

EL AMASIJO EN GÉRGAL

Ha sido durante mucho tiempo la manera de conseguir el pan de cada casa

En Gérgal, tradicionalmente, durante muchos siglos, la mayoría de las familias se han fabricado su propio pan. Fue en los años sesenta del pasado siglo XX cuando se empezó a generalizar su venta en las panaderías o tiendas. Anteriormente se vendía también en tiendas o panaderías, pero sólo para aquellas personas o familias que no sembraban, es decir, los que no eran campesinos. Hasta entonces el pan, mayoritariamente, se hacía con el amasijo que cada familia elaboraba en su propia casa y llevaba en las tablas hasta los hornos del pueblo. En esta época se produce el cambio en su proceso y forma de producción. Se pasa del horno tradicional, en el que cada familia se hace su propio amasijo, a la panadería, en la que se compra el pan sin haber participado en su elaboración.

Los molinos harineros y los hornos de pan

Como casi todo el mundo se buscaba la vida trabajando en el campo, se vivía en la cultura del autoabastecimiento, y se procuraba que no faltara uno de los principales alimentos básicos, el pan. Para ello, todos los años sembraban trigo y una vez cosechado lo llevaban al molino para convertirlo en harina. Las familias campesinas que vivían en los cortijos y en casas del pueblo se fabricaban su propio pan, a falta de la cocción en el horno -aunque en algunos casos también tenían su propio horno artesano-, es lo que conocemos por el amasijo. Así, en muchos cortijos, sobre todo en los más alejados del pueblo como los de la Sierra de Filabres, y en las casas de los anejos -Las Aneas, El Almendral, Portocarrero, El Royo (Arroyo Verdelecho), Aulago, Las Alcubillas, El Cortijo Alto, Fuente Santa...- tenían su propio horno y por tanto realizaban todo el proceso de producción, desde buscar la leña hasta sacar el pan del horno, tarea que generalmente realizaban las mujeres -los hombres solían ayudar en traer la leña, porque estaban ocupados en los trabajos más duros del campo-.

Las familias que vivían en el pueblo, en casas o en cortijos, tenían que tener preparada la harina de trigo -unas la tenían y otras tenían que comprarla-. En tiempos peores, en los cuarenta -en la época del hambre de la posguerra-, el pan se hacía también con otras harinas como maíz, habas, cebada, garbanzos, centeno...

La harina se traía del molino en costales -sacos estrechos de lona recia con listas verticales de colores combinados (verde, rojo, amarillo, azul...)- por cada lado y se cargaban en cada bestia dos costales terciados. También se traía en sacos de lona.

Había varios molinos harineros, situados en la Rambla de Gérgal. Contamos con los siguientes datos para conocerlos:

En el Anuario de Almería de 1925 figuran los propietarios de Molinos de Harina. Eran:

- *Cruz Pérez, Francisco*
- *Díaz Martínez, Juan*
- *Iglesias Sánchez, Antonio*
- *Martínez Carreño, Antonio*

En el Anuario de Almería de 1932 figuran los propietarios de Cereales y harinas que serían el equivalente a Molinos de Harina. Eran:

- *López Sánchez, Francisco*
- *Marín Rosa, Andrés*
- *Parra Romero, Enrique*
- *Parra Romero, Ramón*
- *Rodríguez Márquez, Ángel*
- *Urrutia Carreño, José*

Los molinos harineros se ubicaban en la Rambla de Gérgal, aprovechando el caudal de agua que venía de los veneros y fuentes de la Sierra de los Filabres que están en la cabecera de dicha rambla. Desde finales del siglo XIX este caudal se concentraba en el cauce o acequia de la Comunidad de Regantes o Sindicato de Riegos de Gérgal que era quien gestionaba el agua de riego. A continuación está la serie de molinos que he investigado desde la cabecera de la rambla hasta llegar al pueblo de Gérgal:

Los últimos conocidos -algunos llegaron hasta finales de los años 50 o principios de los 60- fueron:

- *Peñón de Las Juntas, en el castaño, en medio de los dos arroyos (Toril y La Virgen).*
- *Los Matías, a la derecha.*
- *Luis Rita, a la izquierda, frente a Portocarrero.*
- *Miguel el Bizco, a la izquierda.*
- *Antonio el Pujavante, a la izquierda.*
- *Los Millonarios, a la derecha.*
- *Los Orozcos, o de Juan Martínez, a la derecha.*
- *Bonifacio el Chiquitico, o de su hijo Ramón el Molinero, o de Juan Díaz, a la derecha.*
- *Doña Gracia, a la derecha.*
- *Juan Parra Romero, a la izquierda.*
- *Los Parras (Juan y Emilio), a la izquierda.*
- *Los Sioros, a la izquierda.*

En los años 50 del pasado siglo Miguel Martínez Cuadra (Miguel El Bizco) construyó dentro del casco urbano del pueblo el primer molino que funcionaba con electricidad, en la parte oeste, en la Calle Sebastián Pérez, en la zona que muchos conocemos como la Puerta de Manuel Cabrío, porque allí muy cerca había un horno cuyo propietario era este señor.

El trigo que cosechaba cada familia se llevaba al molino también en costales, aunque también se utilizaban los sacos de yute y de lona, y se pesaban al entregarlos. Se pagaba el trabajo al molinero en dinero o con la maquila -porción de la molienda- y la harina se guardaba en la casa, bien en los costales, en sacos de lona o en sacos de yute, aunque no era aconsejable porque se perdía alguna harina al no ser tan tupidos como los otros. Los sacos se colocaban en un lugar donde no hubiera humedad como los dormitorios, o en la parte de arriba, si la había, en una habitación llamada cámara, también la solana, y en los trojes del trigo.

En el Anuario de Almería de 1925 figuran las panaderías que había en el pueblo, que serían también hornos de pan, pues es difícil imaginar que fueran sólo despachos de pan. Eran las de:

- *Carreño Espinar, Dolores*
- *Galindo Alcaraz, Antonio*
- *Herrada Valverde, José*
- *Rodríguez Márquez, José*
- *Ruiz Carreño, Manuel*
- *Urrutia Carreño, José*
- *Viuda de Miguel Magaña*

En el Anuario de Almería de 1932 figuran los propietarios de los hornos de pan de Gérgal. Eran:

- *Carreño Gómez, Juan*
- *Membrive Ruiz, Dolores*
- *Ruiz Carreño, Manuel*
- *Urrutia Martínez, Ana*

En El Almendral (anejo de Gérgal), debía ser por los años cincuenta, estaba el horno de la Tía Isabel, la Emiliana, madre de Emiliano Espinar de Gérgal y el horno de Guillermo o María Cruz, hermana de Juan Cruz, que tuvo un puesto o taberna en El Almendral y más tarde en Gérgal.

A finales de los cincuenta y principios de los sesenta funcionaban varios hornos en Gérgal pueblo: el de Manuel Cabrío, el de Antonio el de Manuela, el de Adela...-, pero recuerdo, especialmente el de María la del Horno que era donde mi madre y la mayoría de los conocidos y familiares llevaban sus tablas de pan y las latas de dulces. En este horno había que participar con “María la hornera” en el proceso de cocción, es decir, había que estar allí controlando y ayudando en el trabajo.

El proceso de elaboración del pan

La faena empezaba cuando se pedía la vez en el horno. El día anterior había que buscar la levadura, pidiéndosela a cualquier vecina o familiar. La levadura se hacía con un bolo de masa fermentado del anterior amasijo. Si se tenía suficiente para la cantidad de harina que queríamos amasar no había que recentar, pero si no había bastante, se cogía un poco de harina para agrandarla y se echaba en un recipiente grande (fuente de cerámica o lebrillo) y se le añadía un poco de sal, agua caliente y la levadura. Se amasaba esta mezcla, que llamábamos la “reciente”, y se cambiaba a una vasija más grande. Si era invierno se acercaba un poco a la lumbre para que fermentara mejor, pues el pan salía con vejigas o ampollas y no crecía si la levadura no había tenido el suficiente calor. Tampoco era bueno echarle el agua muy caliente porque se escardaba y el pan salía muy “pinchúo” por los cortes o señales que se le hacían. En los años 60 y 70 para las panaderías que tenían despacho de pan para vender, la levadura venía todas las tardes de Almería en la Alsina (autocar de transporte público) en un pequeño paquete.

El día fijado con la hornera, por la mañana, se empezaba a amasar. Se medía la harina con la quartilla (4 quartillas eran una fanega) que era una vasija cúbica de madera con unas láminas de chapa en el filo. El celemín medía menos de un kilo, 4 libras. El cuartillo era la cuarta parte de un celemín. También se podía pesar con la romana la cantidad de harina que habíamos pedido en el horno (1/2 arroba, 1 arroba...), después se cernía con el ceazo (cedazo) y ya estaba lista para amasar.



Cuartilla, celemín y 1/2 celemín para grano y cedazo para harina

Ya que teníamos todos los preparativos se hacía el amasijo. Se empezaba echando la harina cernida en un lebrillo. Si el amasijo era grande se utilizaba la artesa, haciéndole un hoyo en medio donde se le echaba agua un poco caliente, la levadura y la sal.

Con las manos se disolvía o desmenuzaba la levadura y la sal, en cantidades pequeñas o puñados y mezclándolos o restregándolos hasta que quedaban hechos

líquido y se envolvían con el resto de la harina. Si la masa no estaba en su punto se compensaba de harina o agua.



Amasando en la artesa

Se amasaba y “puñeaba” -se apretaba la masa con los puños- hasta que la masa no se pegara en las manos, mojándoselas en agua para conseguir que quedara “amorosa”, es decir, en su punto. Se amasaba lo suficiente hasta que la masa no se pegara a la artesa. A continuación, algunas personas le echaban una bendición como la siguiente: *“Crece masa como la Virgen María creció en su gracia, tarda en subir como la Virgen María tardó en parir, las tres personas de la Santísima Trinidad”* y se hacía una cruz en la masa con el canto de la mano y después se clavaban tres dedos en tres espacios de la cruz nombrando a cada una de las personas de la Santísima Trinidad y por último había que santiguarse. Después se tapaba con un mantel y algo de abrigo - una manta o un cobertor-, porque no se podía quedar fría, por eso hay un refrán que dice: *“el niño y la masa en el verano tienen frío”* o *“el niño y la masa en el verano se tapan”*. Si era invierno se acercaba a la lumbre. Se dejaba la masa reposar durante hora y media o dos horas hasta que la masa subía y se le empezaban a hacer grietas. Era el momento de heñir, es decir, hacer los panes, mientras se tenía la vez en el horno.

Los panes u hogazas se hacían grandes porque se conservaban mejor -tardaban más en ponerse duros-. Se hacía un amasijo cada dos semanas aproximadamente, y durante este tiempo se comía del pan de la misma horná (hornada), claro, que no se ponía duro o revenío (reblandecido) de un día para otro como el que comemos actualmente. La masa se sacaba del lebrillo o de la artesa en trozos de forma redonda (pegotes o bolos), procurando que fueran lo más parejos posibles para que las piezas fueran más o menos iguales y se guardaba un trozo de masa que era la levadura o reciente para devolvérsela a quien nos la hubiera prestado el día anterior. Los bolos se iban poniendo sobre unos espolvoreos de harina en el mantel que se ponía sobre la tabla del pan, para que no se pegaran. Se preparaban en el mantel, que sólo se utilizaba para esto y para tapar los panes al llevarlos al horno si llovía o hacía mucho

frío. La tabla estaba hecha de varias tablas de madera unidas con unos travesaños (había antiguas de una pieza), y que habíamos colocado entre dos sillas, o encima de una mesa, o sobre unos poyos. De aquí se iban cogiendo los bolos o pegotes de masa uno a uno y se trabajaban sobre un espolvoreo de harina en la mesa o en el lebrillo, dándoles vueltas, siempre a derechas -las diestras- para que al volverlos quedaran encima de la mano con forma de cono o tetilla y se volvían a colocar en el mismo sitio en el que habían estado antes en la tabla.

El bolo de masa tomaba la forma del pan y se le hacían unos cortes que aparte de servir para que el pan se abriera al subir, servían también para que cada vecina conociera sus panes por la forma del corte que se hacía con el revés del cuchillo y también por la señal hecha con un sello de lata con unas iniciales, con una copa, con un tenedor...

Cuando teníamos los panes listos en la tabla -cada familia tenía la suya-, sobre seis o siete panes para una familia de seis o siete miembros, el equivalente a una media arroba de harina (5'75 kg), se transportaban al horno llevando la tabla sobre la cabeza, que se cubría con un rosco de tela o una toalla enrollada para que descansara la tabla, se nivelara y no hiciese daño; las manos sujetaban ambos lados de la tabla. Recuerdo por aquellos años sesenta a Carmen "la Tablera", una mujer delgada que trabajaba para María del Horno que llevaba las tablas en la cabeza sin ayudarse de las manos con mucha facilidad.

La hornera, mientras tanto, había caldeado (caldeado o calentado) el horno quemando leña -retamas, ramas de olivo, sarmientos, bolinas...-. Cuando la leña estaba quemada y el horno en su punto, se arrinconaban las brasas con el rastrillo a la izquierda de la "boquilla" -puerta del horno-. Se barrían las cenizas del resto del horno con un palo muy largo que llevaba atado en la punta un trozo de saco mojado, se juntaban al lado de la puerta y se echaban con un recogedor a un cubo o caldero. En hornos particulares utilizaban un jopo humedecido (palo largo que en la punta llevaba, tiras de ropa).

La cocción en el horno podía ser por la mañana o por la tarde, según la gente que pedía la vez. Así se echaban de "caldas" -capacidad de un horno-. Se ponía la tabla en un poyo de ladrillo que había frente a la "boquilla" del horno y de allí la hornera cogía los panes con las manos, los echaba en la pala de mango largo, y los colocaba dentro del horno. Como tenía forma circular se colocaban en círculos desde la pared hacia el centro. La puerta del horno se cerraba y con una mezcla de ceniza con agua se tapaban los huecos que quedaban, a esto se le llamaba "embarrar" la puerta. Y ya se dejaba cocer de tres cuartos a una hora.

Cuando se consideraba que el pan estaba ya cocido -se notaba en que había subido y al golpearlo con los nudillos, por el sonido se sabía que estaba en su punto-, se abría la puerta y se dejaba “desflamar” -que saliera la flama o calor del horno-, se iban sacando con la pala y el que no estaba bien cocido se “canteaba” -se pasaba de un sitio a otro-, teniendo cuidado de sacar primero los que estaban más cocidos. Por la tabla de pan que se había llevado, se pagaba una cantidad que oscilaba entre tres reales, una peseta, o cinco reales, según la cantidad; otras personas pagaban en especie con un panecillo pequeño, a esto se le llamaba pagar la “cochura”.

Tres eran los secretos para hacer un buen pan: la calidad de la levadura y de la harina, el amasado y la temperatura del horno.

Las tortas, las roscas y los dulces

El día que se hacía pan, se hacían también tortas. Se aprovechaba la misma masa que la utilizada para el pan. Se le añadía únicamente chicharrones (en las tortas de chicharrones o de manteca) y azúcar (en las tortas de aceite y de manteca). Los chicharrones eran los residuos que quedaban en la sartén después de derretidas las mantecas del cerdo y daban a la torta un sabor especial característico, muy agradable al paladar.

- Las tortas

De la masa del pan se sacaba un trozo o bolo, tan grande como las tortas que se querían hacer y se aplastaba. Para una torta se necesitaba un bolo de medio kilo o algo más. No era frecuente hacer muchas tortas, pues se consideraba un lujo, ya que se les sacaba menos provecho que al pan porque se acababan en un santiamén por lo ricas que estaban. Se solían hacer dos o tres tortas por amasijo. Hay gente que todavía las hace porque tienen horno, sobre todo en los cortijos.

Se hacían de varias clases:

- Tortas de aceite: se “puñeaba” la masa después de haberle echado el aceite tostado o crudo hasta dejar la masa suave. Se estiraban en un papel de estraza, se dejaban subir un rato, en unos hoyos que se le hacían con el dedo se les ponía aceite y matalahúva. Al sacarlos se les ponía azúcar, se pasaban al tablero -más pequeño que la tabla y que se utilizaba sólo para las tortas-. Se cocían, generalmente, después de sacar el pan.

- Tortas de sal: se trabajaban como las de aceite, pero no lo llevaban por dentro sino que cuando estaban estiradas, se les hacía con los dedos una marca alrededor para que no se derramara el aceite que se echaba en unos hoyos o pellizcos que también se hacían con los dedos en toda la torta, donde también se les echaba sal gorda, y quedaban en espera de entrar al horno.

- Tortas de manteca: se hacían igual que las de aceite, pero en su lugar se ponía la manteca en la masa. Se allanaba la torta con la mano y se le ponían chicharrones y azúcar por encima con unos pegotes de manteca.

- Torta de chicharrones (de la web gergal.net)

Ingredientes:

- 300 g. de harina de trigo
- 1/2 Kg. de chicharrones
- 30 g. de manteca de cerdo
- 50 g. de azúcar
- Agua (la que admita)

Elaboración:

Con la harina preparamos una masa como la del pan, añadiendo el agua necesaria, y le ponemos la manteca de cerdo. Cuando esta masa esté bien trabajada le agregamos los chicharrones desmenuzados (digamos, los “desperdicios” o sobrantes del cerdo), y con todo esto formamos una torta aplastada, la metemos en el horno a 180º y la retiramos cuando esté cocida y bien dorada. Entonces le espolvoreamos el azúcar por encima, la dejamos que se enfríe un poco y... ¡a comer!
(Receta copiada de la presentación que hizo el Ayuntamiento de Gérgal en el Ferial I Salón de los Pueblos).

Las roscas de aceite

Se hacían también como las tortas de aceite pero con la forma de un rosco grande.

Los mantecados (de la web gergal.net)

Son dulces que se hacen por Navidad. Antiguamente como casi todas las casas hacían su "amasijo" de pan y lo llevaban en una tabla al horno para cocerlo y tener su propio pan, igualmente por Navidad en cada casa se hacían sus propios mantecados para llevarlos en latas al horno, y ya tostados se liaban en papel de seda que se compraba en las tiendas.

Ingredientes:

- 1 kg. de manteca de cerdo
- 1 kg. de azúcar
- 2 kg. de harina candeal
- 1/2 kg. de almendras molidas o partidas
- Ralladura de limón
- Canela
- 1 huevo
- Sésamo o ajonjolí

Elaboración:

Echamos la harina en una sartén y la tostamos a fuego lento mientras la removemos. Cuando empieza a estar tostada se aparta del fuego y se coloca en un cuenco o bol grande junto a la almendra molida o partida en trocitos -que previamente se habrá pelado y tostado- y se deja enfriar. En otro cuenco o bol se bate durante un buen rato, la manteca de cerdo hasta que quede como una pomada o espuma, se añade el azúcar, la ralladura y la canela y se vuelve a batir. Cuando todo está unido se le va incorporando la harina y la almendra molida o picada hasta que quede una masa bien ligada y suelta. Se extiende sobre la mesa con un grosor de 1 ó 2 cm. y se cortan los mantecados en la forma deseada con un molde de lata. Pueden hacerse de diferentes formas: redondos, ovalados, acorazonados... También se pueden hacer con pequeñas bolas que se aplastan en forma de mantecados. Se colocan en una lata con papel en el fondo o en una bandeja de horno. A continuación con una brocha les damos a todos por encima con huevo batido, que se puede diluir ligeramente con agua, y les ponemos unas semillas de sésamo (ajonjolí). Los metemos en el horno a unos 180º hasta que se doren y los dejamos enfriar. Por último se lían en papel de seda y listos para tomar.

Las madalenas o magdalenas (de la web gergal.net)

Antiguamente se cocían en el horno donde cada familia llevaba su tabla de pan. Se elaboraban en las casas y se colocaban en las latas de los dulces de la panadería. Los niños iban al horno para que les dieran las que se rompían. Se hacían para las fiestas u ocasiones especiales y todos disfrutaban de este manjar.

Ingredientes:

- Media docena de huevos
- Ralladura de 2 limones
- 1/2 l. de leche
- 1/2 l. de aceite de oliva virgen
- Harina, la que admita
- Canela molida, 2 cucharadas pequeñas

- 1 cucharada pequeña de levadura
- Gaseosa "El Tigre", 4 sobres de cada color
- 1/2 kg. de azúcar
- Moldes de papel

Elaboración:

En un lebrillo o fuente grande se baten los huevos. Se añade la ralladura o raspadura de limón y la leche, y se sigue batiendo. Cuando todo está ligado se le echa la canela, el aceite, el azúcar, la levadura, la gaseosa y la harina que admita hasta que quede la masa un poco espesa. Se colocan los moldes de papel en una lata o bandeja de horno y se llenan de masa hasta la mitad, se les espolvorea por encima un poco de azúcar molida y se meten en el horno a temperatura media, más o menos un cuarto de hora, hasta que se suban y se doren.

Los roscos de vino y de aguardiente (de la web gergal.net)

Ingredientes:

- Harina 500 g.
- 1/4 kg. o algo más de azúcar molida
- 2 huevos
- Ralladura de 1 limón
- 1 vaso de aceite de oliva virgen (también va muy bien el de girasol y la manteca de cerdo)
- 1 vaso pequeño de leche
- 1 sobre de levadura "Royal"
- 1 vaso pequeño de aguardiente (anís seco o dulce, al gusto) o de vino blanco de mesa o dulce (según del sabor que se quieran hacer)
- 1 pizca de matalahúva o anís
- 1 pizca de canela

Elaboración:

En un lebrillo, fuente o cuenco se baten los huevos con el azúcar y la ralladura de limón hasta que queden espumosos. Se le añade la leche, el aceite, un poco de matalahúva y un poco de canela, y se mezcla todo muy bien. Se le echa un vaso pequeño o copita de aguardiente y se sigue moviendo. Se le añade la levadura y la harina, poco a poco, hasta que la masa esté en su punto, que no se pegue en las manos y que no esté muy dura. Se tapa la masa con un paño y se deja reposar, un cuarto de hora aproximadamente. Se pone en un tazón un poco de aceite para untar los dedos y se cogen pequeños trozos de masa de unos 25 g. con los que se hacen los roscos, se hacen bolitas o cilindros aplastados que se estiran, después se les hace un

agujero en el centro y se les da la forma de anillo. Se colocan, un poco separados porque crecen, en una lata (si es en un horno tradicional) o en la bandeja del horno de casa cubierta de papel vegetal o untada de aceite y se les espolvorea azúcar por encima. Se meten en el horno precalentado a unos 180º y se tienen unos 20 minutos, hasta que queden dorados. Se sacan -los de vino se pueden bañar en aguardiente y rebozar con azúcar- y ya podemos saborearlos.

LOS ROSCOS DE GÉRGAL

*Muy poco tú habrás probado...
-de mayor o de pequeño...-
como los roscos de vino
de mi rincón gergaleño...*

Juan y José

Los hornazos (de la web gergal.net)

Son unos bollos que se preparan especialmente en Gérgal para el Domingo de Pascua o de Resurrección, que tradicionalmente se sale de excursión al campo, siendo los lugares preferidos la zona de Las Aneas y El Carril, pero esta costumbre está cambiando en los últimos años en el sentido que antes había más participación popular porque se iba a lugares abiertos a todo el público como las alamedas alrededor de las fuentes, que por desgracia quedan muy pocas, y en la actualidad se tiende a ir a cortijos o lugares privados.

Ingredientes:

- 1 kg. de harina
- 6 huevos
- 1/2 l. de aceite de oliva virgen
- 1/2 kg. de azúcar
- 1/2 l. de leche
- Raspadura de limón
- 1/2 pastilla de levadura

Elaboración:

Echamos en una vasija la harina (dejamos una poca para ir añadiéndola después), el aceite, el azúcar (se reserva una poca), la leche, los huevos (se reserva un huevo) y la raspadura de limón. Amasamos la mezcla y disolvemos la levadura con una poca de agua caliente y se echa a la masa, le añadimos las veces que sea necesaria un poco de harina hasta que se pueda trabajar sin que se pegue a las manos. Cuando la masa está en su punto se van haciendo bollos a los que se les

coloca un huevo encima que se sujeta con dos tiras de masa cruzadas por encima. Se prepara un huevo batido y se les da un baño con una brocha y encima un poco de azúcar, y a continuación se cuecen en el horno a una temperatura de 170º aproximadamente durante 30 minutos.

Las galletas

Se preparaban para alguna celebración (boda, bautizo, comunión...) o para alguna fiesta señalada. Tenían forma rectangular con rayas y se hacía con un molde. Se colocaban en las latas de dulces que se llevaban al horno y una vez cocidas se colocaban en otro recipiente (cesta, bandeja, caja...).

Los ingredientes principales que llevaban eran harina, azúcar, leche, aceite de oliva, huevos, cáscara de limón y levadura.

Las rosquillas

Tienen forma de O alargada y se hacen con harina, agua, aceite, reciente (masa del pan del día anterior), levadura y matalahúva.

Y éste ha sido el recorrido que he hecho por los recuerdos y vivencias de esta faena familiar que se hacía con mucho amor y servía para hacer felices a las personas: ayudando, compartiendo y disfrutando estos momentos. Doy las gracias a todas las personas a las que he pedido asesoramiento para realizar este trabajo y que tan gustosamente me lo han ofrecido. Ha sido también muy importante el trabajo que sobre este mismo tema realicé hace unos años con las alumnas del Centro de Adultos de Quéntar (Granada) que aparece en el libro “Tradiciones y Vivencias de Quéntar”, ya que ha sido el punto de partida y la base del mismo, con sus adaptaciones oportunas, por lo que se lo dedico en especial a mis queridas alumnas.

Juan López Soria