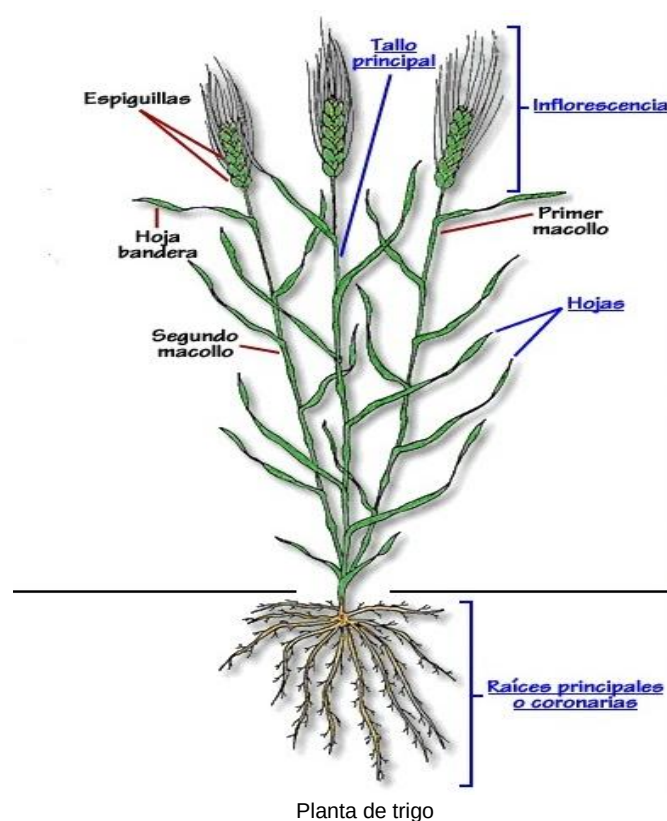
Breve descripción de la planta del trigo

Sin entrar en demasiados detalles, podemos decir que en la planta del trigo se distinguen las siguientes partes: raíces, tallo, hojas y espiga. Esta última está compuesta de granos que forman el fruto de esta planta y, por tanto, la semilla para su reproducción. De cada grano sembrado sale un tallo principal y otro u otros dos secundarios o macollos y de cada tallo una espiga.

El tallo es recto con estructura de caña, es decir, hueco en su interior, salvo en los nudos intermedios. Aprovechando esta circunstancia, de chicos, en los meses de mayo y junio, cuando la planta ya está bien formada, pero los tallos aun no están muy rígidos, nos gustaba hacer flautas con ellos. Se cortaba un trozo entre nudos, y, con cuidado de no rajarlo, se le hacía un agujero intermedio y... a silbar.

Las raíces son muy someras, (de 25 a 30 cm de profundidad) razón por la cual están expuestas a la sequía, si bien es cierto que esta planta tiene una gran resistencia a la misma. Son cruciales para su buen desarrollo las lluvias de primavera.

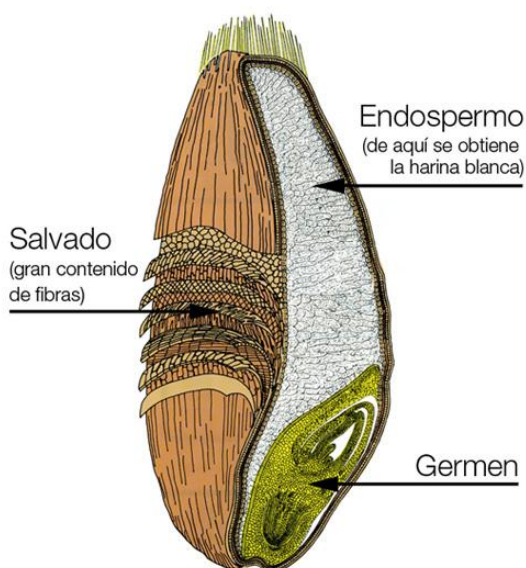
Las hojas, que salen de los nudos, tienen una forma lanceolada, alargadas, rectas y terminadas en punta.



El trigo es una planta fanerógama, esto es, su aparato reproductor se presenta en forma de flor. Es hermafrodita, es decir, sus flores contienen órganos reproductores masculinos y femeninos (androceo con tres estambres y gineceo con un ovario y dos pistilos).

Sus flores son poco vistosas y pequeñas, ya que al ser polinizadas por el viento no necesitan atraer a los insectos. Se agrupan en inflorescencias llamadas espigas y constan de un eje principal sobre el cual van dispuestas de 20 a 30 espiguillas en forma alterna, de cada una de las cuales saldrán 2 ó 3 flores fértiles, que, finalmente, darán lugar a los granos o semillas.

Los granos, que en el pueblo también llamábamos “chochos”, se componen, simplificando la cuestión, de cáscara o salvado, endospermo y germen.



Elementos del grano de trigo

La cáscara es la parte exterior, sirve para proteger al resto del grano. Está formada sobre todo por celulosa, componente fundamental de la fibra dietética, favorecedora del tránsito intestinal. En la harina refinada este componente se elimina, cosa que no ocurre en la integral.

El endospermo es el 80-90% del peso del grano y está compuesto de hidratos de carbono en forma de almidón, que es, precisamente, uno de los componentes principales de la alimentación humana.

El germen, la parte más interior del grano, es la semilla propiamente dicha. De él saldrá, tras la siembra, la nueva planta. Durante la primera fase de crecimiento esa nueva planta se alimenta del almidón del endospermo. Contiene proteínas y lípidos (las grasas y los triglicéridos son especies de lípidos) que, ingeridas, contribuyen a engrosar nuestras reservas energéticas.

Cada 100 gramos de trigo contienen, entre otros elementos como sales minerales, los siguientes:

- 65 g de hidratos de carbono, en forma de almidón.
- 13 g de proteínas.
- 10 g de fibra.
- 2 g de grasas.

Esta composición lo hace particularmente interesante en la dieta humana, por su aporte energético en forma de azúcares de descomposición lenta, es decir que se van liberando poco a poco y, por tanto, ideales para situaciones de esfuerzo continuado. También son una fuente importante de vitaminas y fibra.

En el trigo se pueden encontrar las siguientes variedades.

Según su utilidad:

- Trigo blando, común o candeal (*triticum aestivum* y *spelta*). El interior del grano es harinoso. Se cultiva en zonas templadas. Se usa en la elaboración del pan y demás productos de repostería. Tiene más almidón, grasas vitaminas y minerales que el duro.
- Trigo duro (*triticum durum*): El interior es cristalino, se cultiva en zonas más secas. Se usa para pastas alimenticias. Tiene más calcio, pero menos proteínas que el blando.

Por la época de plantación y ciclo vegetativo:

- Trigo de invierno o de ciclo largo: Se cultiva de otoño a principios de verano, sobre todo en climas templados. Dan más rendimiento que los de primavera.
- Trigo de primavera o de ciclo corto: Se cultiva de primavera a finales de verano, principalmente en climas fríos.

El aprovechamiento del grano se hace a través de la harina, para lo cual es imprescindible pasar por el proceso de la molienda. Hablaremos más adelante de todos estos temas.

Del trigo, además del grano como producto principal, se aprovecha también la paja como fuente de celulosa, en su ración de volumen para las caballerías y como cama para una gran variedad de animales.

La paja también se usa como combustible para “animar” las hogueras que se hacen en los “fuegos bajos” de las cocinas rurales.

El ciclo vegetativo del trigo

En su evolución anual, el trigo pasa por tres periodos:

- Vegetativo, desde la siembra hasta el encañado o crecimiento del tallo.
- Reproducción, desde el encañado hasta la terminación del espigado.
- Maduración, acumulación de almidón en el grano, desde el final del espigado hasta la recolección.

En el periodo vegetativo se produce la germinación. El grano necesita humedad, temperatura adecuada y aire a su alrededor. La temperatura óptima de germinación es de 20-25°C, pero puede germinar desde los 3-4°C hasta los 30-32°C. El aire es necesario para activar los procesos de oxidación, por tanto la capa superficial del terreno debe estar mullida.

La temperatura ideal para el crecimiento y desarrollo de este cultivo está entre los 10 y 24 °C, aunque en invierno, cuando la planta está aun inactiva, aguanta temperaturas muy inferiores. Es importante la lluvia de primavera para su crecimiento.

El siguiente proceso es el ahijamiento por el cual de los nudos que están enterrados salen tallos secundarios o macollos, quedando el nombre de tallo principal o padre para el que salió directamente del grano. Más de 3 hijos pueden perjudicar el rendimiento de la planta.

Cuando empieza a hacer más calor, tiene lugar la reproducción. Se termina el ahijamiento y comienza el encañado o sea el crecimiento del tallo por alargamiento del espacio entre los nudos. La altura del tallo puede llegar hasta 1,20 m, aunque en esta etapa la caña aun no se ve

pues está arropada por las hojas. Hasta el espigado no se estirarán las hojas, dejando la caña al aire libre.

Cuando la espiga empieza a despuntar entre las hojas, arranca el espigado. En este momento comienzan a ser peligrosas las heladas. Al estar la espiga totalmente formada empieza la floración, que dura unas 2 semanas. Termina ésta cuando los estambres son visibles, asomándose a través de las espiguillas. Después los estambres se secan, se caen y el ovario fecundado va creciendo, convirtiéndose en un grano de trigo verde, hinchado y lleno de un líquido lechoso. A partir de este momento comienza la madurez del trigo. Ese líquido, en este proceso, se convertirá en el grano definitivo.

La maduración comienza cuando las hojas inferiores se han secado pero las de arriba, y el resto de la planta, está aun verde. Seguidamente toda la planta adquirirá el típico color amarillo del trigo en sazón, conservándose solo verdes los nudos. Finalmente la paja se pone dura y quebradiza, así como el grano. Este último paso debe ser lento, para que el trigo grane adecuadamente. Para ello se necesita que la temperatura sea suave, pues si no el trigo madura precipitadamente y no grana bien (no se acumulan las sustancias de reserva necesarias para un adecuado grosor del grano) y se dice que “se agosta”.



El trigo próximo a la siega

En esta última etapa, ya por junio, el trigo está amenazado por las tormentas de granizo o lluvia violenta. Las primeras pueden llegar a destrozar las espigas, generando una pérdida importante de la cosecha. Las segundas producen el encamado o tumbado de las cañas, con lo cual el proceso de la siega es más lento y costoso.

El cultivo del trigo

La labranza

El trigo, en la época a que nos referimos, se sembraba una vez cada dos años, cultivo bienal. El año que no se sembraba se decía que la tierra estaba de “barbecho”, y servía para que descansara, se airease y se repusieran los nutrientes, ya que el abonado era una práctica poco

corriente. Este factor es uno más de los que contribuyen a empeorar el rendimiento de una tierra sembrada de cereales, en relación con la misma plantada de viña.

La barbechera, preparación del barbecho, se hacía en el otoño, cuando las lluvias habían ablandado la tierra que, tras la siega y los calores del verano, se había puesto dura como una piedra. A la tierra en esta situación se le llamaba “rastrojo” (por el rastro o señales que se dejan tras la siega). La tarea de ararla se llamaba “alzar” y era dura, muy dura, para todos, el gañán que iba detrás del arado de vertedera (véase la primera parte de esta trilogía, sobre la agricultura tradicional para conocer las particularidades de este arado), y las mulas que tenían que tirar de él para romper la tierra, normalmente sacando grandes terrones.



Dos yuntas tirando de la vertedera “alzando”

Si había lugar, después se extendía la “basura”, el estiércol, abono orgánico por excelencia, procedente de los “barrancos” caseros donde se almacenaba durante todo el año la paja usada como cama de las caballerías, los desechos de comida, etc., (en la segunda parte de esta trilogía se describe el tratamiento de la basura antes de usarla en el campo).

Tras los primeros hielos, allá por febrero, se volvía a arar, para romper los terrones y, si era necesario, se la daba una pasada con las gradas. Este apero es una rejilla de hierro con púas salientes que le dan el aspecto de una parrilla. Tiraba de ella una o varias mulas, arrastrándola por la tierra, con las púas hacia abajo, deshaciendo los terrones.



Gradas

Si la lluvia de primavera había hecho crecer hierba, se le daba una vuelta con el arado. Las plantas de trigo que nacen a partir de los granos que quedaron en el suelo, tras la siega del año anterior, se llamaban “ricia”.

El abonado

Como ya hemos mencionado, una parte importante de este proceso se hacía con abono orgánico (estiércol), tras el alzado del rastrojo. Este producto mejoraba la absorción del nitrógeno, fósforo y potasio, que se le echaba más tarde, como a continuación veremos, y, además, hacía más compactos los terrenos arenosos y esponjaba los más difíciles de labrar; aumentando las reservas hídricas del suelo.

Hacia octubre, próximo ya a la sementera, se le daba otra vuelta con la vertedera y se abonaba con una mezcla, a partes iguales, de superfosfato y potasa en polvo, echándolo a mano, como la siembra a voleo. El fósforo mejora la maduración de los granos y el potasio favorece el crecimiento de las raíces y la resistencia a la sequía.

También se le echaba, a mano, un abono nitrogenado. Se hacía en el periodo de crecimiento del tallo, primavera, para favorecer el rendimiento (espigas). Había que echarlo cuando se vislumbrasen lluvias próximas, pues, si no, podía quemar la planta.

Un abono clásico de nitrógeno en aquella época era el Nitrato de Chile. Se trataba de un nitrato de sodio natural (NaNO_3), procedente del norte de ese país, que las plantas convierten en compuestos orgánicos nitrogenados.

No había pueblo que no tuviera carteles publicitarios de este producto. En el nuestro había uno en el chaflán del Tumbillo, entre las calles Antonio Espín (Camino del Puente) y Agustín de la Fuente (Paseo de la Estación)



Cartel de los años 30



Cartel de los años 60



Publicidad del Nitrato de Chile en una fachada

La siembra

Antes de que empezasen las lluvias, en otoño, se llevaba cabo la sementera, la siembra, ya que en el pueblo se usaban trigos de invierno o de ciclo largo.

Las variedades más usadas eran Chamorro o Mocho (grano sin aristas, blando, con poco salvado y sin raspa, con la espiga pequeña y achatada), y Aragón (alto contenido en proteína, más del 15% y espigas con raspas, que se dejó de usar en los 80 pues se tumbaba y daba problemas a las cosechadoras)



Espiga de trigo Chamorro



Espiga de trigo Aragón

La forma tradicional, más antigua, de siembra es “a voleo”. Ya en la Biblia, cuando se expone la parábola del sembrador, se intuye que se está utilizando este procedimiento, por eso al lanzar la semilla, con poco control, una parte cae en tierra fértil pero otra va al camino o a terreno pedregoso.

El sembrador llevaba bajo el brazo, colgado del hombro, un saco, la sembradera, lleno de semilla, iba recorriendo la finca a lo largo de los surcos, primero en un sentido y, al llegar al final, en sentido contrario, y, al tiempo, lanzaba al aire puñados de simiente que se distribuían al azar, o sea a voleo, o sea donde caían. En cada recorrido esparcía simiente entre 10 y 15 surcos. Cada sembrador tenía su medida, que dependía de la fuerza de su brazo y de la cantidad de granos que le cabían en un puñado. Se necesitaban unas 2 fanegas de trigo por cada fanega de tierra a sembrar.

Inmediatamente después de lanzar la semilla, para enterrarla y que los pájaros no se la comiesen, había que arar por encima de los lomos, parte alta de los surcos hechos en la última arada. Esta vuelta de arado se llamaba “rajar”. Los granos debían quedar a una profundidad de unos 6 cm.

La siembra a voleo no es una forma muy eficiente de distribuir la semilla, pero hasta que salieron las primeras sembradoras tiradas por mulas, no había mejor manera de hacerlo.

El proceso de la siembra siempre ha sido visto como una tarea muy relacionada con la esperanza y los sentimientos nobles. La romanza del sembrador, de la zarzuela “La rosa del azafrán”, describe muy bien esta tarea:

Cuando siembro voy cantando,
porque pienso que al cantar,
con el trigo voy sembrando
mis amores al azar.

No hay empresa más gallarda
que el afán del sembrador.
¡Por sembrar en tierra parda
soy a gusto labrador!

Pisan mis abarcas la llanura,
rasga el firmamento mi montera,
porque al sembrador se le figura
que es el creador de la panera.

Y el grano arrojo
con tanto brío,
que me parece
que el mundo es mío...

¡Ah! Sembrador
que has puesto en la besana tu amor
la espiga de mañana
será tu recompensa mejor.

Dale al viento
el trigo y el acento
de tu primer lamento de amor
y aguarda el porvenir, sembrador.

No hay empresa más gallarda
que el afán del sembrador.
Por sembrar en tierra parda
¡quién no fuera labrador!

Vuela la simiente de mi puño,
cae sobre la tierra removida,
siente la caricia del terruño
y abre sus entrañas a la vida.

Y al sol de mayo,
que es un tesoro,
millares brillan
de lanzas de oro.



Sembrando a voleo (foto de Trinidad Velasco)



Sembradera

Las enfermedades

En esos años no había productos químicos, herbicidas, para luchar contra las “malas hierbas”, por tanto, si crecían muchas, había que eliminarlas, en primavera, a mano, a base de recorrerse la plantación y con azadillas o escavillos (azadones pequeños) ir arrancándolas.



Azadillas



Escavillo

Aparte de eso, las dos enfermedades o ataques más comunes que padecía el trigo eran el tizón y el cuquillo.

El tizón es un hongo (*Tilletia controversa*) que atacaba al grano de trigo, dejando en su interior un polvillo negruzco, constituido por numerosas esporas, haciendo que la espiga se pusiera negra (de ahí su nombre). Los granos atacados quedaban totalmente destruidos y sólo subsistía la envoltura externa. Solo se daba en los trigos de invierno, o sea los que se sembraban en el pueblo. Se combatía con cal en polvo (cal de la usada para enjalbegar, machacada).

El cuquillo (gorgojo del trigo o de los graneros, *Sitophilus granarius*) atacaba cuando el trigo estaba almacenado en la cámara pendiente de llevarse a la fábrica de harina. Es un insecto que vivía dentro del montón de trigo, de cuerpo cilíndrico y pico pronunciado (quizá por eso se le denominaba cuquillo, como el ave), provisto de fuertes mandíbulas, que las hembras utilizaban para taladrar los granos y, a continuación, depositar en ellos sus larvas. Los adultos miden de 3 a 4 mm de longitud y son de color marrón oscuro, casi negro.



Cuquillo del trigo



Cuquillo ave (realmente su nombre es cuclillo)

La recomendación preventiva era limpiar muy bien los graneros y desinfectarlos, quemando azufre y nitrato potásico, antes de llevar el trigo. Si éste había sido ya atacado se combatía con sulfuro de carbono líquido, que se ponía en una lata encima del montón, previamente extendido. Al evaporarse penetraba en el montón con un efecto mortífero para los insectos. Había que cerrar herméticamente puertas y ventanas, al menos 2 días, hasta que el insecto moría, además, después, se ventilaba muy bien el local, ya que también era tóxico para el hombre y los animales.

Si no se conseguía eliminar, la picaresca funcionaba y, para que no apareciese durante la descarga en la fábrica de harinas, se le echaba flit, un insecticida usado contra moscas y mosquitos, que hacía que el cuquillo, huyendo de él, se fuese a la parte de abajo del montón.

La recolección

A finales de junio o principios de julio empezaba la recolección, que se prolongaba hasta comienzos de agosto. Julio era el mes central, no obstante, como sinónimo de la recolección se usaba la frase “hacer el agosto”. En mi casa se decía que los gañanes y sus familias se iban a la “Casa de los Sastres”, en el paraje del Rasillo, a hacer el agosto, porque allí era donde mi abuela Rosario tenía la mayor parte de su actividad agrícola. Por extensión ha quedado la frase “hacer el agosto” con el significado de recoger beneficios de un negocio.

En estos meses el pueblo cambiaba de aspecto, todo se animaba, en las calles había más gente, ocupada en diferentes tareas, y se respiraba un optimismo característico de quien ve próxima la consecución del objetivo por el que ha estado trabajando buena parte del año.

Preparación

Antes de empezar la campaña de recogida y trillado de la mies hay que había que hacer unos preparativos, para que luego los trabajos se desarrollen sin problema. Estos eran:

- Poner a punto las hoces, afilarlas o reponerlas.
- Aprovisionarse de “ataeros” (cuerdas de esparto) para hacer los haces de mies.
- Instalar el meriñaque en las galeras.
- Preparar las redes que después se usarán en las galeras para transportar la paja desde la era hasta la casa del propietario de la explotación.
- Reparar las trillas. Habitualmente había que reponer los pedernales (piedras de sílex) que llevan fijadas en hileras en la parte inferior. Para ello cada año se presentaban en el pueblo unos profesionales que con pedernales y martillos de madera repasaban las trillas y las recomponían.
- Hacer revisar los trillos por los herreros, para reparar alguna cuchilla que se hubiera roto la temporada anterior o afilarla si fuera necesario.
- Preparar todas las herramientas específicas de estos trabajos, ganchos de las trillas, escobas de era y de mijo, cribas y harneros, espuelas, palas, horcas, horquillos de madera, palo de allegar, raidores, rulo, pisón, etc.
- Revisar la situación del empedrado de la era y, en su caso, hacerlo reparar por los albañiles, o, simplemente, pasarle el rulo para alisarlo y recolocar las piedras en su sitio.
- Repasar los sacos y costales, cosiéndolos o remendándolos.
- Preparar toneles o tinajas para disponer de agua potable en la era.
- ¡Ah! y más tarde, cuando se empezó a usar la máquina de ablenar o ablenadora, había que llamar al herrero y/o mecánico para que la revisara y realizara las tareas de mantenimiento necesarias.

(Todos estos términos, meriñaque, trilla, trillo, ataeros, etc. los iremos comentando en las siguientes páginas)

Los segadores

Son los trabajadores que hacían el trabajo de la siega. Se “ajustaban” (contrataban), especialmente para esta tarea, por jornadas, y cuando se terminaba la faena también se extinguía el contrato (ahora lo llamaríamos “contrato por obra o servicio”). En mi casa, casi siempre, la cuadrilla de segadores venía de La Parrilla.

Su vestimenta era la habitual de los trabajadores del campo, ya descrita en la primera parte de esta trilogía, pantalón de pana negro, blusa, camisa azul sin cuello, peales y albarcas como calzado y, por la cabeza, pañuelo de hierbas y sombrero de paja por encima del pañuelo.

Cobraban un salario semanal y además se les proporcionaba vino, 1 arroba por semana, aunque lo que bebían en cantidades industriales era agua, ya que el trabajo era “deshidratante”, por el calor del mes de julio y el esfuerzo físico a realizar. El botijo y la castaña, eran los grandes aliados del segador.



Castaña



Botijo

Por cierto que del botijo, aparte de existir de múltiples formas, materiales y terminaciones, existen sesudos estudios de termodinámica acerca de por qué se enfría el agua dentro de ellos. Existe, además, una gran variedad de complementos, para taparles el pitorro y la boca, para evitar que se chupe o mame (hay que beber a chorro), bases para ponerlo encima y que no rezume agua en el suelo, forros de esparto o cuerda para que conserve mejor la humedad, en fin todo un mundo de “delicatessen” botijeras.

La siega

Por aquí comienza la recolección de los cereales.

No era esta tarea tan divertida como la vendimia. Era un trabajo duro, realizado en su mayoría por hombres, aunque, como luego veremos, las mujeres hacían de espigadoras que tampoco era un baile de carnaval.

En la siega se trata de ir cortando con una hoz la paja, en cuyo extremo está la espiga, por la parte más baja, a unos 20 cm del suelo, para aprovechar lo más posible este producto, e ir confeccionando haces (gavillas) de mies (paja y espigas ya cortadas), que se atan con un “ataero” de esparto.



Campo de trigo, trigal

El caporal de la casa es el que acompañaba y dirigía el trabajo de los segadores, que no conocían las fincas que había que segar, ni su tamaño, ni orientación. Además iba cuidando de que el trabajo se hiciera bien y no fueran dejando mucho rastro, espigas tiradas.

Después de la siega el campo quedaba con las pajas cortadas a unos centímetros del suelo, amarillo y seco. Se le llamaba “rastrajo”, y así quedaba hasta que en otoño se comenzaba la preparación para la nueva siembra o para hacerlo “barbecho”, que es como se llamaba la tierra que se dejaba un año sin sembrar para que descansara.



Rastrojo

Veamos con algo más de detalle los elementos de la siega que antes hemos mencionado y como se desarrollaba esta tarea.

¿Qué es una hoz?: es una herramienta de hierro, curva, cortante, dispone de un filo preciso por la parte interna de la curva, provista de una empuñadura de madera, que se utiliza para cortar, segar, la mies. Las hay para la mano izquierda y para la mano derecha.

¿Que son los dediles y zoquetas?: Protectores de los dedos de la mano con la que no se coge la hoz para evitar el roce con la tierra y ser lastimadas por la hoz. En las zoquetas, hechas de madera, se introducían los dedos meñique, anular y medio. Los dediles, generalmente de caña, se colocaban uno en cada dedo.



Zoqueta



Dediles y hoces de mano izquierda



Dediles, zoquetas y hoces de mano derecha

¿Qué son los “ataeros” (ataderos)? Es la primera aplicación de la tomiza, la labor más elemental a base de esparto. La hacían los esparteros. La materia prima eran las fibras de esparto, previamente remojadas. La tomiza es una cuerda fina hecha con tres ramales de esparto trenzados, cada uno de una sola fibra, o como mucho dos.

La tomiza cortada en trozos, de aproximadamente un metro de longitud, son los ataeros, que se usaban como cuerda para multitud de aplicaciones en la agricultura, p. ej. atar los haces de mies.



Manojos de ataeros

Se compraban por cientos en las esparterías. El plástico acabó con ellos.

La siega era un trabajo duro donde los haya, al soletón del mes de julio y agosto, trabajando todo el día, agachándose y levantándose continuamente, ¡vaya abdominales!, en fin, que lo que ganaban los segadores lo tenían bien merecido.

Los segadores trabajaban en cuadrilla, poniéndose unos al lado de otros, avanzando al mismo tiempo y cubriendo parcial o totalmente el ancho de la finca.

La técnica de la siega es fácil de describir: con una mano se coge la hoz, y con la otra se van cogiendo manojos de mies, se sujetan y con la hoz se cortan. La mano que no lleva la hoz se protege con las zóquetes o los dediles.

La mies segada se va amontonando y cuando hay suficiente se ata y se forma un haz. Los ataeros se llevan sujetos a la cintura, para que sea fácil ir cogiendo uno tras otro.

Los haces se van dejando donde se han formado, mas tarde la galera pasará a la finca y se irán cargando en ella, con la horca y el cargador. Las galeras no tendrán problemas para circular por la tierra ya que, con el calor, está reseca y dura, por lo que las ruedas avanzan sin dificultad.



Cuadrilla de segadores en acción

¿Qué es una horca?: Palo rematado en tres o cuatro púas hechas del mismo material y en una sola pieza. Es la herramienta, con la cual se hacinan los haces de mies, se cargan o descargan de las galeras o carros, se revuelve la parva, etc.



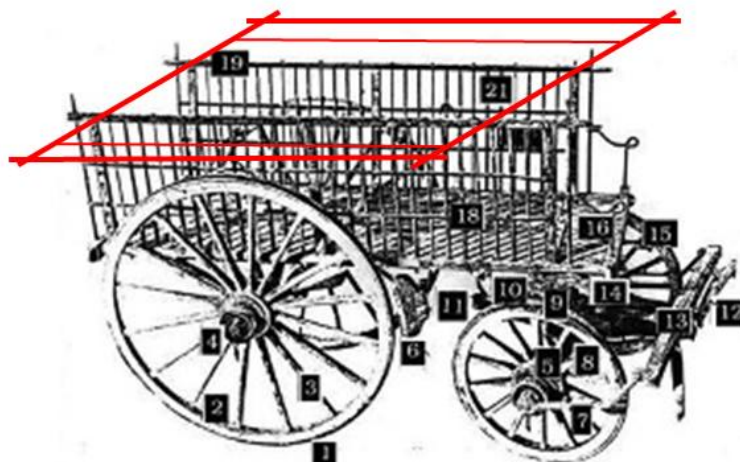
Horca



Cargador

¿Qué es un cargador?: Similar al horquillo usado para descargar uvas pero en madera y con unos topes al final de los dientes para que los haces de mies no sean traspasados por estos. Se usan para elevar los haces del suelo hasta lo alto de las galeras, que puede ser varios metros, una vez que se les instala el meriñaque.

El transporte desde el haza hasta la era se hacía con las galeras, provistas del mencionado meriñaque, para aumentar su capacidad de carga, dado que el transporte de mies es más un problema de volumen que de peso. Este dispositivo consiste en una estructura, parte de madera y parte de hierro, que se fija a los varales y que permite hacer más ancho el espacio de carga, con lo cual se puede subir más alta la carga de mies, y por tanto ganar eficiencia en el transporte.



Galera con su meriñaque (en color rojo)

En la era le espera a la mies un largo proceso de transformación



Galera con meriñaque, bien cargada de mies (foto de Trinidad Velasco)

Cargar una galera requería esfuerzo y saber hacer. Un gañán se ponía en el suelo y con una horca o cargador iba echando a la galera los haces, que recogía el que estaba arriba, y los iba colocando. Al principio echar los haces a lo alto, descansado y con la galera vacía, era fácil, pero conforme se iba avanzando en la carga, el cansancio y la altura a la que había que elevarlos, complicaba la cosa considerablemente.

La carga se hacía atando primero al meriñaque, alrededor de la galera, unos haces de mies verticales, los “perendengues”, con las espigas hacia abajo (perendengue no es un localismo, está en el diccionario de la RAE y significa colgante). Estos sujetaban las primeras capas de la carga, que a su vez van sujetando al resto. A continuación se ponían capas o cercos de haces, uno tras otro, cuidando que las esquinas quedasen bien verticales, y las espigas hacia dentro. Al final se echaban unas sogas por encima y se ataban al meriñaque para sujetar bien la carga. Si ésta era muy alta se echaban sogas también a mitad de la carga, para darle más consistencia y que no se cimbrease. Las sogas tenían en su extremo una especie de argolla artesanal para facilitar el atado.



Sogas de atar la mies. Obsérvese en la parte de abajo las argollas artesanas de madera

En la procesión de la Virgen del Carmen, el 16 de Julio, en plena recolección, salían galeras cargadas de mies hasta arriba, diríamos incluso que sobrecargadas, con los haces perfectamente alineados, como exhibición del buen hacer, delante de todo el pueblo.



Foto publicada por Melquiades Rodríguez en el grupo de facebook "No eres de Criptana si.."



Galera 1954. Foto tomada del documento "Tres décadas de historia" (campodecriptana.info)



Cargando la galera. 1959
Foto de la web tiocazuela.com



Galera 1932. Foto tomada del documento "Tres décadas de historia" (campodecriptana.info)



1960. En la era de mi abuela Rosario, en el Rasillo, mis hermanos, primos, el hijo del mayoral, Carrasco, y yo

Las espigadoras

También esta tarea era para "echarle de comer aparte". Hacían la misma labor que los rebuscadores en la vendimia, aprovechar el fruto que había quedado sin coger en el campo. Para ello, cuando los segadores habían terminado su tarea, se recorrían la finca recogiendo las espigas que estos se habían dejado. Había una diferencia curiosa entre rebusca y espigado, mientras aquel era un trabajo realizado fundamentalmente por hombres y de forma individual,

éste era realizado por mujeres que, en general, iban agrupadas en pandillas. No cabe duda que el carácter masculino, mas individualista y el femenino más sociable, influyen en esta forma de enfocar el trabajo.

Si los segadores se tenían que agachar para coger las cañas de la mies a 20 cm del suelo, hay que imaginarse a las espigadoras que tenían que recoger las espigas del mismo suelo.

Provistas de grandes sombreros de paja, iban recorriendo los rastrojos, recogían las espigas que encontraban y las iban echando en una esportilla o en una bolsa de tela que se ataba a la cintura, luego las vaciaban en un saco y las llevaban a casa.

Allí comenzaba la segunda parte que era hacer lo mismo que se hace en una era pero a nivel minúsculo. Por la tarde, después de siesta, salían a la puerta de la calle, se juntaban un grupo para charlar al tiempo que trabajaban, Se arrodillaban e iban extendiendo frente a ellas, poco a poco, el contenido de los sacos recogidos por la mañana, en el suelo, sobre una lona. Con un palo o palmeta golpeaban las espigas para deshacerlas y que se desprendieran los granos de trigo (equivalente a la trilla). Después, echando al aire con ambas manos el producto obtenido lo iban ablentando para dejar el trigo limpio y, finalmente, lo guardaban, para utilizarlo para las necesidades caseras, comida de animales domésticos etc., durante el año, o bien lo llevaban a la “fabrica de harina” para recoger los vales a canjear posteriormente por pan. Hablaremos de estos procesos más adelante.

En los finales de los 50-comienzos de los 60, en los que me pasaba todo el verano recorriendo las calles del pueblo en bicicleta, cobrando los recibos de la Hermandad de San Antonio, recuerdo perfectamente todo lo dicho anteriormente, las mujeres en la calle, de rodillas en la puerta de sus casas, procesando las espigas recogidas por la mañana y cómo el ambiente se llenaba de paja, consecuencia del ablentado de las espigadoras.



Famoso cuadro de Las Espigadoras de Jean François Millet



Recreación del trabajo de las espigadoras en San Esteban del Molar

La canción de “Las espigadoras”, de la zarzuela “La rosa del azafrán” describe muy bien este duro trabajo. He aquí unos párrafos de su letra:

Acudid muchachas a la rastrojera
que los segadores ya se van de vuelta

Esta mañana muy tempranico
salí del pueblo, con el hatico
y como entonces la aurora venía
yo la recibía, cantando como un pajarico.
Esta mañana muy tempranico.

Por los carriles de los rastrojos
soy la hormiguita de los despojos
y como tiene tan buenos ojos
espiga a veces en los manojos.

Ay, ay, ay, ay, que trabajo nos manda el Señor
levantarse y volverse a agachar
todo el día a los aires y al sol.

Ay, ay, ay, ay, ten memoria de mi segador
no arrebañes los campos de mies
que detrás de las hoces voy yo.

La espigadora con su esportilla
“paece” la sombra de la cuadrilla.
Sufre espigando tras los segadores
los mismos sudores
que el hombre que siega y que trilla.
La espigadora con su esportilla.

La era

Es el corazón de la recolección de los cereales, como la bodega lo es de la uva.

Es el espacio destinado a la conversión del trigo o cebada en grano y paja, o sea:

- la trilla, para desmenuzar las espigas, dejando sueltos los granos, y partir la paja en trozos cortos, de no más de 6-8 cm
- El aventado (o ablentado), para separar el grano de la paja

Las tareas de la era estaban dirigidas por el mayoral de la casa y ejecutadas por los peones fijos de la misma y por una nueva figura que luego comentaremos que eran los trilladores.

Las eras estaban situadas a las afueras del pueblo. Su nombre formal, así aparecen mencionadas en las escrituras notariales y cuadernos particionales es “eras de pan trillar”.

La de mi abuela Criptana estaba en el paraje denominado “Berenguel”, al final de la calle Eruelas, hoy prolongada, limitando con la calle Matadero Viejo. En la actualidad toda aquella área ha sido convertida en zona urbanizada, se han prolongado las calles Eruelas, García León, Palomar etc. y han aparecido nuevas calles, Gregorio Bermejo y otras.

Igual destino urbanístico siguieron otras zonas de eras, como las que había en el Pozohondo, las del final de la calle del Cristo o de la calle de la Virgen, dado que las eras ya no se necesitaban y, además, el boom inmobiliario le dio a esos terrenos un valor que nunca sus dueños llegaron a soñar.

Las eras estaban delimitadas unas de otras por unos muretes o parcellas, de no más de 1 metro de altura, contruidos de piedra y yeso. El suelo estaba empedrado, en base a “calles” bien dispuestas, de piedras no muy grandes, alineadas, para que fuese sólido y pudiese soportar, sin hacerse baches o socavones, el peso de galeras, trillas, etc., continuamente circulando por su superficie.



Era de mi abuela Rosario en “La Casa de los Sastres” (paraje de El Rasillo)

Precisamente una de las tareas que había que hacer cada año, como preparación de la siega era repasar las eras para reponer las piedras que se hubieran levantado en la campaña del año anterior o por los efectos del invierno. Iban los albañiles y realizaban la reparación.

En el mejor de los casos, simplemente había que asentar las piedras, dándoles algunas pasadas con el “rulo”, un cilindro de piedra que iba tirado por una mula y que al pasar por encima del empedrado hundía las piedras en la tierra, dejándolas bien colocadas. Para superficies más reducidas se usaba el “pisón”, cilindro de madera dura con astil largo, del que se cogía, y con él se golpeaba el suelo. Previamente a pasar el rulo o el pisón se regaba la era para reblandecer la tierra sobre la que se asentaban las piedras y facilitar que estas se hundieran bien en ese lecho quedando perfectamente fijadas.



Rulo



Pisón

La superficie de las eras estaba, más o menos dividida en tres entornos. La cina donde se amontonaban los haces de mies pendientes de trillar. La parva, donde se ejecutaba el trillado, si la extensión era suficiente se reservaba espacio para dos parvas, de forma que cuándo una se estaba terminando de trillar se extendía la otra, para que de esa forma el proceso de trillado no se detuviese. La tercera zona era la de ablentar, donde se hacía el pez, con la mies ya trillada, paja y grano pendiente de separar, para, más tarde, proceder a su ablentado.



Vista general de una era

Anexa a la era siempre había una construcción, más o menos grande en la que se guardaban los aperos y herramientas.

Un peligro grande durante el trabajo en las eras son los incendios. La mies es un combustible ideal, paja seca, que arde como la yesca, con mucha facilidad. La menor bollisca (chispa encendida) procedente de un cigarro u hoguera podía dar al traste con buena parte de la cosecha. Recuerdo que se tenía especial prevención el día de San Cristóbal, el 10 de julio, patrono de los conductores, con todas la eras a pleno rendimiento: La víspera, por la noche, se disparaban fuegos artificiales, desde el Pozohondo, que es donde está su ermita, a un paso de

las eras del mismo nombre y muy próximas también las del Berenguel. Más de un año recuerdo haber caído un cohete ardiendo en alguna era y haber prendido fuego en ella. Entonces las campanas de la iglesia “tocaban a fuego” para que fuese todo el pueblo a intentar sofocarlo (los bomberos estaban en Alcázar y tardaban en llegar). Posteriormente, se acostumbró a desplazar con anterioridad, un reten de bomberos, que se colocaba cerca de las eras, para impedir que un cohete no apagado prendiera y evitar así que la cosa fuese a mayores.

Otro riesgo, aunque indudablemente menor que los incendios, eran las tormentas. Estas, en las eras, lo que hacen es mojar la mies, con lo cual no se puede hacer nada, ni trillar ni ablenar. Había que extenderla, e ir dándole vueltas a golpe de horca hasta que se secaba. En fin, era solo un problema de retraso y acumulación de trabajo pero nada más (y nada menos).

Era imprescindible disponer de un pozo, propio o con permiso del dueño para usarlo, para calmar el calor de esa estación y los picores que daba el polvo que se generaba con la trilla, además de satisfacer la sed de las mulas. Para el consumo humano estos pozos no valían, ya que, normalmente, el agua que tenían era “salobre”, esto es, con sales y cal disueltas que la hacían poco adecuada al consumo humano.

No puedo dejar de comentar una anécdota a propósito de las eras y las hormigas. Aquellas, con abundancia de grano, eran terreno ideal para el trabajo de éstas. Con avidez recogían granos, recorriendo caminos hasta su hormiguero, que por el paso continuado de tantas hormigas quedaban bien marcados, como auténticas “carreteras”. Pero no todo era felicidad, cuando llovía se les llenaba el hormiguero de agua y tenían que sacar los granos a secar para que no germinasen. El momento era aprovechado por las espigadoras que iban con cubos y se llevaban todo el grano que las trabajadoras hormigas habían sacado al sol. A mi padre esto le daba pena porque decía que era un robo, pero en fin..., era la lucha por la vida.



Camino de hormigas



Trigo alrededor del hormiguero para que se seque

El trabajo en la era

La trilla

Lo primero es señalar, como antes anunciamos, que aquí aparecía otra figura nueva de trabajador del campo que es el trillador. Generalmente eran chicos jóvenes que aún no tenían la fuerza física necesaria para ir a segar y que se dedicaban a conducir las mulas durante el proceso de trillado, amén de otros trabajos auxiliares a las órdenes del mayoral, que es quien dirigía el trabajo en la era.

La mies llegaba cargada en las galeras hasta arriba. Allí se procedía a su descarga. Un gañán se subía a lo alto y, provisto de una horca o descargador, iba arrojando los haces, que se colocaban en una cina, lo mas ordenados posible, para que no ocuparan mucha extensión, ya que la dimensión de las eras era limitada.



Descarga de la mies en la era. Foto de Jose María Moreno

Desde la cina, con un carro, se llevaban los haces a la parva para proceder al trillado. Para trillar lo primero era formar o extender la parva, tarea conocida como “tender parva”. La parva es un conjunto de haces de mies desechos, es decir desatados, por tanto con todos los tallos y espigas sueltos, que se extendían en círculo, en una superficie relativamente grande, que luego era recorrida, dando vueltas, una y otra vez, por las mulas, arrastrando las trillas, trillos, etc. para llevar a cabo el trillado. Por motivos que desconozco las vueltas se daban casi siempre en sentido contrario a las agujas del reloj (levógiro).

Para tender la parva se sujetaban los haces por el nudo que habían hecho los segadores en el “ataero”, y, al tiempo que se deshacía el nudo, se lanzaba la mies para que cayera suelta.

A base repetir esta operación una y otra vez, se conseguía formar una superficie circular con mies extendida con un grosor del orden de 60-70 cm. Tras esto la parva estaba ya dispuesta para comenzar la trilla.

El primer paso era “dar pata”. Consistía este proceso en hacer que las mulas anduviesen por encima de la parva, dando vueltas, para que la mies se asentase, no estuviese hueca como quedaba tras el tendido, llena de hoyos y cimas por lo desordenado del lanzamiento de la mies,

tras desatar los haces. En esa superficie tan irregular es imposible meter las trillas, por eso hay que “suavizarla” a base de patearla. Se pone el trillador en el centro de la parva con una o dos mulas atadas a un ramal largo y les hace dar vueltas.



Dando pata

Hecho esto el siguiente paso es el trillado, para lo cual se usan las trillas y el trillo.

Las trillas son planchas de madera curvadas en su parte delantera, como los esquíes, para facilitar su deslizamiento por la parva. En la parte inferior llevan incrustadas, en filas, piedras de sílex o pedernal bien afiladas que cortan la paja.



Trilla. Vista de la parte inferior



Trilla. Detalle de la parte inferior



Pedernales que se incrustan en la parte inferior de las trillas

Los trillos son herramientas más sofisticadas, compuestas de una plataforma que lleva debajo una serie de filas de discos, con cuchillas de hierro, que sirven para afinar el corte de la paja, es decir dejar los trozos más cortos. Como el trillo interviene solo en la última parte del proceso de trillado, con la parva ya bastante lisa, lleva incorporada una silla sobre la plataforma (si se metiese con la parva aun irregular el riesgo de vuelco seria grande).



Trillo. Vista general



Trillo. Vista de la parte inferior

Inicialmente, se metían solo las trillas sobre la parva. Se ponían una o dos trillas, cada una de ellas tirada por una o dos mulas y gobernadas por un trillador, que les hacía dar vueltas

procurando pasar por toda la extensión de la parva y sin salirse de ella, para no romper los pedernales. Al principio, el trillador había de extremar las precauciones, e iba de pie sobre la trilla, pues aunque ésta es muy estable, ya que es solo una plancha de madera, el riesgo de que se cayera e hiriese era alto, dado que la parva tenía muchos desniveles, por estar la paja muy entera. Luego, cuando va siendo cortada y la parva se alisa, solían poner una silla para sentarse, que, obviamente, es ir más cómodo, aunque el sol y el calor no hay quien te lo quite.

A base de dar vueltas y vueltas el grosor o altura de la parva iba bajando, los tallos de paja se partían por la acción del filo de los pedernales, las espigas se iban deshaciendo y llegaba el momento de poner en acción el trillo, que cortaba la paja en trozos más pequeños, y con el cual se completaba el proceso de trillado.

Escenas de trilla:





El trillo en acción

Cuando la parva estaba suficientemente baja había que “volver parva”, esto es, darle la vuelta para que las pajas que se habían quedado debajo, y que aun eran muy largas, subiesen a la superficie para que la trilla y el trillo pudieran dar cuenta de ellas. Para esto los peones, ayudados con una horca, volteaban la parva. Además se colocaban en la parte trasera de las trillas y del trillo unos ganchos largos que iban arrastrándose por la parva dándole la vuelta.



Gancho para volver parva



Trilla con los ganchos de volver parva

En esta última fase, la parva, que ya está muy baja, tiende a extenderse, ocupando un espacio mayor del asignado. Entonces los peones, con ayuda del “raidor”, la iban recogiendo, empujando las pajas hacia el centro.

El raidor es una herramienta de madera compuesta de una tabla sujeta a un mango largo, mediante el cual la tabla es arrastrada en posición vertical por el suelo, empujando todos los materiales que se encuentra a su paso. Se usaba, antes de pasar la escoba, para recoger la parva que se va extendiendo, restos de mies trillada, granos después de ablenar, etc. en general, para recoger o amontonar elementos dispersos.

El nombre le viene del verbo “raer” que significa raspar una superficie, que es lo que realmente se hace con esta herramienta. El presente de indicativo de este verbo es “raigo” y de ahí deriva raidor, el que rae. En otros lugares a esta herramienta también se le llama “raedor”.



Raidor

Este era el momento adecuado, con la parva ya baja y tranquila, para que los chicos, hijos del propietario y allegados, se presentasen en la era para subir en la trilla y el trillo y dar vueltas. Aunque no sin cierto malestar por parte de todo el personal que trabajaba allí, se permitía esta actividad lúdica. Particularmente a mí me gustaba mucho subirme a las trillas y que me dejaran los ramales para ser yo quien condujera las mulas, con el riesgo de que, por dirigir mal la marcha de éstas, la trilla se saliese de la parva y acabase con los pedernales dando en el empedrado, con el riesgo consiguiente de romperse en pleno periodo de recolección y dejar la trilla inutilizada. Cuando esto ocurría éramos rápidamente desmontados y echados de allí “con cajas destempladas”.



Trillando con chicotes

A propósito de estas visitas a jugar en la era, recuerdo un día, yo tendría 7 u 8 años, en que estaba jugando en la era del Berenguel antes citada, con dos primos míos, cuyo nombre por Francisco Valera Martínez-Santos (frvalera@coit.es) Junio 2014 pag. 34

discreción no mencionaré, y, casualmente, encontramos un tonelillo detrás de la portada del edificio que allí teníamos. El tonel estaba liado en un saco de arpillera mojado con lo que el líquido que contenía se mantenía fresco. Empezamos a beber sin saber lo que bebíamos, que era vino, y nos pareció que estaba bueno. Animados por el buen sabor y por la sed que teníamos seguimos bebiendo y cogimos una chispa “que pa que”. Cuando nos vieron los gañanes ya era tarde, nos llevaron a casa, donde nuestros padres nos dijeron de todo menos bonitos (bueno a uno de mis primos, que entonces tenía una estructura más delgada que nosotros, hubo que llevarlo al médico, D Antonio Ortiz Muro, para que lo atendiese). Es la mayor borrachera que he cogido en mi vida.



Barril y tonelillo usados para tener agua y vino en las eras



Con todas estas manipulaciones de la mies, en la era había siempre en el ambiente un polvillo, procedente del trillado o ablentado, que se pegaba al cuerpo y, sobre todo si era de cebada, producía unos picores muy molestos. Al llegar a casa era imprescindible airear la ropa y lavarse bien. Los gañanes siempre nos decían a los chicos para gastarnos una broma: “guardad este polvo en un frasco, que en invierno es muy bueno para los catarros”.

He dicho antes que había que lavarse y no ducharse porque en la época a la que nos referimos no era habitual tener duchas en las casas, de hecho de los grifos no salía agua a diario, por eso se disponía de aljibes y cuando “venía el agua” se almacenaba en ellos, luego con una bomba manual se iba sacando en cubos para su aprovechamiento.

El ablentado

Cuando el mayoral decidía que la trilla había terminado llegaba el momento de preparar el siguiente paso, que era el ablentado.

Lo primero era recoger la parva. El término utilizado era “allegar parva”. Con el palo de allegar, el raidor y las escobas de era, usados en este orden, se amontonaba la mies ya trillada y se configuraba el pez para proceder al ablentado.

La escoba de era es una escoba grande, basta, de largas pajas, provista de un mango largo y grueso que se usaba en las eras, entre otras cosas, para barrer los restos de la mies después de ser trillada.



Escobas de era

El palo de allegar se compone de un palo de unos 2 metros de largo que por la parte trasera lleva un arco de hierro o traviesa de madera donde se apoya para mantener una posición semi vertical, ligeramente inclinada hacia atrás; también sirve para que el gañan pueda asirlo y levantarlo del suelo. A este palo se unce una mula, sujetando los tiros en las dos argollas de que dispone. El gañan se sujeta a los ramales y va de pie, encima del palo, que, al avanzar, va arrastrando la mies trillada. Hace la misma función que el raidor pero en grande



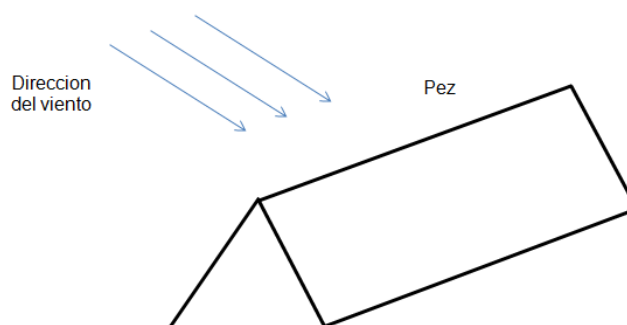
Palo de allegar



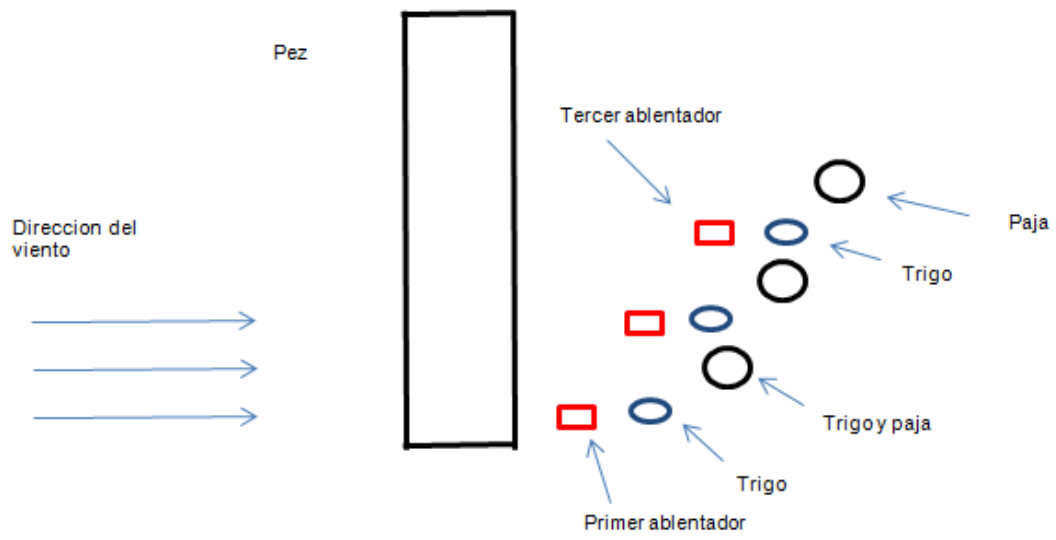
Recogiendo la parva con el palo de allegar

Con estas herramientas se forma el pez, montón alargado situado, más o menos, en perpendicular a la dirección de donde se prevé que va a venir el viento con el que se va a ablenar. El más habitual y favorable solía ser el solano, viento del este, de donde sale el sol, y las horas más propicias la noche o la madrugada.

La figura siguiente ilustra esta preparación:



Para ablenar se ponían dos o tres gañanes, en diagonal al pez, desde la cabecera de éste. El primero con horca y los otros con pala. El primero cogía del pez mies trillada y la echaba hacia arriba, para que el viento se llevara la paja, más ligera, dejando caer a plomo el grano, más pesado. Como en esta primera maniobra aun quedaba trigo en la parte que había arrastrado el viento como más ligera, el segundo operario, con pala, volvía a ablenar esa mies, consiguiendo una separación adicional de paja y trigo y, a veces, incluso había un tercer gañan que volvía a ablenar lo que en la segunda operación se había dado por paja o productos más ligeros. Un trillador provisto de raidor iba retirando y amontonando el trigo ya separado de la paja.



Disposición de los gañanes durante el ablenado



Ablentando, (de la publicación "Tres décadas de historia" de campodecriptana.info)

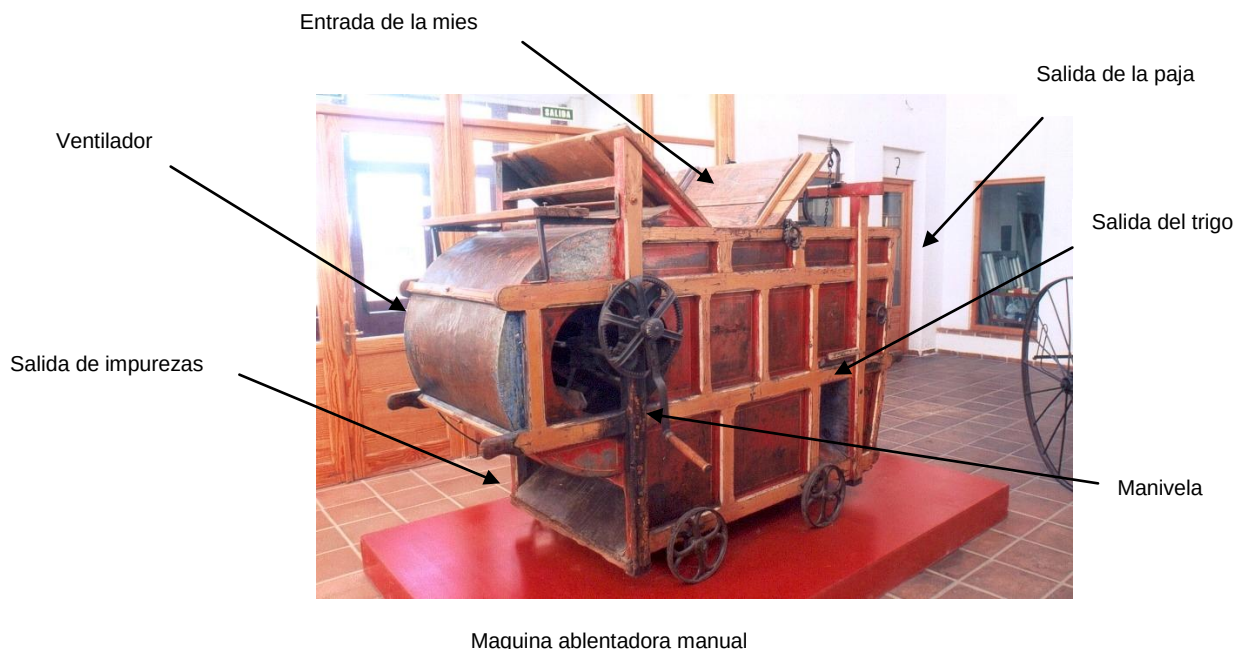


Pala para ablenar

Tras ablentar se recogía el trigo y la paja obtenidos, uno para llevarlo al granero cuanto antes y la otra para amontonarla y recogerla al final de la campaña. Se barría toda la zona donde se había ablentado, con las escobas de era, y el producto recogido, llamado “los suelos”, compuesto de granos, paja, algún resto de mies más grueso, tierra y alguna piedrecilla, se cribaba, para limpiarlo, obteniéndose “las granzas” o “gorriles”, que se echaba de comer a las gallinas y mulas.

Posteriormente se dejó de ablentar a mano y surgió la máquina ablentadora manual, o sea movida por una manivela. Más tarde, en lugar de la manivela, se le puso una polea y se le acopló un motor, primero el eje del tractor y luego uno eléctrico.

En la ablentadora, la mies entraba por la parte superior, un ventilador de aspas creaba el viento suficiente para separar la paja de grano. La paja salía por la parte posterior. El grano pasaba después por un conjunto de cribas, animadas de un movimiento de vaivén producido por una biela que convertía el movimiento circular de la manivela en horizontal, para separar otras impurezas como, pajas gruesas, piedrecillas, etc. y, finalmente, salía por una boca lateral adecuada para poner un costal y ser envasado directamente.



Vista del otro lateral de la ablentadora donde se ve la biela que mueve las cribas

Después de ablentar, sobre todo si el proceso había sido manual, había que proceder al cribado de las impurezas y del barrido del suelo en los alrededores de la máquina.

Para ello se usaba la criba. Este utensilio agrícola es una estructura rectangular de madera, a la que va unida una malla o plancha metálica con agujeros del tamaño adecuado, para separar los componentes de una mezcla, por ejemplo los granos de la paja, o limpiar de suciedad de los garbanzos, etc. La acción se llama cribar. Se manejaba entre dos personas. Los lados más largos se prolongaban más allá del rectángulo para poder ser asidos por cada operario, y de esta manera imprimir al conjunto el movimiento de vaivén necesario para conseguir el objetivo.



Criba

Si se trata de cribar en cantidades más pequeñas se usa el harnero.

Esta herramienta es una estructura de madera de forma circular, de 40 ò 50 cm de diámetro, a la que va unida una malla metálica, que se utiliza con los mismos fines que la criba. Se maneja por un solo operario que toma el harnero con las dos manos y le imprime el movimiento de vaivén.



Harnero

Los residuos de este proceso de cribado se llamaban granzas o gorriales y se usaban, principalmente como alimento de las gallinas y otras aves de corral, que se criaban para el consumo familiar en muchas casas del pueblo.

El almacenamiento

Una vez terminado el proceso de separación del grano y la paja, se procedía a envasar aquel en costales para llevarlo al granero de la casa del propietario de la explotación.

El costal es un envase, igual que el saco, pero hecho de lona y mucho más largo que ancho, para que pudiera echarse a la espalda (a cuestras) con comodidad, para así transportar el grano, una vez aventado. Su capacidad era de 1 fanega (44 Kg de peso la de trigo y 33 la de cebada). Se llenaban con un utensilio que se describe en el anexo llamado “media”.

Con frecuencia tenían bordadas o pintadas, en rojo o negro, las iniciales de su propietario.



Costal

En mi familia, los costales se cargaban en una galera y se llevaban a casa, generalmente por la tarde, tras la siesta. Allí se descargaban en una ceremonia que recuerdo vivamente y en la que yo participé en muchas ocasiones.

Un operario se quedaba en la galera para “dar los costales”, esto es, ir acercándolos a la parte trasera, donde, de pie en el suelo, los esperaban los costaleros, es decir los que los iban a llevar hasta el granero o cámara, que era una nave enorme situada en la primera planta de la casa. Cuando el costalero recibía el costal el que los daba desataba la boca del mismo, debiendo el costalero sujetarla con la mano para que no se derramase su contenido. A continuación se hacía cargo del envase, se lo echaba al hombro y así lo llevaba, escaleras arriba, hasta el granero, allí, en el sitio adecuado, aflojaba la mano que cerraba la boca del costal y vertía su contenido en el montón preestablecido.

Una y otra vez cada operario subía sus costales y los vaciaba, hasta que no quedaba ninguno en la galera. Era una tarea dura porque acarrear 44 Kg a la espalda, escaleras arriba, muchas veces, te deja “eslomao” (forma coloquial del participio del verbo deslomar, cansar mucho a una persona con un trabajo o un esfuerzo).

La parte más agradable era que, al terminar, tras limpiarnos el sudor con agua fresca, sacada directamente del pozo, mi madre preparaba zurra, bebida típica, próxima a la sangría, a base de vino blanco, agua y azúcar. El vino y el agua (o gaseosa) habían sido metidos previamente en el pozo para que estuvieran frescos. Nos poníamos en círculo (en corro) y mi madre o mi tía Pilar en el centro, con un jarro, iba llenando un vaso y pasándoselo por turno a cada uno de los participantes (no parecía que tuviera mayor importancia compartir el vaso).

Después, los que fumaban, que eran casi todos (en aquella época aun no se había inventado lo de que “el tabaco perjudica seriamente a la salud” y otros eslóganes parecidos), se “echaban un pito”, mejor dicho, “liaban un pito”, porque no se solía fumar cigarrillos sino “picadura” (tabaco picado) o “caldo de gallina” (cigarrillos que se desliaban y con el tabaco de uno se hacían luego dos). Cada cual se hacía o liaba su cigarro.



Paquete de picadura (había muchas marcas)



Paquete de “caldo”

La paja era otra cosa. No se recogía hasta el final de la recolección, durante ella se mantenía amontonada en la era. Se transportaba en las galeras, para, a continuación, subirla por la piquera al pajar. Para ello se instalan largos palos de madera, 2 ó 3 en cada lateral, y de ellos se colgaban redes dejando la galera convertida en una enorme bolsa, dentro de la cual se echaba la paja haciendo mucho mayor su capacidad para transportarla.



Carro con la red colocada para el transporte de la paja

Se descargaba en el corral. Allí estaba, en el tejado de la cuadra, la piquera, una especie de puerta abuhardillada del pajar, con un palo sobresaliente, del cual se colgaba una garrucha. Alrededor de ésta se ponía una soga, a uno de cuyos extremos se colgaba con ganchos una sera, que se llenaba de paja, y del otro se tiraba para poder izarla.

En la puerta de la piquera se situaba un gañan que, cuando le llegaba la sera llena de paja, la tomaba y la vertía en el pajar, echándola después al suelo para que fuera llenada de nuevo. Este proceso se repetía hasta que toda la paja que contenía la galera se había metido en el pajar.



Piquera



Garrucha



Sera

Y hasta aquí la recolección, ahora quedaba la parte final, y no menos importante, del negocio, que era la venta del producto. Eso es lo que vamos a ver a continuación.

La comercialización del trigo

Durante mucho tiempo el trigo tenía, obligatoriamente, que ser vendido por los agricultores al Servicio Nacional del Trigo, organismo de Ministerio de Agricultura que controlaba a nivel nacional esta producción, y que, a su vez, lo vendía luego a las fábricas o molinos de harina.

El Servicio Nacional del Trigo (SNT)

Fue creado en 1937. Su objetivo era ordenar la producción y distribución del trigo y sus derivados y regular su precio. Dependía de la Comisión de Agricultura de la Junta Técnica del Estado. Estaba regido por un Delegado Nacional y en cada provincia por un Jefe o Delegado Provincial del SNT, que, a su vez, nombraba a otros Jefes o Delegados en pueblos o comarcas significativas. En 1938 pasó a depender del Ministerio de Agricultura.

El agricultor tenía que declarar la superficie cultivada y la producción. El trigo no se podía vender a los fabricantes de harina, sólo podía hacerse a la Jefatura comarcal del SNT y al precio tasado. Esta distorsión del mercado de oferta-demanda motivó que hubiera agricultores que ocultaban parte de su cosecha para venderla después a precios superiores a la tasa.

Posteriormente el SNT vendía la producción, en régimen de monopolio, a los industriales harineros, al precio de venta establecido.

En 1946 el SNT inició la construcción de la Red Nacional de Silos y Graneros, para el almacenaje de la producción y semillas. Se construyeron casi un millar de silos, con una estructura característica que los identificaba inmediatamente.



Aspecto típico de un silo del SNT

Campo de Criptana también tuvo su correspondiente silo, que aún existe. Se construyó hacia 1966 en la calle Concepción (carreta de Pedro Muñoz), muy cerca del Cementerio.

En sucesivas reorganizaciones, fueron adaptándose las funciones del SNT a las nuevas necesidades. Perdió, obviamente, el carácter de monopolio del mercado del trigo en 1984, sufrió cambios de nombre, (Servicio Nacional de Cereales, Servicio Nacional de Productos Agrarios SENPA), dando lugar en 1995, junto con el FORPPA, al FEGA (Fondo Español de Garantía Agraria), desde donde se produjo el traspaso a las CCAA. La incorporación a la Unión Europea, no cabe duda, influyó decisivamente en la reestructuración de todo el mercado agrario.

La mención del SNT en este documento es simplemente para ilustrar como era, en la época de referencia, años 50 y 60, el mercado y comercialización del trigo y su control por parte del Estado, ya que se consideraba producto estratégico, dentro de la economía nacional.

Las Fábricas de harina

Cuando se acababa la recolección y se había ya recogido la cosecha, la paja se quedaba en el pajar para ser utilizada a lo largo del año, como pienso o cama para los animales.

El grano se llevaba a un molino o “Fabrica de harina”. Cuando digo molino no me refiero a molinos de viento, obviamente, pues en 1960 ya estaban en desuso, sino a molinos industriales a base de energía eléctrica.

Ya hemos comentado que la venta se hacía al SNT pero como en aquella época en el pueblo no había silo se llevaba la cosecha a una fábrica o almacén, por cuenta del SNT. Dado que toda la producción de trigo del pueblo no se consumía localmente, el SNT la llevaba a otros destinos. Para guardarla, antes de su transporte, alquilaba almacenes, unos a las fábricas de harina y otros a particulares. Cada día había que saber donde debías llevar el trigo, si a la fábrica o a un almacén. La recepción del trigo la hacía un empleado del SNT o el propio Delegado, que vigilaba la calidad y peso del producto entregado y daba un documento llamado “negociable”, con el mismo efecto que un cheque al portador, y con el que se podía ir al banco a cobrar.

Lo normal era no cobrar todo el trigo entregado, ya que un parte se dejaba en la fábrica para canjearlo por harina para el consumo o “gasto” anual.

Resguardo H. N.º 390008

CANJE

MINISTERIO DE AGRICULTURA
SERVICIO NACIONAL DEL TRIGO

Provincia Lima
Almacén de Buenos Aires

RESGUARDO DE ENTREGA DE Trigo EN ALMACEN DEL SERVICIO NACIONAL DEL TRIGO

D. Benigno Solano Sanguinetti con ficha C-1, en el término municipal de Buenos Aires n.º 1 que presenta, residente en Buenos Aires ha entregado en este Almacén, la siguiente cantidad de trigo, de la variedad W.B.1

CANTIDAD EN LETRA (KILOGRAMOS)	EN CIFRA (Kg.)
<u>One hundred and twenty kilograms</u>	<u>120</u>

que recibo en virtud de orden del Jefe Provincial de fecha 1/11 Registro n.º 1 con destino a canje por harina para consumo del agricultor, obreros y familiares de los mismos.

Confirmo: Benigno Solano Sanguinetti EL AGRICULTOR, a 20 de Noviembre de 19 58

EL JEFE DE ALMACEN, [Signature]

La partida se recibe con un máximo del 3 % de impurezas.

Para el Agricultor

www.todocoleccion.net

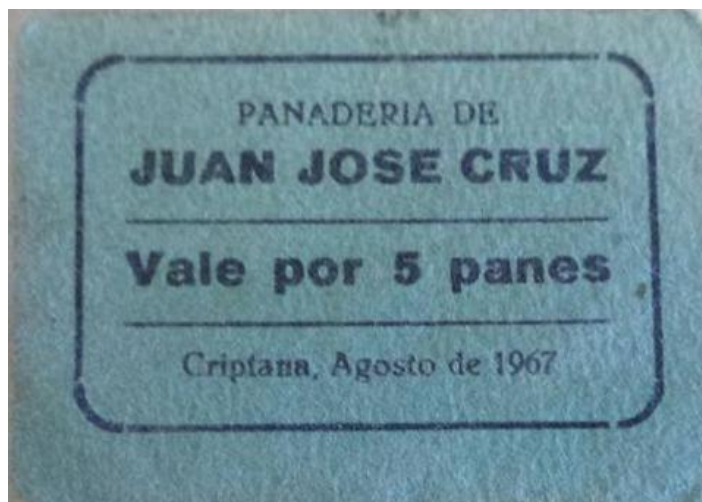
Documento para el “canje” de trigo por harina para el consumo de 1958

La fabrica, en este canje, entregaba “vales de sacas de harina” (1 saca = 50 Kg de harina). Con estos vales se iba al panadero y se convertían en “vales de pan”, en la proporción de 2 Kg de harina por 1 Kg de pan (1 pan), aunque, a veces, el efecto de la competencia y la condición de cliente antiguo de ese horno podía conseguir que el cambio fuese más favorable. A su vez el panadero, con esos vales de harina, compraba a la fábrica la materia prima, harina, con la que luego hacía el pan. Como puede verse en este mercado el dinero en metálico circulaba poco.

Había varias fábricas de harina, la de Honesta Manzaneque, Casado, José Luis Alarcos (antes de Eliseo),....Nosotros éramos clientes de José Luis Alarcos. Sus vales de harina los cambiábamos en el horno de Juan José Cruz, en el Pozo de la Eras, por vales de pan.

Los vales de pan eran unos cartoncillos en los que se especificaba el valor de los mismos, uno, dos, cinco, etc. panes. Con ellos se iba a donde se expendía el pan, que no solía ser en las tiendas sino en los llamados “despachos de pan” y, a cambio de los vales, te proporcionaban el pan. Nosotros íbamos al que tenía la Sabas al lado de casa, en la calle Héroes del Alcázar, hoy Avda. Juan Carlos I. Había despachos que solo vendían pan de un panadero y otros que lo hacían de varios.

Supongo que luego, el propietario del despacho pagaba con ellos al panadero que le había proporcionado los panes y éste le daba su comisión



Vale de pan

La Harina

Disponer de pan es el objetivo más importante de la siembra del trigo, pero para poder hacerlo es necesario primero tener la harina.

La harina es el producto obtenido de moler (reducir a polvo) los granos de trigo. Su poder energético es de 350 Kcal por cada 100 gramos. Según el tipo de trigo y el nivel de molienda se obtenía un tipo de harina u otro.

El proceso se realizaba originalmente de forma manual, un vástago de madera o una piedra, con la que se golpeaban los granos sobre una superficie cóncava dura, típicamente de piedra. En cada casa se molía diariamente el trigo necesario.

Más tarde aparecieron máquinas elementales a manivela para hacer la molienda, que evolucionaron hacia los molinos, de viento, de agua etc. y posteriormente eléctricos, que industrializaron el proceso y permitieron moler trigo en mayores cantidades y almacenar la harina. Ni mencionar la importancia que estas máquinas de moler tuvieron en nuestro pueblo, donde la Sierra conserva testigos mudos de esta historia.



Diversos tipos de molino utilizados a lo largo de la historia

Uno de los componentes más característicos de la harina de trigo y centeno, entre otros, es el gluten, por lo que son considerados cereales panificables. El gluten se origina al añadirle agua a la harina, a partir de las proteínas gliadina y glutamina que contienen sus células. Proporciona elasticidad a la masa y hace que ésta sea moldeable, es decir, panificable. El proceso de amasado, primer paso para la elaboración del pan, enriquece la formación de gluten. El gluten hace que sea más esforzado el amasado, precisamente por la elasticidad que le da a la masa, por esto las harinas con mucho gluten se llaman “fuertes” y las que tienen poco “flojas”. Los enfermos celíacos no son capaces de digerir esta sustancia, provocándoles severos trastornos intestinales, por lo que han de consumir productos libres de ella.

Las harinas, según el tipo de trigo de procedencia o de la mezcla que se haga posteriormente, se clasifican, en función del contenido en proteínas, que van a producir en el amasado diferentes niveles de gluten, como:

- Tipo 0000 - Floja, refinada o blanca - Contenido en proteínas 5-10% usada en pastelería
- Tipo 000 - Media fuerza - Contenido en proteínas 10-11%, usada para pizzas, hojaldres y pastas (si no se usa la sémola)
- Tipo 00 - Fuerza - Contenido en proteínas 11-13%, es la ideal para el pan
- Tipo 0 - Gran fuerza - Contenido en proteínas 13-16%

En el envasado de las harinas de más difusión en el mercado (Alcampo, Mercadona, Gallo, Santa Rita y otras) no he visto que se mencione esta clasificación, pero si se distingue:

- Para rebozados y repostería (proteínas del orden de 9%)
- Para pizzas, bizcochos, magdalenas (del orden del 10%)
- Especial fuerza, candeal, para pan y bollería (entre 11 y 13%)
- Especial gran fuerza (más de 13%)

En esta diferencia de contenido en gluten está la razón de la diferente textura que tiene el pan con una magdalena o una pasta de té. A más gluten más esponjosidad y más alveolos o burbujas internas.

Según el nivel de molienda se distingue entre:

- Harina flor, con una tasa de extracción (Kg de harina por 100 Kg de trigo) del orden de 40
- Harina blanca, tasa de 60-70
- Harina integral, tasa superior a 85. Esta harina incluye la cáscara del grano, el salvado. Tiene por tanto mayor contenido en fibra

Además de la harina, del trigo se obtiene también la sémola. Está hecha a base de la molienda del trigo duro. Es, por tanto, una harina gruesa. Con ella se fabrican pastas alimenticias (fideos, macarrones, espaguetis, raviolis, y otras) y es la base del cuscús. Su nivel de proteínas es del orden del 11%. Otros productos que se obtienen son la "harineta", procedente de la cáscara del grano molida y el "salvado", que es la cáscara sin moler.

Por cierto, antes de hablar del pan, principal elemento gastronómico del trigo, no quiero dejar de mencionar dos "recetas" que se hacían en mi casa para deleite de la chiquillería:

- Los tostones: son, simplemente, granos de trigo tostados. Se pone en una sartén un poco de aceite, muy poco, solo para los granos no se quemen. Se añaden los granos con un poco de sal y se les da una vuelta. Están ricos, ricos.
- Espigas cocidas: se hacía con espigas de cebada. Se les cortaba un poco las "raspas" se cocían con agua y sal y luego se les añadía vinagre. Se comían cogiendo grano a grano de la espiga. En mi casa se comían a veces de aperitivo. A mi padre le encantaban y a mí también.

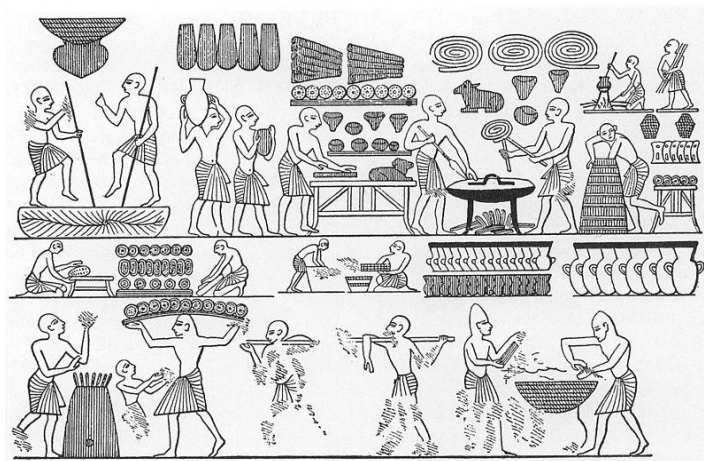
Pero ahora pasemos al pan que es la utilización principal del trigo.

El Pan

El pan es un producto básico en la alimentación humana. Se tienen indicios de su elaboración prácticamente de la misma antigüedad que de la existencia del trigo.

De hecho ha sido históricamente parte fundamental de la alimentación del género humano y particularmente de la dieta mediterránea. Prueba de la amplia difusión del pan es la palabra inglesa "lady" que significa, en inglés antiguo, "la persona que amasa o hace el pan".

Su nombre proviene del latín "pannus", que significa masa blanca. Si bien es cierto que no solo se hacía pan de trigo, también se hacía de cebada, centeno y avena (pan negro), es más, el de trigo, más costoso, estaba reservado para las clases más favorecidas, haciéndose el de las más humildes de otros cereales.



Imágenes de la fabricación del pan encontradas en la tumba del faraón Ramses III (año 1.150 adC)

A finales del siglo XX sufrió un proceso de desprestigio al atribuírsele la responsabilidad del sobrepeso en determinadas culturas. Recientemente esta opinión ha sido matizada por la moderna endocrinología y dietética y ha vuelto a consumirse pan, aunque mejorando mucho su “marketing”, variedades, presentaciones, materias primas, mezcla de harinas, aditivos etc., habiendo cogido gran auge las llamadas “boutiques del pan” o “panaderías gourmet”.

He aquí algunos tipos de pan recogidos uno de estos días en una (solo una) de estas boutiques del pan:

Blanco	Espelta	de aceite	Gallego	Árabe	Tetilla
Rosca	Chusco	Castellano	De máquina	Del Cura	Coca
Leticia	Sin sal	Biológico	Integral	Barra	Rajola
Antic	Con pasas	5 cereales	de Centeno	de Soja	Francés
Chapata	Artesano	Flautín	Mollete	Fabiola	Colon
Libreta	de Granada	Payes	de Cullera	Baguette	

Si bien su contenido en Kcal no es muy bajo, también es cierto que tiene pocas grasas, no contiene colesterol, aporta minerales, potasio, fósforo, magnesio, calcio, hierro... vitaminas de los grupos B y E, etc. En el pan integral los minerales y las vitaminas se encuentran en mayor proporción, además de contener abundante fibra vegetal.

Acerca de los hidratos de carbono del pan, presentes en forma de almidón y que, una vez ingeridos, se transforman en glucosa, hay que decir que ésta se libera paulatinamente con lo que se mantiene un alto nivel en sangre durante mucho tiempo, siendo por tanto un alimento especialmente adecuado para profesiones que requieran esfuerzos continuados. Es bien conocido que los ciclistas en las grandes competiciones por etapas, tienen la pasta como un elemento fundamental de su dieta.

He aquí algunos datos sobre el poder calórico del pan y otros alimentos de uso común:

	Kcal por 100 gr ó 100 cc
Pan blanco	230
Pan integral	220
Chorizo	470
Chuleta cerdo	335
Pierna cordero	250

Carne vacuno	150
Muslo pollo	145
Filete ternera	110
Uva	75
Vino blanco	85
Vino tinto	65

Se dice que lo que engorda no es el pan, sino “lo que se pone dentro”.

El pan se hace mezclando harina con agua (ésta en proporción de 2/3 del peso de la harina) y sal (al gusto), amasándola hasta conseguir una masa continua y moldeable. En el amasado es donde se produce el gluten a partir de las proteínas que contiene el trigo. Después se le añade levadura (2-3% del peso de la harina) y tras dejarla fermentar en reposo, y darle la forma adecuada se cuece al horno a unos 250 °C.

Hay levaduras panaderas o naturales y levaduras químicas. En plan casero se usan los llamados “polvos de gaseosa” o levaduras de uso casero, “baking powder” (Potax, Royal etc.) hechas a base de bicarbonato de sodio.

La visco elasticidad que da el gluten a la masa hace que ésta adquiera la capacidad de retener el gas (dióxido de carbono) que se produce durante la fermentación de los azúcares, provocada por la levadura. Por ello los productos elaborados con harina de alto contenido en gluten son más esponjosos y tienen alveolos internos mayores.

Finalmente la masa se hornea, resultando un alimento de forma esponjosa y porosa en la parte interior, con una corteza crujiente y aromática.

En muchas casas había horno para cocer el pan, al menos en la nuestra, la de los Valera Martínez-Santos, en la calle Paloma, lo había, aunque en la época que yo recuerdo ya no se cocía en casa, se compraba a los panaderos. El horno solo se usaba para hacer “la cochura” de los dulces, galletas, magdalenas, tortas, mantecados, etc., en las fiestas, Semana Santa, Navidad y Feria, principalmente.

En la fermentación, equivalente a la del mosto para convertirse en vino, los microorganismos de la levadura descomponen los azúcares, desprendiéndose alcohol etílico, que se evapora, y dióxido de carbono, gas que, en gran parte queda retenido en pequeñas burbujas, que hacen que este tipo de pan, a diferencia del que se hace sin levadura o pan ácimo, sea más esponjoso. Las enzimas de la levadura actúan sobre el almidón y lo hacen más digestivo. La fermentación hace que la masa se hinche, aumente su volumen, “suba”, por la absorción del dióxido de carbono, e incrementa el olor y sabor del pan. En la elaboración tradicional, tras el reposo y la primera fermentación se produce una segunda, en muchos casos después de haber dado ya la forma a cada pieza. La cocción detiene la fermentación.

En la actualidad las panificadoras industriales suelen usar levaduras químicas, más rápidas que las naturales, y le añaden otros productos para mejorar su aspecto, sabor, textura, etc., además no se amasa a mano sino con máquinas, con lo cual el pan pasa a ser un producto menos saludable pero más económico y/o más apetecible.

El pan de trigo con alto contenido en gluten es más complicado de hacer de forma industrial, porque el proceso de fermentación con la levadura ha de ser lento y el amasado suave. Es un pan artesanal.

Las piezas de pan típicas de Criptana eran: el pan, la rosca, el panecillo, la barra y el pan de rabo, este último hecho con harina de más contenido en gluten.



Pan blanco y pan de rabo actuales de la panadería "El Orejón" de Campo de Criptana
(Obsérvese el mayor número de alveolos u orificios del de rabo)

Al igual que existe para ciertos productos, p.ej. el vino, la etiqueta de calidad "Denominación de Origen Protegida, DOP" para otros existe la "Indicación Geográfica Protegida, IGP". La diferencia básica estriba en que en el primer caso todas las fases de producción deben realizarse en la zona definida, mientras que en el segundo basta con que al menos una etapa se haga en la zona.

Pues bien, el "Pan de Cruz de la provincia de Ciudad Real" está contemplado como una IGP. Desconozco si esta denominación alcanza también al pan blanco de Criptana, pero no creo que hubiera mucha dificultad para conseguirlo, ya que, por lo que he podido ver, su composición y realización son idénticas.



Pan de Cruz de la provincia de Ciudad Real

Receta para hacer pan en casa:

Es la que hacen Sor Liliana y Sor Beatriz en el programa Divinos Pucheros de Canal Cocina.

Ingredientes.

- 250 gr de harina de fuerza.
- 250 gr de harina candeal.
- 250 ml de agua tibia.
- 25 gr de levadura fresca de panadero.
- 10 gr de sal.

Elaboración.

En un cuenco se disuelve la levadura en el agua tibia y se añade poco a poco la mezcla de las dos clases de harina mientras se va mezclando con las manos.

Cuando se ha añadido la mitad de la harina más o menos, se pone la sal.

Se sigue añadiendo harina y amasando, hasta que tenga la consistencia suficiente como para manejarla con comodidad. Es importante contar con que puede que no haya que usar toda la harina, ya que depende de la humedad que contenga ésta y de la humedad y temperatura ambiente. Aquí es donde se pone en marcha nuestro sentido común y la experiencia. Una masa suave y elástica es buena señal.

Se pasa la masa al mármol o encimera y se amasa, estirando y dando vueltas para que se integren bien todos los elementos. No se tarda más de tres o cuatro minutos.

Se da forma a la masa, se hacen los cortes, se tapa con un paño limpio y se deja actuar la levadura durante 45 minutos.

Finalmente se mete en el horno precalentado a 220° durante 25 minutos.

Para terminar, no me resisto a dejar de mencionar un producto sencillo elaborado a partir de pan, y muy típico de nuestra tierra, me refiero a los picatostes. En mi casa se comían con frecuencia y se hacían de cuatro tipos:

- Picatostes de “pan”: son los clásicos, rebanadas de pan, fritas en aceite bastante fuerte. Se solían comer para desayunar, mojándolos en el café con leche.
- Picatostes de “agua-sal”: simplemente consiste en mojar las rebanadas de pan en agua con sal al gusto, antes de freírlas. Parece mentira pero esta sencilla maniobra hace los picatostes más sabrosos y tiernos. Se tomaban también en el desayuno.
- Picatostes de “vino y azúcar”: esta variante requería remojar en vino blanco las rebanadas de pan antes de freírlas y luego, una vez fritas espolvorearlas con azúcar. Se comían en la merienda.
- Picatostes de “arrobe”: Primero se fríen las rebanadas como en los de pan, después se echa arrobe en una sartén y cuando está hirviendo se meten los picatostes y se les deja un rato para que el arrobe penetre bien dentro del pan. Es un manjar delicioso, para quien le guste lo dulce. Se tomaba de postre.

Anexo

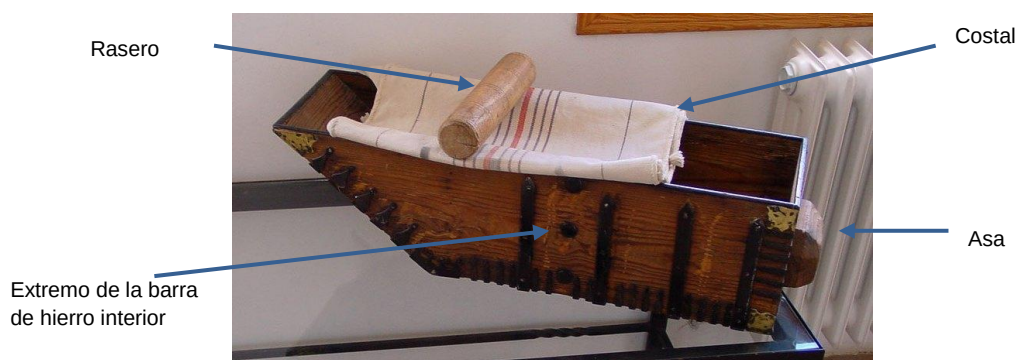
Unidades de capacidad para áridos. La Fanega

La unidad básica se llama Fanega, como la de superficie. Se usa para medir cereal en grano, trigo y cebada principalmente. Su equivalencia en el Sistema Métrico Decimal es 55,5 litros, que suponen 43,2 Kg en caso del trigo y 33,2 de la cebada

En su aplicación práctica, esto es para medir, por ejemplo, cuantas fanegas había en un montón de trigo, se usaba “la Media”.

La Media es un recipiente de madera de perfil trapezoidal, es decir, uno de sus laterales tiene forma de cuña, cuya capacidad es, precisamente, media fanega, es decir 27,75 litros.

Para usarlo, el recipiente se introducía en los montones de grano por la parte en forma de cuña, cogiéndolo con una mano del asa que tenía en el lado opuesto y con la otra de la barra de hierro que lo atravesaba por su interior. Una vez lleno se enrasa, para que le medida sea precisa. Para ello se disponía de una pieza de madera, cilíndrica, el rasero, que se deslizaba por los bordes, eliminando el exceso de capacidad que hubiera quedado en el llenado.



Media

Al igual que en la Fanega como medida de superficie, también la Fanega como medida de capacidad tiene dos divisores, el Celemín y el Cuartillo, con idéntica relación entre ellos:

$$1 \text{ Fanega} = 12 \text{ Celemines}$$

$$1 \text{ Celemín} = 4 \text{ Cuartillos}$$

En la práctica también el Celemín consistía en un recipiente de madera, esta vez de forma cúbica, cuya capacidad es la correspondiente a esta unidad, es decir la 12ª parte de la Fanega, esto es 4,225 litros.



Celemín

Referencias

A continuación se relacionan las páginas web consultadas en la redacción de documento éste, de algunas de los cuales se han incluido fotografías:

<http://www.campodecriptana.es/>
[http://www.campodecriptana.info./](http://www.campodecriptana.info/)
http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen3/ciencia3/146/htm/sec_13.htm
<http://www.xtec.cat/~cgarci38/ceta/tecnologia/cereales.htm>
<http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=255>
<http://botanical-online.com/trigo.htm>
<http://www.botanical-online.com/tiposdetrigo.htm>
<http://www.botanical-online.com/flortrigo.htm>
<http://www.botanical-online.com/spanishglossary.htm>
<http://www.alimentacion-sana.org/informaciones/novedades/burgol.htm>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Triticum>
http://es.wikipedia.org/wiki/Triticum_durum
<http://es.wikipedia.org/wiki/Cereal>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Gluten>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Pan>
<http://es.wikipedia.org/wiki/Pasta>
[http://en.wikipedia.org/wiki/Lady_\(word\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Lady_(word))
<http://es.wikipedia.org/wiki/S%C3%ADlex>
<http://cocinamycook.foroactivos.net/t1418-tipos-de-harina-de-trigo>
<http://alcoiama.wordpress.com/2010/05/19/harinas/>
<http://www.alimentacion-sana.org/informaciones/chef/harina.htm>
<http://panisnostrum.blogspot.com.es/2010/05/el-pan-candeal-y-los-panes.html>
<http://madridtienemiga.wordpress.com/2011/03/04/pan-candeal-el-pan-de-mari/>
<http://www.todareceta.es/click/index/11637796/?site=guisadoraduncan.blogspot.com.es>
<http://www.villardecanas.es/gonz1/siega.htm>
<http://www.villardecanas.es/index.html>
<http://www.villardecanas.es/historia/siega.pdf>
<http://www.turismocastillalamancha.com/multimedia/archivos/12447/siega-en-tomelloso/>
<http://www.quillotro.es/micuevas/2009/2009-03-10-el-trillo-la-trilla-la-era-y-el-museo.html>
<http://sanestebandelmolar.blogspot.com/2009/07/la-trilla.html>
http://www.blogg.org/blog-50139-date-2006-09-10-billet-la_trilla-432035.html
<http://elsobrino.wordpress.com/tag/agricultura-faenas-la-trilla-la-era/>
<http://www.granjaonline.es/viewtopic.php?t=40701>
<http://www.villadesesa.com/node/53>
<http://www.cuevasdelcampomuchopordescubrir.com/2011/07/la-trilla-en-cuevas-del-campo-1958.html>
<http://elcofredelchirri.blogspot.com.es/2010/07/fiesta-de-la-siega-rascafia-2010.html>
<http://picasaweb.google.com/madrideos.aportaciones/LEONCIOGARCIACASTILLA#>
<http://servicios.laverdad.es/canalagro/datos/herbaceos/cereales/trigo2.htm>
<http://www.infoagro.com/herbaceos/cereales/trigo.htm>
http://www7.uc.cl/sw_educ/cultivos/cereales/trigo.htm
<http://www.magrama.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/cultivos-herbaceos/cereales/>
http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1955_19.pdf
http://agrosdemeter.blogspot.com.es/2013_08_01_archive.html

<http://www.archivoscastillayleon.jcyl.es/web/jcyl/ArchivosCastillaYLeon/es/Plantilla100DetalleFed/1253861401355/FichaISAD/1257030192284/Archivo>
<http://vivenciasdeayer.blogspot.com.es/2010/01/los-comienzos-del-servicio-nacional-del.html>
http://laalbercaensustradiciones.blogspot.com.es/2011_06_01_archive.html
<http://www.quintanilladetresbarrios.com/labrador-y-campesino-1.html>
<http://beninar.blogspot.com.es/2011/01/los-segaiores.html>
<http://antonio-torres.webcindario.com/puebla/costumbres.htm>
<http://www.infojardin.com/foro/showthread.php?t=278876&page=6>
<http://museosantacruz.org/fotos2.html>
<http://www.quetiempo.es/fotos-de-zaragoza/malanquilla.htm>
<http://www.tamariz.net/fotos.htm>
<http://www.todocoleccion.net/>
<http://www.josemariamorenogarcia.es/albumes/index.htm>
<http://www.madrideos.net/>
<http://www.spaincenter.org/turismo/ciudad-real/>
<http://olhares.sapo.pt/client/files/foto/big/241/2410284.jpg>
https://www.facebook.com/groups/459997874013551/878602548819746/?notif_t=group_activit
y
<http://www.todareceta.es/click/index/11637796/?site=guisadoraduncan.blogspot.com.es>