

COMIDAS PROFESIONALES. LABRADORES Y PASTORES

SIN acogerse a la frase del gran escritor gastronómico francés de «Dime lo que comes y te diré quién eres», lo cierto es que por las comidas se pueden hacer clasificaciones de las gentes, no sólo en áreas geográficas, sino en clases profesionales o más bien obreras. En la etnografía de hace un siglo y en los estudios especiales acerca de la alimentación de las diversas regiones de la tierra, se han fundado divisiones y clasificaciones de las áreas alimenticias de todo el mundo, que han pasado a las obras de agricultura y economía geográfica.

A nadie se le oculta que la alimentación es base esencial para conocer la sociedad, para poder estudiar el grado cultural y los gustos de los diversos pueblos. No sólo pueden apreciarse las preferencias o gustos fisiológicos que dependen en gran parte de lo que brinda la naturaleza, sino hasta la religión, prácticas y creencias de un pueblo, ya que hay alimentos sagrados y alimentos prohibidos, y las supersticiones y creencias acerca de ellos son realmente tan curiosas como variadas.

A base de su alimentación, y según el punto que nos fijemos, podemos hacer diversos estudios de un pueblo. En primer lugar, el regional de áreas alimenticias, que depende de la geografía; el de las diversas profesiones o medio de vida; el de las fiestas tradicionales, tanto del pueblo y estacionales como las familiares, ya que suelen tener sus guisos y dulces especiales; y las creencias y aun religiosidad de un pueblo.

En el presente trabajo haremos un boceto de las comidas profesionales en España, ocupándonos solamente de algunas características y diferencias entre los trabajadores del campo y los pastores, dejando para otra ocasión la alimentación de los pes-

cadores y hombres de mar, y las muy particulares de las matanzas, sin entrar de momento en las diferencias de los diversos tipos de trabajadores del campo, o las varias faenas, tales como la vendimia, la siega o la recolección de la aceituna.

La diferencia esencial entre la comida de los labradores y la de los pastores es que la de éstos es de tipo animal, semejante a la que el geógrafo Dantin Cereceda califica de centro-europea. En la alimentación de los labradores deben distinguirse dos tipos: la de los huertanos, gentes que habitan en las vegas y zonas templadas con vida de poco desgaste, que es a base de verduras y frutas, comidas que se hacen en la propia casa, y la de los que trabajan en las tierras de secano, a base de legumbres y algo de grasa, que pueden considerarse intermedias entre las de los pastores y los huertanos, ya que la época de las faenas exige almorzar en el campo. Es, por tanto, dato curioso que la alimentación tiene una distinción inicial debida a la hipsometría del país y que se adapta con detalles folklóricos a los diferentes géneros de vida.

ALIMENTACIÓN DE LABRADORES

Los trabajadores del campo tienen en el área peninsular una alimentación mucho menos uniforme que la de los pastores. Pensando en conjunto en los labradores, puede decirse que su alimentación es la regional, debida a los productos que les ofrece su tierra o su ganado, adaptándose, pues, sus comidas a las estaciones, y aun a las varias faenas, que es lo que en estos apuntes destacaremos.

El número de comidas entre los labradores españoles es habitualmente de tres: almuerzo hacia las ocho, comida a medio día y cena a las ocho de la noche. Ahora bien, en la época de las faenas, en verano, que el trabajo es duro y largo el día, es corriente aumentar en dos el número de comidas, las once o el bocado y la merienda.

Siendo diversos los tipos de alimentación en España, ya que la variedad geográfica obliga a diferentes faenas, hemos de examinar la comida de los labradores por regiones, o más bien por grandes zonas.

Seguiremos la norma habitual de empezar en España los estudios regionales por el Norte, y concretamente por Galicia. Aún

en estas regiones norteñas, que son eminentemente ganaderas, el consumo de leche entre los labradores supone un lujo, porque prefieren venderla a tomarla, y esto es ya tradicional, pues en el Diccionario de Madoz leemos: «Los que tienen leche y no pueden venderla usan de este alimento para todo el día con sopa de pan o harina». Otras razones hay para no tomarla, y es que en invierno, obligados a tener el ganado en el establo, prefieren ordeñarle poco para que no tenga necesidad de consumir mucho pienso, y en verano la razón es porque las reses están en el monte o porque estando recién paridas prefieren que los terneros mamen mucho para poderlos vender bien en la feria.

En Galicia, lo mismo que en Asturias, y aún siguiendo por el Cantábrico hasta Guipúzcoa y parte del Pirineo, en las zonas ricas o casas pudientes desayunan a base de leche y harina de maíz, combinado en varias formas. En Asturias llaman farrapes o fariña a una especie de papilla hecha con agua hirviendo, harina de maíz y sal; cuando está pastosa se sirve en cuencos y encima ponen leche; otras veces hacen rabón, que son pulientas.

Muy general es el desayuno de patatas hervidas con la piel, que en Orense llaman en corbo. En la época de las castañas, éstas, cocidas, sustituyen a las patatas. La borona, o sea el pan de harina de maíz, general en toda la costa del Norte, sirve de desayuno acompañada de alguna cosa, y de ello tenemos referencia de hace más de un siglo por el propio Madoz en su artículo de Castro Urdiales, y aquí, así como en Guezo, Villaverde de Trucios y Ariñón la acompañan con algún pequeño aliciente de «sardiña fresca, salada o prensada, cabeza de besugo o cebolla en su tiempo, o en su falta, algún pequeño trozo de tocino asado». El mismo autor añade que los jornaleros de Samano que van a labor de viñedos a Castro almuerzan torta fría de maíz o pan de trigo de segunda o tercera clase. Esta sustitución del desayuno caliente por el frío es forzada en épocas de faena.

En toda la costa del Cantábrico el pan es de «brona» o borona, o sea el «talo» de Vascongadas, de harina de maíz, que ponen a cocer al rescoldo envuelto entre dos ojas de berza; en las zonas altas y pobres es mixtura de arina de maíz y centeno, y con variante llega a Cataluña, pues en el Valle de Arán llamaban «carrau» al pan mitad de trigo, mitad de centeno, que ya sembraban mezclado; y en las más ricas regiones de trigo o «molete», este pan moreno de trigo sin cerner, cocido en hornos familiares, en

la panera o la hornera en edificio independiente a la vivienda o sobresaliente en el muro de la cocina y elaborado cada ocho o diez días, es el que consumen en toda la cordillera por Asturias y Santander, hasta Guipúzcoa.

Comida que no falta en ninguna casa de labradores gallegos es el caldo vegetal, sazonado con lacón o tocino en las casas pobres y con «compango», o sea carne y embutidos, en las casas pudientes. En Carnestolendas es típico el lacón cocido con grelos, y para festejarse los chorizos y carne de cerdo con cachelos, o sea patatas hervidas partidas por la mitad. En la faena llamada las «borralleiras», o sea la quema del monte bajo, la comida esencial son las patatas asadas en las ascuas que quedan del propio trabajo. A mitad del siglo pasado, en Orense, durante la vendimia (1), comían patatas en «corbo», o sea cocidas con la piel, y las acompañaban con vino claro tomado en el pesado jarro de estaño.

En Asturias ya no son verduras y patatas los platos básicos, casi únicos; se incorporan las legumbres, con la especialidad de las «fabes», o grandes judías blancas, que dan lugar a las «fabadas» sazonadas con partes del cerdo.

En Santander, por algo es Castilla, los labradores incorporan a la comida del medio día el cocido o puchero, y en los altos y fríos valles de Campóo emplean una legumbre, las «arbejas», especie de guisantes secos, que, como siempre, se sazonan con más o menos tocino y embutidos.

Siguiendo hacia Oriente, la alimentación, tanto la de los labradores como la general, mejora; pero no es nuestro propósito ocuparnos de la rica alimentación del pueblo vasco, con buenos platos peculiares, cuya glotonería llega a culminar en las sociedades para comederos que funcionan en la capital donostiarra, sino solamente señalar que otra legumbre, los «rodones» o judías rojas, se incorporan en las Vascongadas a la alimentación de los trabajadores del campo.

Una advertencia general a toda esta gran zona, aun aplicable a toda la Península, hemos de hacer, y es que el producto de la matanza en las casas de labradores se conserva casi íntegro para el verano, en que se realizan las faenas de la hierba, la siega del

(1) MUNGUÍA, en *Las mujeres españolas, portuguesas y americanas*, Barcelona, 1872.

trigo o los cereales y el recogido de las patatas y legumbres, en cuya época el caldo, la «fabada», la patatas y los «rodones» se toman por la noche, mientras que en el desayuno, las once, el almuerzo y la merienda se toman embutidos, tortillas, algún salazón y queso con abundante vino, pues cada vez que se afila el *daye* hay que echar un trago.

En Navarra, una de las regiones de España en que comen mejor los trabajadores, en el campo toman comida fuerte de carne, acompañada de pimientos con pan blanco y vino fuerte; solamente los muy pobres llevan al campo patatas y legumbres. Según el etnógrafo P. J. Miguel de Barandiarán, en algunas regiones navarras, en la época de la faena hacen cinco comidas: al amanecer toman café, con leche o sin ella, y lo llaman el *goizeco*; a las ocho, la *gosaria*, consistente en caldo, patatas o habas y tocino con pan y vino; a medio día, la *bazkaria*, de guisado de patatas, pan y vino; por la tarde, a las cuatro, la *alzalaskaria*, de tortilla, longaniza o sardinas, siempre con pan y vino, y como cena, la *afaria*, patatas con berza, bacalao o tocino, y el pan y vino. Durante el invierno es frecuente que la cena sea leche con talo, o sea torta de maíz.

Aragón es región demasiado amplia y variada en su geografía y labores del campo para que tenga una alimentación uniforme. En el alto Aragón la alimentación es semejante a la de todas las montañas de la cordillera cantábrica; desayunan, como en toda zona alta, con sopas o patatas guisadas con tocino; a las diez toman *el trago de las diez* (2) de tocino o queso con pan y vino; consiste la comida en patatas con judías y tocino o cecina, y para *brendar* o merendar toman ensalada de lechuga y cebolla o tomate.

Una costumbre bastante generalizada en toda la meseta septentrional es la de desayunarse con aguardiente y pan, costumbre que hoy está en decadencia, pero de bastante abolengo, como nos lo demuestra la cita del escritor costumbrista Antonio Flores, que al hacer la descripción de «Una semana en Madrid», aparecida en *El Laberinto*, 1844, I, núm. 2, pág. 18, dice: «se abren las tiendas y echan el aguardiente los que acostumbran». En tierra de campos, en Palencia, lo llaman tomar o echar la parva, y en Salamanca echar la sosiega; también en León y Zamora los la-

(2) R. VIOLANT Y SIMORRA, *El Pirineo español*, Madrid, 1948, pág. 216.

bradores, antes de salir al campo, acostumbran a tomar aguardiente y pan; no es precisamente el desayuno, que luego toman más nutritivo, pero sí sirve, según su frase, «para matar el gusanillo», o sea, para entonarse en estas tierras frías.

El desayuno habitual en toda esta gran zona es las sopas de ajo con torreznos, sustituido en verano por pimientos fritos o alguna fruta, y durante la época de la siega, las once consiste en torreznos o tortilla de patatas con bacalao y cebolla, o bien patatas con cebolla, siempre acompañado del buen pan castellano muy metido en harina. A mediodía no falta el cocido con su sopa de pan y luego los garbanzos con carne de cabra o de oveja, con tocino, chorizo y morcilla, que en ciertas regiones de Zamora la toman aparte, pues tiene azúcar, y entonces les sirve de postre.

La base de la merienda es el pan con queso o tocino y muchas veces ensalada de lechuga, pimientos, tomates y cebollas, productos propios del verano y principios del otoño, única estación en que por distanciar las comidas y por exceso de trabajo se ven obligados a merendar. La cena, hecha en la cocina a la vuelta del trabajo, consiste en sopas de ajo, legumbres o patatas con bacalao, que durante la siega sustituyen por asaduras. Todas las comidas las acompañan de abundante pan y vino.

En el páramo leonés el guiso, casi único, es el pote gallego con patatas, grelos o con tallos de naviza, y como sustancia manteca de cerdo. Es costumbre poner en el hogar un pote con los ingredientes que cuecen sin interrupción durante toda la semana (3), reemplazando los materiales a medida que los van consumiendo. En la maragatería, donde la vida es dura, los obreros del campo se alimentan casi exclusivamente de pan de centeno, patatas y tocino.

Hacia la parte de Soria no se encuentran variaciones sensibles en cuanto a la alimentación; región igualmente alta y fría, obliga a semejante género de vida. También durante el verano aumentan el número de comidas; el almuerzo de «hormigos», hechos con harina de guijos cocida en agua y arreglada con grasa, suele sustituirse ahora con patatas o sopas con torreznos. En verano, durante las faenas, toman el «bocadillo», que, a pesar de su nombre, es una comida abundante, y hacia la parte de Suellaca-

(3) E. SAAVEDRA, en *Las mujeres españolas, portuguesas y americanas*, Barcelona, 1872.

bras lo llaman el «tomapán» por consistir en un trozo de pan acompañado de algún producto de la matanza; la comida de cocido tomado en las casas es sustituida por algo más fácilmente transportable en las épocas de faena; el cocido le hacían antes con guijos en vez de garbanzos, y hemos de señalar que ya en esta parte próxima a Aragón de tierras de Soria empiezan a aparecer los gazpachos de agua fresca con pan, aceite, vinagre y cebolla, con los que en la época de la siega acaban las comidas, y es que casi no se concibe una siega sin gazpacho. Es insustituible en la España meridional, pues además de ser refrescante y agradable es muy nutritivo. La merienda es semejante al bocadillo, y la cena, tomada a la vuelta de las labores, consiste en una legumbre o sopas de pan con torreznos, lo mismo que fué el desayuno.

Atravesada la cordillera Central, el gazpacho o sopa fría es la esencial comida durante las labores, y especialmente la siega, por ser la faena que se hace en el momento de máximo calor, cuando los segadores, encorvados sobre la mies bajo un sol achicharrante no tienen más defensa que sus enormes sombreros de paja y el fresco gazpacho. Si el campo que siegan esta cerca del pueblo o el caserío, las mujeres llevan el gazpacho a la hora de tomarlo; pero si no, los segadores llevan en una cantimplora o jarro un menjurje de aceite, vinagre, sal, cominos y ajos, y mezclándolo con agua y pan preparan el gazpacho a veces enriquecido con tomate, cebolla, pepinos y aun con alguna fruta.

Si el gazpacho está extendido en una gran área, ya que desde Madrid a Cádiz se toma en todas partes, no lo es menos en el tiempo, pues gazpacho es en realidad lo que, según Virgilio, en la segunda Egloga preparaba Testilis para agasajo y refrigerio de los fatigados segadores: «Allia, serpyllumque, herbas contundit olentes».

Naturalmente, el gazpacho tomado en media Península no es uniforme y las características del de cada región, desde el sencillo hasta el adornado con toda clase de frutas y desde el que se prepara en trozos hasta el que es un puré frío, ofrece tal cantidad de modalidades que sería tema interesante para una monografía; pero en un trabajo dedicado a las comidas profesionales, bastan consignar que es la más general comida de los labradores en España.

Costumbre tan generalizada en la época de la siega como la

de tomar gazpachos es la que ya apuntamos en el Norte de consumir los productos de la matanza, reservados para este momento a los que en Cuenca llaman «la olla de lo frito», porque se conserva rehogado o al menos metido en grasa.

En la meseta inferior, en la Mancha, el pan es base de la alimentación; lo toman hasta con abuso, según la copla que dice :

Pan con pan.
Como en Moral,
que con sopas
comen pan.

Pan en su almuerzo, ya sea en forma de migas o bien una rebanada acompañada de queso o algún pescado en salazón, sustituido en verano, cuando van de labor, por pisto manchego o alguna fruta.

En la época de la vendimia, que tanto interés tiene en la Mancha, además de los platos de esta región habituales de gachas «ajo patatas», o sea patatas guisadas con mucho ajo y abundante pimentón, hacen el «ajo majuelero» para el que ponen en crudo las patatas en trozo, cebolla, ajo, pimiento encarnado, tomate, pimentón, aceite y sal a cocer hasta que está en sazón. Innecesario es decir que la base de la alimentación durante la vendimia son las uvas con pan y queso, lo cual es un alimento muy agradable, según la frase «uvas con queso saben a beso», y además completo, ya que el pan proporciona la fécula, la uva el azúcar y el queso la grasa.

En Levante la alimentación es a base de arroz, frutas y verduras que le proporciona su rica huerta. Lo mismo que dijimos del gazpacho puede decirse del arroz, sólo que lo que en el primero son variantes, en el arroz son diferencias totales, pues desde sopas hasta postres son infinitas las formas de prepararle; desde el punto de vista histórico-culinario no deja de presentar interés el libro de J. Guardiola y Ortiz *Gastronomía alicantina*, 1944.

En la huerta solamente hacen una comida caliente por las tardes, al acabar las labores. En Murcia, en invierno, toman la «sémola» que se prepara con tomate y cebolla rehogado con trocitos de tocino a los que puede añadirse chorizo o morcilla, con agua se deja hervir una hora y luego se va echando harina de maíz, que allí llaman panizo. Sacan la «sémola» en la misma perola donde la guisaron y puestos alrededor comen toda la familia con la cuchara

De gran consumo y muy adecuadas para los labradores cuando están en el campo son las tortas, «cocas» o «cocarrois» rellenas de verdura o de embutidos y las empanadas o panades con carne o pescado, en las que hay diversidad de clases y de nombres. Para la merienda toman «pa y cumpenage», o sea pan con sobreasadas, botifarrons, camayot o mañegot, o con queso o frutos secos tan abundantes y ricos en Baleares.

Es Andalucía la región más frugal de España, donde las comidas están menos reglamentadas, donde la cocina pierde importancia, dejando de ser el lugar de reunión, el centro de la vida, no sólo familiar, sino social; donde el patio o el corral, y hasta el pozo, la fuente o el enramado, sustituyen al hogar. Claro es que esto es respecto a la Andalucía cálida; la serrana de Jaén y Córdoba tienen régimen semejante al manchego, a base de mucho pan, pero no ya en sopas o migas, sino acompañado de un puñado de aceitunas, un rábano, un racimo de uvas u otra fruta.

La base de la alimentación de los trabajadores en Andalucía son las ensaladas y las ensaladillas con muy diversas combinaciones de aceite, vinagre y sal con toda clase de hierbas del campo, verduras, hortalizas y frutas. Hacen ensaladas de lechuga, escarola, pimientos, tomates, pepinos, calabazas, cardos, remolacha, apio, cebolla, granada, manzana, naranja y todo cuanto se les ocurre. Las habas, que ya hemos visto eran esencial alimento en Extremadura, la Mancha y Levante, siguen siéndolo aquí, principalmente en las provincias serranas de Córdoba y Jaén en el guiso llamado «cocina» con aceite, vinagre, pimientos, sal y agua.

Por lo menos desde mayo comienzan a tomar gazpachos, con los que, a veces, y sobre todo cuando están de labor, sustituyen hasta el puchero de al medio día, único plato que lleva algo de sustancia animal, pues los labradores andaluces apenas comen carne. Tampoco hacen mucho consumo de pescado, aunque en las zonas costeras y aun en toda la Andalucía oriental cenaban boquerones de Málaga fritos, con escarola u otra ensalada, y en la Bética el pescado frito, que ha dado justa fama a sus freidurías.

En la zona esencialmente olivarera, el aceite sustituye no sólo a la grasa animal, sino hasta a la carne; con abundante aceite sazonan las ensaladas, el gazpacho, o lo toman sencillamente con pan, llegando a lo que en Jaén llaman el «canto», que es un trozo de pan con un hoyo en el centro, que llenan de aceite, vinagre y sal, siendo el único plato de la comida. El salmorejo a base de pan

prieto y aceite con pimientos rojos y ajos es muy rico bien batido con fuertes puños en un ancho dornajo.

El aceite proporciona gran variedad de masas fritas, desde el churro y el buñuelo, a toda clase de flores, hojuelas y rosquillas que llaman frutas de sartén.

La alimentación de los labradores en Canarias, lo mismo que la de otras clases sociales, presenta, como es natural, características especiales. Casi la esencial es la sustitución del pan por el gofio entre los trabajadores y labradores, gofio de trigo o de maíz según las islas.

La gente del campo no desayuna. A las diez toman el medio almuerzo, compuesto de «tumbo del puchero», que es el fondo del caldo con algo de patata y residuos de la noche anterior, acompañado de gofio. De dos y media a tres toman el «ayantar», donde no faltan el «saucocho» o sea pescado salado cocido, con boniatos o papas sazonados con «mojo», salsa muy picante que emplean constantemente también para el gofio. La cena suele ser el puchero canario, al que echan además de lo habitual en el castellano, piña, o mazorca de maíz tierna, boniato, peras verdes o bien el «escaldón», especie de papilla de gofio y calabaza, chayota, etcétera. A lo que en meriendas o comidas entre horas acompaña al pan o al gofio, sea lo que sea lo llaman «conduto».

LO QUE COMEN LOS PASTORES

La clase y condiciones de vida de los pastores, que es semejante en toda la península, y aun podríamos decir en toda Europa, hace que la alimentación sea muy parecida, y las diferencias afectan más al modo de hacer las cosas que a los propios alimentos. La alimentación de los labradores es, como hemos visto, regional; ésta es plenamente profesional, impuesta por la clase de vida, como lo es la de los pescadores, aunque en éstos varíe la clase de pesca según las costas de que se trate.

El pan, la leche y la grasa animal son la base de la alimentación de esta clase profesional, ya que custodiando los ganados pasa el pastor en el monte no sólo los días enteros, sino largas temporadas; su alimentación ha de ser a base de lo que les proporciona el ganado y algún producto de fácil conservación.

El pan, en sus variadas clases, es el primordial alimento pas-

toril. Cuando en el Norte de la Península salen de vecería con el ganado de todo el pueblo, ya que la propiedad está muy repartida y el número de cabezas de cada vecino no permite ni requiere un pastor para cada uno, el pastor o zagal lleva en su zurrón un gran trozo de pan acompañado de tocino fresco o «mesao», como dicen en algunas regiones, o queso, o una cebolla o alguna fruta.

El pan puede ser de trigo, pero ni aun en las zonas harineras es blanco, tanto que ha llegado a llamarse el pan de pastor al pan moreno. Es muy corriente en todo el litoral del Norte y aun en parte del levantino que sea torta de maíz o borona, y en las montañas desde León al Pirineo consumen mucho pan de centeno, tan alimenticio como sabroso. Hacia la región manchega consumen también el pan de panizo, harina de inferior calidad de este cereal mediterráneo, cuya variedad negra de Daimiel puede bien ser el mijo de los negros.

A base de pan son los dos platos fundamentales de los pastores, que son las sopas y las migas. Son éstas tan del gusto de los pastores como los gazpachos de los segadores, y como aquél tiene múltiples variedades, siendo lo esencial trocitos de pan remojados, cosa muy ventajosa, ya que el pan suele estar duro, rehogado y sazonado con pimentón y ajo. Veamos ahora algunas variedades, por ejemplo, la que los pastores de León llaman «migas canas»; para aderezarlas ponén a la lumbre un caldero de hierro, echan una pella de sebo y, mientras se derrite, cortan las migas algo grandes sobre una «horteca» o cuenco de madera; sacan del sebo los chicharrones o «churrutos», echan en él una miga de pan que dejan requemar para quitar el gusto del sebo, después se echan las migas, se menean con un cucharón de madera y, poniéndole al revés, se echa un poco de agua que cae esparcida rociando el pan; se agrega sal y se revuelve desmenuzándolas hasta que empieza a vaporear, se sacude el caldero volteándolas; a los diez minutos se retiran de la lumbre, y entonces en el centro hacen un hueco, echan leche y, cuando se «canean», las comen con cuchara de asta.

Estas mismas migas canas son las que, según nos cuenta Gil Carrasco, cenaban los pastores en Extremadura, y las que toman hoy, pues, en realidad, reciben el nombre de migas canas las que se toman con leche.

Las migas de los labradores, en vez de rehogarse con sebo, suelen hacerse con aceite. Generalmente las migas se parten la vispera y se humedecen y salan y después de bien revueltas se cubren

con una servilleta; a la mañana siguiente se frien con aceite unos dientes de ajo, se echan las migas y se revuelve. Pueden sazonarse con pimentón, aderezarse con tomate y, cuando sirven de plato, se toman con torreznos, trocitos de chorizo, de jamón, o con pimientos secos y tocino ahumado como en Extremadura, o hasta con pajaritos fritos en Córdoba. Lejos ya de las migas de pastores son las que se toman con café con leche o chocolate.

Las sopas de pan, muchas veces llamadas sopas de ajo, por emplearse éste en su aderezo, ya se hagan con aceite, con grasa animal o con torreznos, son a veces la única comida caliente que hacen los pastores al amanecer antes de salir tras el ganado, ya que durante el día la comida es a base de lo que llevan en los zurrones.

La trashumancia del ganado desde las frías sierras sorianas y páramos leoneses, hasta las más templadas tierras extremeñas, hace que cuando en el otoño los pastores se ponen de camino, sus mujeres les llenen zurrones y albardas con buenos jamones y cecinas que, con pan y lo que les produce el ganado que custodian, ha de ser la alimentación del largo invierno.

NIEVES DE HOYOS SANCHO

