EL HORNO CAMPESINO Y SU FUNCION PANIFICADORA

Estudio etnográfico del anexo A, de la vivienda campesina del Valle Central de Chile. (Zona Aconcagua-Concepción)

EXPLICACIÓN PREVIA.

El presente trabajo de investigación de campo, acerca del horno y el pan en la región central de Chile, forma parte de una monografía, en preparación, mucho más extensa: El estudio etnográfico de la vivienda campesina en el valle central. Y que, por razones metodológicas, abarca sólo a las provincias comprendidas entre Aconcagua y Concepción; ambas inclusives.

Ahora bien, la limitación dada al enfoque de la vivienda —y por ende, al presente tema— consignándolo sólo a una sección del valle central, se debe a un considerando cultural, pues se ha estimado que, conforme al conocimiento personal que se tiene del territorio nacional, el espacio comprendido entre las dos provincias limítrofes fijadas como hitos, guardan la suficiente unidad de semejanza cultural, que permiten el abordamiento del tema en esta forma. Este criterio e intentará justificar en el estudio de lo principal.

Así es como, acorde con el aforismo tomado al Derecho Civil: "La cosa accesoria sigue la suerte de la principal"; este anexo de la vivienda, se ajustará a la medida asignada al núcleo de la cuestión: La vivienda campesina.

No obstante lo dicho, y como podrá deducirse de la lectura del presente estudio, éste muy bien puede subsistir independientemente, conforme a la forma que se le ha dado a la obra. Y, en tal predicamento, se promueve su publicación, separadamente.

También, lo comparativo con la cultura material de países americanos y extracontinentales, apenas será soslayado, por considerar que

la investigación de estos temas en el momento actual, recien se está realizando con un ritmo más intenso. Y absurdo parece, al autor, pretender ya ensayar trabajos comparativos, cuando aún se desconocen los antecedentes de lo que se está haciendo —¡si es que se hace!— en el ambiente nacional de cada país, o en el complejo mosaico cultural de nuestra América.

Por ahora, el investigador debe aprender a contener la impaciencia del corazón, a vestir el sayal de la humildad, a esperar . . . y decidirse a describir el estrecho ámbito en que se ha nacido. ¡A lo mejor, a la postre, resulta que éste no era tan menguado como se creía . . .!

Capítulo 1

El horno campesino del valle central de Chile

Generalidades.

El horno es uno de los artefactos utilitarios caseros de mayor importancia y urgencia en la vivienda campesina de la zona central de Chile y no hay duda que, por ello, es casi infaltable en el agro.

Se le sitúa no muy lejos de la casa-habitación, pero sí ajeno a la intimidad de su cuerpo estructural. En esto último, está acorde con la costumbre existente en la España de clima más benigno[1].

En Chile, para proteger al horno de la intemperie, en particular, de la acción de las aguas lluvias que, de otro modo, lo destruirían fácilmente, dada la circunstancia de estar fabricado, en gran parte, con materias desleibles, se le pone bajo el alero de una construcción accesoria; aunque ésta no sea sino una rústica techumbre de cobertizo o *mediagua.*

El burdo y cuadrangular sostenido de este tinglado, hecho con latas fuera de uso o con ramas más o menos hábilmente entrelazadas, es suspendido a unos dos metros cincuenta centímetros del suelo, gracias

[1] Referente al horno, al pan, como a otros aspectos materiales de la cultura campesina, quien desee observar, comparativa o más extensamente, lo expresado en forma sucinta en nuestro trabajo, conforme a la índole de él, se le remite a las obras de Garín Mercadel, F. *La casa* popular en España, Madrid-Barcelona, 1930. J. Messerschmidt, *Haus und Wirtschaft in der Serra der Estrela,* Tomo IV Volkstum und Kultur de Romanen. Págs. 117-127.

Fritz Früger. *Die Gegenstandskultur Sanabrias und seiner Nachbargebiete, ein Beitrag zur spanischen und portugiesischen Volkskunde.* Hamburgo, 1925. *El mobiliario popular en los países románicos,* Mendoza, 1959. *El hogar y el mobiliario popular de Itha Terceira.* Angra de Heroísmo, 1957, etcétera.

a un también grosero sustentante clavado a la tierra; de cuatro horcones, si la mediagua se halla separada totalmente del bloque de la casa, y de dos horcones, si tal cabertizo se adosa por una de sus partes a alguna de las paredes, lateral o posterior, de la casa-habitación.

En tal sitio, apenas guarnecido de la intemperie, es donde la hacendosa ama campesina, por la mañana y a la oración, es la única laborante del lugar; aunque, a veces, le ayudan en su trabajo sus hijas, parientas o servidumbre femenina. Esto último, si su status económico se lo permite.

A este respecto se podría decir: al alba de los maitines y al crepúsculo de los Angelus, en aquel anejo de la casa, pena un gineceo práctico de la vivienda.

Allí, en aquel espacio de mera exclusividad femenina, es donde se hornea el pan del consumó diario; como también, la sabrosa empanada a la chilena, cuando hay alguna festividad digna de celebrar con un bocado mejor.

Y en oportunidades aún más excepcionales, pero escapadas de su específica función panadera, el horno, además, sirve para asar un lechoncito de cordero, cabrito, o cualquiera otra carne, no menos apetitosa que las nombradas.

Detalles constructivos.

Ahora bien, si el uso del artefacto de marras es de exclusividad femenina, su construcción se debe al manipuleo de las manos duras y callosas del dueño y amo de la casa, a las oficiosas de algún amigo o vecino, o a las hábiles de un "maestro" en hacer tales aparatos que, a pesar de su primitivismo, no dejan de guardar ciertos secretos tecnológicos, como se colegirá más adelante.

La morfología externa tradicional de nuestro horno campesino, es la de una semiesfera, montada sobre una base prismática maciza; o bien, el casquete se encuentra construido sobre un mesón rústico y fuerte. También, si como primera consideración se observan los menores detalles de este casquete, se obtendrían las siguientes nimiedades constructivas: su paramento externo está constituido por una capa de relativo espesor, hecha de barro y paja y alisada con la mano humedecida en agua. Y, en el mejor de los casos, esta última operación se consigue con el *platacho* de madera, del albañil.

Hacia esta cara asoman, comunicando el interior con el exterior ambiente, por lo menos, dos vanos de gran importancia tecnológica: la *boca del horno* y la *bramera* o *tronera*.

En tal caso, la *boca* sirve para varios efectos concatenados entre sí, como son: echar combustible, barrer los residuos carbonosos del interior de la cámara y finalmente, cargar el horno con los panecillos crudos. La *boca*, a veces, adopta forma de arco de medio punto y otras, de arco rebajado, con aberturas aproximadas y medias de 0,30 m. por 0,30 m. y de 0,30 m. por 0.40 m., respectivamente.

Al segundo rasgo circular, mucho más estrecho que el anterior, se le denomina en forma indistinta: *tronera* y *bramera;* ello por comparación, ya que al salir el humo y el calor forzadamente, por tan estrecho agujero, pareciera bramar o tronar.

Este orificio sirve, por sobre cualquier otra consideración, para permitir el escape del calor y del humo. Este respiradero es susceptible de ser controlado, sirviéndose para ello de una tapa de quita y pon, la cual permite, en el momento deseable, dosificar el calor, a fin de obtener una buena cochura.

Sin embargo, no son escasos los hornos que sólo poseen dos puertas y carecen de bramera, como los de dos puertas y bramera.

Ahora, cuando en un horno hay dos puertas, éstas se hallan, una con respecto a la otra, en posición perpendicular, y sólo por excepción, diametralmente opuestas. Esto último es considerado un defecto, pues tal posición antipódica provoca una corriente continua que fácilmente enfría la cámara.

Esta dualidad de entradas se hace con el objeto de barrer el interior del horno, por la puerta lateral, evitando así que el pan que va a ser horneado después, se ensucie con los residuos, si tal labor de limpieza hubiese que hacerla, también, por la *puerta del frente* o principal. En tal caso las puertas toman los nombres de *puerta del fuego* y *puerta de entrada,* respectivamente.

A continuación, si se escudriña el interior de la cámara del horno, se podrá apreciar que, a cierta altura, éste adopta la forma de una bóveda de inmensurables aristas vivas, formadas por las cabezas sobresalientes de los ladrillos que forman el muro cóncavo del horno y que, para suerte del observador, da una idea inequívoca de la técnica constructiva empleada en su gestación, la cual no es otra que el uso alternado de ladrillo y mortero; este último, hecho a base de una mezcla plástica de barro y paja, que comúnmente se amasa con los pies desnudos.

Precisando aún más en los términos y dadas las mencionadas características irregulares del paramento interior de la cámara se puede

asegurar que esta concavidad resulta ser lo que en arquitectura se llama: *bóveda falsa.*

sí acontece que el ladrillo se halla, por el interior, totalmente desnudo de enlucido, mostrando la cabeza de tales prismas y su mortero. Como consecuencia, esta cara irregular contrasta, en forma notable, con el paramento exterior que, como ya se dijo, se encuentra recubierta por una capa de barro y paja que no deja ver los detalles constructivos.

También, debido a la pobreza del campesino o la falta de oportunidad de disponer de ladrillos, el horno puede ser hecho de piedra y barro y paja; y aun, sólo de barro y paja. Pero esto último sucede sólo en los casos de imposibilidad extrema, integrando, por lo tanto, la excepción.

Resta, ahora, referirse al complemento de la cámara de cochura: el cimiento, pie o base. Tiene un triple papel, pues sirve como basamento y como altillo de la cámara, para comodidad de la hornera, y postreramente, como mesón.

Esta parte inferior, en general, adopta forma prismática y su cuerpo está fabricado, comúnmente, de ladrillos unidos entre sí por un mortero de barro y paja.

Como en la consideración anterior, cuando acontece que no existen al alcance del rústico constructor ladrillos en cantidad suficiente, el basamento se hace también con piedras de río, las cuales son unidas con la misma especie de argamasa mencionada en párrafos anteriores.

No escasea tampoco el horno cuyo cimiento está formado por un rústico mesón de madera, elevado a cierta altura del suelo; igual que en el caso anterior, para comodidad de la hornera.

No obstante estas leves diferencias constructivas, en ambas variantes, esta parte de la obra está asentada sobre una capa de arena suelta o en su defecto, sobre una mezcla de arena y barro, cuyo oficio en ambos casos es evitar mejor el escape del calor radiante.

Cuando ya se ha rematado la fábrica total del horno, y para que el pan salga siempre bueno y no se queme, sobre el piso de la cámara, con cenizas, se traza una gran cruz. Igual operación mágica se repite sobre la cúspide exterior del casquete.

Empero, aún hay ciertas amasanderas que no se conforman con lo que se ha hecho en aquella oportunidad, y antes de cada horneada, también con cenizas, dibujan una cruz sobre el piso de la cámara.

CORTE VERTICAL DEL HORNO:

CASQUETE: 1 —Capa de recubrimiento.
2 —Ladrillos, formando la bóveda.
3 —Tronera.
4 —Cámara.

BASE: 5 —Camada de ladrillos.
6 —Mortero de barro.
7 —Aislante de arena suelta.

Calentamiento y carga del horno.

El caldeamiento del horno se realiza por la *boca* lateral o *puerta del fuego.* Se emplea, como combustible, basuras, chamizas y ramas cortadas de la flora aledaña, como también *leña de cuenta.* Esta última es leña de monte cuidadosamente cortada y arreglada en pequeños hatos. Se compra a vendedores profesionales, los cuales suelen repartirla a lomo de burro.

Durante la quema, cuando la hornera considera que se ha consumido ya el combustible y el calor ha alcanzado su grado óptimo, recurre a extraer las brasas, siempre por la puerta del fuego, con la herramienta llamada *rastrillo* o *garrocha.* Este es un instrumento hechizo, formado de un palo largo y que posee en la punta anterior un gancho de hierro. Sirve para arrastrar los residuos. Otras veces, el *rastrillo* es todo de madera. Consiste en un palo largo que tiene, en el extremo, un semicírculo de madera. Con el lado recto arrastra los residuos[2].

Después, procede a limpiar mejor la cámara con la *escoba.* Esta se fabrica generalmente aprovechando las ramazones verdes de la flora regional circundante. En Cauquenes del Maule, se emplea para este mismo efecto, *romerillo* (Bacharis linearis y Bacharis lycioides) y (Bacharis rinifolia). En Santiago y alrededores de la provincia, *péril* (Tessaria absinthioides). HOOK & ARN. D. C. compuestas).

Por último y a manera de repaso, con otra *escoba,* hecha con trapos viejos humedecidos y envueltos sobre el extremo de una vara larga, se acaba de limpiar la cámara. Realizado todo esto, ya se está en trance de recibir el pan.

Este, que con antelación se halla sobre una tabla, envuelto en limpísimos paños blancos, es puesto en hiladas, sobre *la pala* o *paleta.* Luego se introduce al horno por la *puerta de enfrente.* Esta operación se realiza mediante un duro y breve movimiento lateral del instrumento. Así se consigue poner los panes, en ordenadas hileras, dentro de la cámara.

Cuando la superficie está repleta u *hornagueada,* como también se dice, procédese a poner en la parte interna de las dos *bocas,* sendas corridas de brasas. Después, las aberturas son tapiadas con sendas láminas de hierro, recargadas de gangochos mojados. Todo esto, a fin de evitar la evasión del calor radiante.

[2] También se ha visto hacer un *rastrillo,* de un pedazo de zuncho, curvo y clavado sobre el extremo de una vara larga; pero no es común este empleo.

CORTE HORIZONTAL, A MEDIA ALTURA, DEL CASQUETE:

1 —Base cuadrangular.
2 —Muro.
3 —Puerta de enfrente.
4 —Puerta del fuego.
5 —Saco húmedo.
6 —Latón.
7 —Hileras de brasas.
8 —Cámara.
9 —Pan.

Luego se espera el tiempo suficiente para que la masa se *cochure*. Ello no sobrepasa el cuarto de hora. A continuación se extraen los panes calientes que, de nuevo, van a parar a la cesta de donde salieron, y se les envuelve en los consabidos paños, a fin de que *traspiren* y no se endurezcan como palo.

Posteriormente, el pan está listo para ser llevado a la mesa. Un hondo suspiro de alivio y de satisfacción escapará ahora del pecho de la amasandera, pues una vez más se evitó aquella manida tragedia tahonera: "En la puerta del horno se quema el pan".

Capítulo 2

El pan, la piedra de moler y otras consideraciones

El uso del pan, como complemento obligado de las comidas, fue una costumbre introducida en Chile por los conquistadores españoles y a los cuales les llegó, como un legado, desde Oriente[3].

De tal manera que a las clases coloniales, chapetona y criolla, su uso les era habitual, y de ello se colige a través de las muchas Actas del Cabildo de Santiago[4].

Empero, lo verdaderamente interesante es constatar que el uso y preparación caseras de este bocado complementario ya era popular entre los indígenas, en la época todavía nebulosa de la Independencia.

María Graham, en 1822, observó este hecho en una visita que hiciera al cacique de Llupeo, pueblo vecino a San Francisco del Monte, y al oeste de Santiago. Después de varios comentarios referentes a la habitación y modo de vivir de la familia del jefe indio, dice en su libro, textualmente: "... nos encontramos con que Su Majestad (¿debo darle este nombre?) estaba ausente, quizás en la fiesta de Chiñihue. Su esposa, mujer inteligente y bien parecida, nos recibió con mucha afabilidad. Cuando entramos estaba sentada en el estrado con una amiga

[3] Con antelación al nacimiento de Cristo, ya se hacía pan en Babilonia y Egipto, utilizándose para el efecto varias recetas. Hay en museo como resto arqueológico, un pan de forma casi triangular que tiene más de tres mil años. En Europa se generalizó su fabricación, al crearse la clase de panaderos profesionales, como una reacción contra los abusos que el feudalismo cometía contra los consumidores, al estarles reservado a ellos, el derecho de amasar. Es la época de los hornos comunales.

[4] Datos referentes a problemas y resoluciones acerca del pan y de los panaderos, se encuentran ya en el primer libro de Actas del Cabildo de Santiago o Libro Becerro (1541-1551).

ENSERES DEL HORNO

1. (a, b). Frente y perfil de la *pala* o *paleta*. Está hecha de madera de álamo o pino. Sirve para poner y sacar los panes del horno. 2. *Rastrillo* o *garrocha*. Suele ser un pedazo de zuncho unido a un mango de madera. Sirve para arrastrar las brasas y escorias de la cámara. 3. En Cauquenes del Maule (prov. de Maule), el *rastrillo* está formado por un semicírculo de madera unido a un mango largo de la misma materia. Ver figura respectiva. 4. *Escoba*. Está hecha de un trapo envuelto en el cabo de un palo largo. Se introduce húmeda en la cámara caliente. Sirve para barrer de la cámara todo rastro de residuos carbonosos que pudieran ensuciar el pan. 5. *Escoba*. Se fabrica de ramas. Sirve para barrer el interior de la cámara. En Cauquenes del Maule se emplea en su fabricación el arbusto denominado, popularmente, *romerillo* (Bacharis linearis y Bacharis lycioides) y (Bacharis rinifolia). En la zona de Santiago, la ramazón está hecha de *péril* (Tessaria absinthioides) (Hook & Arn.), D. C. Compuestas.

y una de sus hijas. Otra de ellas, una bellísima muchacha, se ocupaba de amasar pan"[5].

También, el Judío Errante o Juan Espera-en Dios o Cartáphilo o Ahasvero, no pudo dejar de probar el pan chileno en Lonquén y Mincha; según Julio Vicuña Cifuentes, en su obra *Mitos y Supersticiones* (págs. 84-86), 1947.

Expuesto lo cual, se dirá que resultarían incompletas todas las referencias contenidas en el capítulo anterior, si no se expusieran los detalles y sus consideraciones, del producto salido del horno campesino: el pan.

Pues se estima que este último es la razón de la existencia del primero. Tampoco pueden omitirse los datos referentes a la materia prima del pan, el amasijo, la piedra de moler y la levadura. De tal modo que este capítulo intentará agotar todos aquellos datos que se concatenen al complejo: horno.

Artefactos, amasijo y enliudado.

Salvo variaciones, apenas perceptibles, para el amasijo de todos los panes camperos que se describen a continuación de este tema se emplean los siguientes elementos materiales y que, si bien se mira, es sólo uno, ya que los demás que se describen no son sino sucedáneos de uno o del otro.

Hélos aquí. Una mesa tosca; dedicada ex profeso o en forma ocasional al uso amasandero y que se denomina, familiarmente: *mesa de amasar*. Como este rústico mueble no presenta nada particular que le diferencie de una mesa común y corriente, huelga todo otro comentario.

Cuando no se dispone de la mesa antedicha, se acostumbra tener una tabla de amasar, y que no es sino un tablero, manuable, de forma rectangular y enmarcado por una pestaña a desnivel. Este orillero se eleva a una o dos pulgadas de la superficie total de la tabla y sirve para evitar el escurrimiento de la harina o de los líquidos, durante el proceso de formación de la masa.

También, en las regiones donde abundan los bosques, se emplea, para realizar el amasijo, un artefacto hecho de una sola pieza y labrado a golpes de hacha, en tronco rollizo. Se le llama *batea,* y como la *tabla de amasar,* es un cuadrángulo; mientras que sus bastos muros, de dos a tres pulgadas de altitud, presentan perfiles en bisel.

A fin de suplir la forma ápoda, tanto de la *tabla de amasar* como

[5] Pág. 175, *Diario de mi residencia en Chile en 1822.*

1

2

4

3

EL HORNO DE LA ZONA CENTRAL Y SUS VARIANTES

1. La forma dominante en la zona. 2. Aunque semejante al anterior, presenta, en la base prismática, una breve plataforma que se adelanta hacia la *puerta de enfrente*. 3. Este horno construido sobre una mesa basta es, junto con el Nº 1, la forma más común en la región estudiada. 4. Forma atípica que suele presentarse en la zona. El casquete es casi lanceolado, pero conserva las *bocas* de medio punto y la base prismática de los N.os 1 y 2

de la *batea,* en el campo se acostumbre ponerla sobre un par de *caballetes* de madera, y cuya alzada siempre estará al servicio de la comodidad de la amasandera, ya que en última instancia es la única beneficiada o perjudicada en la elección de las medidas de los mencionados sustentantes.

Siendo los artefactos descritos, sucedáneos los unos de los otros, los únicos instrumentos de la amasandería campesina, no resta sino proceder a ocuparse de lo referente al amasijo mismo.

Sobre la cubierta para amasar, se pone la cantidad de harina deseada. Se hace con ella un montoncito cónico y por su parte superior, se ahueca hasta el fondo.

Luego, en este pequeño cratercillo, se vacia la salmuera seguida de la levadura disuelta. Por último, se derrama la grasa derretida y caliente. Se mezcla todo y se procede a manipular esta masa pastosa, sobándola largamente, hasta que ya no se pegue a los dedos.

Cuando la masa ha quedado en condición óptima, se hace un largo rollo que se va cortando en pequeños trozos, y los cuales o se aplastan entre las palmas de las manos o contra la superficie de la tabla, resultando de la presión la característica forma discoidal del pan campero; naturalmente, exceptuando los panes figurativos.

Resta referirse a la relación pan-sol. En las estaciones de otoño, primavera y verano, cuando el sol satura el ambiente con su menor o mayor calor, el pan es expuesto directamente a sus rayos, a fin de que su poder térmico apure su *enliudado.*

En invierno, lo ideal es que este pan, todavía crudo, deba permanecer descansando durante toda una noche, antes de ir al horno para su cochura, pues es necesario dar mayor tiempo a la masa a que levante por la acción de la levadura; o como también se dice: a que *liude.*

Otras veces, cuando corre prisa, para coadyuvar a la acción expansiva del fermento, se acostumbra poner la cubierta con el pan sobre dos caballetes de madera. Y mientras el pan es puesto sobre la tabla y tapado con limpísimos lienzos, bajo el tablero y a conveniente distancia de él se coloca un brasero con rescoldo, a cuyo débil pero sostenido calor la acción expansiva se realiza mejor. Se expresa entonces que el pan está *liudando.*

La materia prima del pan y la piedra de moler.

La harina de trigo, materia prima en la fabricación del pan, se obtiene actualmente y conforme con el progreso técnico del mundo,

como producto industrial de los molinos nacionales, accionados con energía eléctrica.

Sin embargo, antaño provenía de la molienda de ingenios de viento e hidráulicos que se hallaban establecidos en el país, desde 1550, gracias a la diligencia del conquistador Bartolomé Flores; aún se encuentran desperdigados por el territorio algunos pocos. Además, el viajero Gabriel Lafond du Lucy, en 1853, dice que entonces no había sino molinos hidráulicos que daban una harina "impura, ennegrecida"[6].

No obstante aquello, antiguamente, cuando la campesina que no podía adquirir la harina proveniente de los mencionados molinos, sea por falta de recursos económicos para pagar en dinero o en maquila, como por el aislamiento social y geográfico, recurría a preparar la harina en la *piedra de moler*[7].

En Chile, este artefacto pétreo es de origen prehispánico y la gente rural de origen hispánico y mestiza sólo la usa: o en la molienda casera del trigo crudo, para obtener la harina del pan, o para moler este mismo grano tostado en la *callana,* a fin de obtener la harina tostada, para el ulpo frío y el ulpo caliente.

El araucano, en cambio, usa la piedra de moler, para triturar el grano de trigo o de maíz y preparar el *muska* o *muday*, que es su bebida embriagante por excelencia[8].

Naturalmente que el uso tradicional de la piedra, en la molienda del trigo, fue posterior a la Conquista, pues, bien se sabe, que el referido grano fue importado a Chile por el conquistador don Pedro de Valdivia y su compañera, Inés de Suárez.

En la zona central y en todo Chile, a diferencia de ciertos países

[6] Sobre problemas surgidos a molinos hidráulicos durante la Conquista, se puede ver en las Actas del Cabildo de Santiago. Libro Becerro. También: *Colección de Documentos inéditos para la Historia de Chile,* de J. T. Medina, T. IX, Stgo. de Chile, 1896.

[7] La piedra de moler o molinillo de mano, de forma muy semejante, se la encuentra en diferentes culturas y en distintos y alejados continentes. Ver las láminas respectivas que lo atestiguan gráficamente.

[8] La palabra MUSRA es mapuche, y se designa con este nombre —también con el *muday*— a la bebida embriagante de los araucanos. Suele prepararse del grano de trigo, molido en la piedra de moler. El fermento que se usa para alcoholizarlo es: o a base de la masticación bucal o del orejón de manzana. La segunda forma es la más reciente y fue aprendida por los araucanos de los *huincas* (chilenos), introductores y cultivadores de este fruto. Para mayores detalles ver del autor: *Breves apuntaciones de comidas y bebidas de la región de Carahue,* pp. 102-103.

limítrofes, se desconoce, como supervivencia, el uso del *mortero* en la preparación de las harinas; provengan aquéllas del trigo o de cualquier otro fruto, lo cual no deja de presentar una problemática asaz interesante, ya que las discutidas "piedras tacitas", regadas por todo el territorio nacional que, para muchos, fueron morteros prehispánicos, hasta ahora sólo son restos arqueológicos enmudecidos y que han perdido una indubitable significación funcional en el recuerdo de la gente.

De tal modo, se puede establecer, por lo menos desde la época hispana, que en Chile central sólo ha sido usada, como único artefacto popular de molienda, la *piedra de moler.*

Claro está que el producto salido de ella no es tan fino, impalpable, como su homónimo industrial, pues esta harina casera es granulosa y conserva todas las impurezas del grano, tal cual fue cosechado. Prácticamente, es una harina de tipo integral y no muy estimada por sus usuarios, pero a "falta de pan, buenas son las tortas".

A esta harina de inferior calidad se le conoce con los nombres de *harina en rama* y *harina en hoja,* según sea su mayor o menor negrura[9].

La piedra de moler de Chile, en su forma, es semejante a la que conocemos en México, donde se le denomina con el mexicanismo de *metate.* Además, en otros países más cercanos a Chile se le hace también de forma semejante. Verbigracia: Argentina. En la región de La Rioja se le llama con el quechuismo *conana* o, también, *konana*[10].

El molino casero de Chile tiene las siguientes características formales: Planta rectangular, con dimensiones medias de 0,30 m. de ancho por 0,50 m. de largo. Su elevación adopta la forma de un trazoide, siendo un poco más alta del lado en que se arrodilla la molinera. De tal modo que el artefacto presenta un plano inclinado hacia adelante y que es, al mismo tiempo, por donde escurre la harina, hasta caer en un recipiente puesto ad hoc. También, en reemplazo del reci-

[9] La diferencia entre *harina en rama* y *harina en hoja,* ha sido aclarada oralmente por la dama linarense Sra. Eliana Poblete. Aunque ambas variantes son trituradas en la piedra y conservan sus respectivas impurezas, la *harina en rama* está hecha de trigo moreno, en tanto que la *harina en hoja,* lo está de trigo blanco.

[10] En la región riojana de Argentina, junto a la piedra de moler semejante a la existente en Chile, y que allí se llama *conana* o *konana,* coexiste otra denominada: *pecana,* y que se diferencia de la anterior, en que la muela movible, en vez de tener una cara plana que le permita rielar sobre la muela fija, tiene una cara convexa. De tal modo que, la molienda del trigo, se hace dando a la *mano* un movimiento de balanceo, a lo largo de la base plana o muela fija.

piente, suélese colocar un cuero de oveja; aunque ello es más antiguo[11].

Esta superficie rampante del molinillo tiene una textura irregular que le permite, apenas, aprisionar al grano para que la muela, movible o *mano,* al deslizarse sobre y a lo largo de ella, lo triture.

La piedra de moler, en los respectivos vértices de su base, tiene sendos muñones que le sirven de patas[12].

El complemento de la piedra de moler, es el moledor o *mano,* ya mencionado. Éste es un huso pétreo, achatado en la cara que resbala sobre el plano rampante.

El pueblo, agradecido de los servicios que presta en el rancho este artefacto rústico, no la ha olvidado, recordándole en sus versos populares:

Cuando salí de mi tierra
dos cosas no más sentía:
la callana en que tostaba
y la piedra *en que molía*[13].

También, la piedra de moler sirve al rústico, como estímulo material, para hacer aflorar sus chistes equívocos en el juego de la adivinanza:

[11] Ver lámina Nº 13 de *Imágenes de Chile,* de Feliú Cruz y Picón Salas. También, en la escena de un machitún araucano, en el *Atlas de la Historia Física y Política de Chile,* de Claudio Gay. París, MDCCCLIV. En un ángulo del cuadro y en primer plano, se ve a una indígena moliendo en la *piedra.*

[12] Sin embargo, si se observan grabados —al agua fuerte o a la punta seca—, antiguos, y en los cuales se muestran molineras populares, se podrá advertir que tales molinos son tan primitivos, que la base o muela fija, carece de patas, asentándose al suelo, sólo por su cara inferior. De tal manera que, el aparecimiento de patas en estos artefactos, es un cambio posterior.

[13] Es una vieja y conocidísima copla de Chile. Sin embargo, se registra, casi idénticamente, en Argentina. Ver Carrizo, en su obra ya citada:

3431. *Cuando salí de mi tierra*
De dos cosas me dolía
El tiesto en que tostaba
Y la conana *en que molía.*

También el conocido escritor chileno de temas criollos, Antonio Acevedo Hernández, en su *Retablo Pintoresco de Chile,* pág. 143, incluye, en una cuarteta de Villancico, los artefactos de tostar y de la molienda:

Tostándole estuve el trigo
mucho más de una semana;
y, sin la harina, me vine
con la piedra *y la* callana.

González Vera, José S. 444. *adivinanzas de la tradición chilena*[14]:

364. *Tú de espalda*
Yo de rodilla
Y con la cosa del medio
Te hago cosquillas.

Vars. Flores, Eliodoro. *Adivinanzas corrientes en Chile*[15]:

605. *Te tiendo de espaldas*
Y yo de rodillas;
Te meto la mano
Y te hago cosquillas.

507. *El tambor está d'espaldas,*
La tambora de roillas;
Y el tamborcillo le está haciendo
Cosquillitas, cosquillitas.

La molienda siempre ha sido una función casera femenina y por ello es que resulta nueva aquella observación antigua del viajero Smith, que, a fines del siglo XIX, vio en Hualqui, Prov. de Concepción, a un hombre ocupado en dicha faena. He aquí lo apuntado por él:

"Al entrar al rancho notamos un olor desagradable, proveniente de la molienda de trigo tostado, que ejecutaba en medio del cuarto un individuo robusto, arrodillado en el suelo, inclinado sobre una piedra plana de dos pies de largo por uno de ancho. Un extremo de esta piedra estaba un poco levantado, para permitir que la harina corriese hasta un cuero de oveja, colocado debajo para su recepción. A un lado había un montoncito de trigo, del cual el hombre alimentaba su molino; en seguida, tomando con ambas manos un pequeño rodillo de piedra, la propulsaba activamente hacia adelante y hacia atrás, con un movimiento rotatorio que permitía escapar la harina, y reemplazarla, al mismo tiempo, por una nueva provisión de grano. A juzgar por la abundante transpiración que corría por su frente, su tarea no era de las más fáciles.

[14] Para quien, por motivos científicos, necesite consultar las demás variantes, de sentido equívoco, que contiene la obra referida, puede remitirse directamente a aquella fuente. Aquí, y para nuestros fines, baste con lo citado.

[15] Se adapta el mismo predicamento dado al caso anterior. Remitirse a la obra citada en el texto.

"De vez en cuando, un muchachuelo sucio, vestido de algo que en un tiempo había sido camisa, entraba de carrera, tomaba un puñado de la harina, la revolvía en una taza de agua y la bebía. Esta bebida se llama ulpo y es muy usada por las clases pobres del sur de Chile para sustituir el pan, el cual raras veces se encuentra fuera de los pueblos.

"En un pequeño galpón, tostaban trigo en una pequeña paila de greda colocada sobre un buen fuego. Una muchacha harapienta, sentada en cuclillas en medio de las cenizas, lo revolvía para impedir que se quemara".

Hornagueando el pan, sirviéndose de la *pala*
(Foto gentileza del Dr. Yolando Pino S.)

Preparación casera de la levadura.

Antaño, cuando no se conocían "los polvos que se ven ahora". Es decir: cuando no se podía obtener la levadura de tipo industrial. Ésta era, únicamente, la hecha en casa.

Sin embargo, el preparado casero, que hasta hace veinticinco años era ineludible en el campo chileno, sigue actualmente en uso en todos aquellos rincones rurales, más o menos aislados, en los que no es posible obtener el sucedáneo industrial. Es así como puede afirmarse que aquél es un producto casero antiguo en pleno vigor de uso en el agro.

Para su preparación doméstica se tienen unas ollas de greda, gran-

des, *curadas;* el uso continuado en la preparación de la levadura produce en tales vasijas el efecto de *curarlas*[16].

También hay lugares de la región central de Chile, en los cuales, para hacer la levadura no se usan tales cazuelas, sino que una olla de hierro trípode, llamada en los campos: *olleta, perol* y *olla cabra.* Esta última nominación pintoresca le viene por la semejanza de sus tres breves patas que recuerdan las extremidades del caprino, integradas, cada una, por tres dedos.

Sea cual fuere la calidad constructiva de los receptáculos usados, para preparar la levadura, se echa en ellos harina cruda de trigo y agua tibia; debe cuidarse sí que el agua no esté caliente, "porque no sirve".

La cantidad de líquido debe ser precisa, a objeto de obtener una masa de consistencia pastosa. Entonces, se revuelve lentamente con una cuchara, de madera, con el fin de que la harina se disuelva bien en el líquido. Luego se le abandona en un rincón de la cocina, para dar tiempo suficiente al *hervido.*

Al día siguiente o al subsiguiente, la levadura está lista para ser empleada. Además, se reconoce que ha quedado óptima y no *ácida,* porque el preparado toma una consistencia *fofita.*

Acaso, por el contrario, la pasta luce *aguada,* y por lo tanto *ácida,* se le agrega más harina, "para componerla"; ya queda buena.

Una variante de preparación de la levadura, es el aprovechamiento de los remanentes de la masa panadera del amasijo anterior y los cuales, en una olla, y hechos una bola se ponen en agua tibia, para reactivar los microorganismos que hay en estos desechos, ya que la masa panadera sobrante contiene levadura.

[16] El significado preciso del chilenismo *curar* algún objeto, es muy ambigüo. Suélese decir, por ejemplo: a una vasija de greda, que ha de servir para guardar líquidos, hay que *curarla con leche,* a objeto de evitar filtración. En este caso, las materias grasas de la leche se ubicarían en las porosidades de la arcilla, evitando así su permeabilidad.

También, las carnes de animal y de pescado para conservación, se *curan* con humo, a fin de que pierdan su humedad. Igual, las pieles se curan al curtirlas. Del mismo modo, la madera se *cura* de tenerlas cortadas e inmersas en el cieno, en el agua o expuestas al aire libre durante un tiempo, antes de su empleo.

Sin embargo, en este caso, la preparación previa de las vasijas, a fin de obtener levadura, por *curarlas* se entiende dejarlas en condiciones de, que al echar en ellas el caldo a base de harina de trigo crudo y agua tibia, promueva a su fermentación.

1. *Pan amasado.*

De todas las variedades de panes camperos, éste es el más común, pues se le hornea continuamente, a fin de satisfacer las necesidades del diario vivir campesino. Se le llama, además, *pan de grasa, pan del campo, pan de mujer* y *pan de mujer caliente.*

La variante primera de sus diferentes denominaciones, le proviene del sabor a grasa que se escapa al gustarlo. La segunda, de la circunstancia de ser originaria del campo y consumido por los campesinos. La tercera, de salir de manos de mujer. Y la cuarta, no es sino una variante equívoca de la tercera, ya que, a la circunstancia de salir de manos de mujer, se le suma la cualidad de estar *caliente.*

Pero este vocablo, en Chile, tiene también un significado libidinoso, ya que se le emplea como sinónimo de hallarse, un individuo del reino animal, en estado de excitación sexual.

De tal modo que, el chusco, al hablar atropellando la pausa de la coma que necesariamente debe separar a *caliente* de *pan de mujer,* hace variar picarescamente el sentido real de la frase; aún más, los menos cazurros al chiste equívoco, se animan a agregar a la frase: *...y enliudado en la cama.* Con este remate último, se completa su sentido sexual. Pero se agrega que en España existe el refrán y una variante del mismo, que dice: *Pan (El) acostado lleva a su dueño levantado y Pan (El) acostado su dueño levantado.* Además, Correas, al parafrasear a los proverbios de marras, comenta: "al referirse a los tahoneros populares: Porque madruga a masar, y echan el pan en la cama a leudar".

Por otro lado, la etiología del sentido equívoco dado a la nominación Pan de mujer caliente, provendría de la siguiente circunstancia local y que aquí se considera histórica, no obstante la aún breve proyección temporal del hecho.

Hace aproximadamente unos veinte años, en los alrededores de la provincia de Santiago; para ser más precisos, en el pueblecito de Buin, ubicado a 33 Km. al sur de la capital, una amasandera rural acostumbraba poner los días de expendio de pan y junto a la banderola blanca clavada en un carrizo largo, símbolo de la amasandería rural, un réclame manuscrito, mal escrito y peor puntuado, y donde sobresalía lo que sigue: *Yas'tá Hoy. Pan de mujer caliente.*

La omisión de la última coma, la picardía criolla y el significado ambivalente de la palabra hacían el resto. Además, desde aquellos añejos tiempos en que se usaba: Su Merced... y las calles santiaguinas se poblaban con las voces de los vendedores y *faltes,* en cierto modo, la

expresión era conocida. He aquí un pregón: "Al rico pan amasao por la pura mano de la mujer . . . calenti . . . i . . . to. El que no compra es porque no tiene plata o porque no tiene ganas"[17].

Otro enfoque. Oponiéndosele diametralmente al laboreo y consumo campero y de soslayo, a la competencia de establecimientos similares citadinos, cierta panadería, de principios de siglo, fabricaba un óptimo producto que dio en llamar: *pan de la gente.*

Era este pan notable por su calidad y sabor. Y, en honor de la verdad, no era posible competir con él.

De graciadamente, esta industria tahonera —que logró sobrevivir muchos años—, al fenecer no dejó herederos, de tal modo que su fórmula secreta también desapareció sin dejar rastros.

De acuerdo con el espíritu inspirativo del nombre: *pan de la gente,* éste era consumido por los señoritos. Por los que se hacían y se hacen llamar: *gente bien,* y que, no pocas veces, se conducen mal. En tanto que los otros panes, y entre ellos el campero, eran consumidos por los *rotos*[1]

La forma corriente del pan amasado es discoidal, plano por abajo y abombado por encima, esto último por efecto de la levadura. En cuanto a las dimensiones, ellas varían según sea la costumbre de cada amasandera. Los tamaños más comunes de los panes son: 0,10 m. y 0,15 m. de diámetros por grosores de 0,03 m. y 0,05 m.

A guisa de ejemplo, he aquí una fórmula usual para hacer el pan amasado, dado por personas que lo preparan a la manera tradicional:

5 Kg. de harina flor.
½ Kg. de grasa de cerdo.
20 gramos de levadura (disuelta en una taza de agua).
3 tazas de salmuera (agua, sal y azúcar).

Pan amasado con chicharrones.

Es una variante del anterior pan amasado. Sólo a la misma masa se le agregan trozos de chicharrones de cerdo o de vacuno.

[17] Pág. 59. Sady Zañartu. *Chilecito.* Santiago, 1959.

[18] El término *roto,* tiene varias acepciones. En el mejor de los casos, se da como sinónimo de la calidad de chileno; según se afirma por razones históricas; por lo menos, ello es anecdótico. También, es sinónimo de gente del pueblo bajo, y es dado a tal conglomerado, por la burguesía y la clase alta, a modo de diferenciación social y económica.

En el peor de los casos, es un vocativo peyorativo, que se aplica al individuo arribista, al sujeto grosero o al procaz.

2. *Galleta de fundo, pan candial, raspabuche.*

Este pan está fabricado con harina candeal integral, siendo la calidad específica morena del trigo, como también la presencia y aprovechamiento de la envoltura del grano, lo que le da esa coloración ocre, característica.

La *galleta* forma parte de la ración diaria en alimento, que debe proporcionar el patrón al trabajador de su hacienda. Debe tener un peso fijo legal. Pueden hacerse galletas de un medio kilo o de un kilo. Empero, lo que la ley exige, para cada individuo laborante, es que *la ración* o *diario* deba sumar un kilo.

De tal modo que si el pan pesa medio kilo, ha de darse una galleta por la mañana y otra por la tarde.

Por la mala calidad de este pan y especialmente cuando se añeja, se le da el pintoresco nombre de *raspabuche.* Es decir, que al comerlo, su miga y corteza hieren la garganta.

Como la operación de amasijo y manipulación de la masa es semejante a los panes descritos anteriormente, huelga referirse a ellas, y sólo se dará su fórmula:

5 Kg. de harina de trigo tipo candeal.
20 gramos de levadura, disuelta en agua.
4 tazas de salmuera.

3. *Allullitas de manteca.*

Es un pan ázimo, y excluyendo la presencia de la levadura, el amasijo y la mezcla son semejantes a la variedad *pan amasado,* por lo cual se omitirá toda otra descripción al respecto.

4. *Pan de huevo.*

Las manipulaciones y mezclas son iguales a los panes anteriores. Este pan, por su dulzor, sólo sirve para acompañar al té o al café en las horas del desayuno y *las once*[19]. Es de más pequeño diámetro y bastante esponjado. Más parece pertenecer al género de la pastelería.

[19] Hora de tomar un refrigerio, en Chile. Corresponde al Five O'Clock de los sajones. En México: *tomar la de las once* = El aperitivo que se toma a esa hora. En Venezuela: *Oncear* = Tomar las once = refacción de 2 a 3 P. M. (Malaret).

La presencia de yemas de huevo en su masa, le da a estos panecillos esa coloración amarillo pálida.

He aquí su fórmula:

1 Kg. harina flor.
3 huevos con sus yemas.
$^1/_{16}$ Kg. de manteca de cerdo o mantequilla.
2 tazas de agua tibia azucarada.
5 gramos de levadura.

5. *Pan coroco.*

Es un pan campero ocasional y aunque no sea común saborearlo en toda la zona central de Chile, pervive con cierto vigor en los campos chillanejos.

Está hecho con harina de flor, huevo y azúcar. Se acostumbra darle diversas formas figurativas; según sea el capricho o motivación y habilidad de la amasadora. Surgen así: animalitos varios, pajarillos, y "hasta sapos y y culebras enroscadas"[20].

Este pan es servido sólo en dos oportunidades. La primera es quizás, folklóricamente, la más trascendental y acontece durante la mágica noche de San Juan, el 24 de junio.

Esta fausta fecha es, en la crédula alma campesina, más que un motivo de jolgorio, a pesar que lo hay y bien regado con mosto, un día de suspenso, de terrores contenidos, puesto que, hasta cuando el reloj aldeano o la vieja campana de alguna iglesia no haya dado las doce horas, anunciando la medianoche, se vive en la más cruel incertidumbre de que vaya a producirse el milagro: de bajar San Juan a la tierra.

No tanto por el pavor de ver su celeste estampa entre los mortales, como porque, según viejos augurios, el día que San Juan baje a la tierra a celebrar su onomástico, se acabará el mundo.

Por suerte para el hombre y desgracia para el santo, ocurre que siempre, cuando San Juan tiene todo listo y va a poner pie en el estribo, le viene un sueño tan profundo, que se duerme y no despierta hasta pasado su día. Entonces ya no es ocasión de bajar. ¿A qué?...

A más de lamentarse de su desgracia ante su amiga predilecta, Santa Lucía; de sostener diálogos con Jesús, San José y el Padre Eterno, promete que, para el año próximo *no se quedará con los crespos hechos.*

[20] Datos aportados por Oreste Plath.

Los justos temores de la eventual venida del Santo al mundo del Diablo, así como la alegría de que tal hecho no acontezca, por sus funestas consecuencias, son expresados al medio social anhelante, cuando la más anciana de la casa entona con monótona melodía esta letra:

San Juan ensilla su caballo,
para salir a pasear
y se ha quedado dormido
en su cama celestial.

Cuando llega a despertar
con inconsolable pena,
su música ya no suena.
Dice: ya pasó mi día;
lo cuenta a Santa Lucía
Y ¡hasta los moros se alegran![21]

[21] Aunque el informante, el amigo Oscar Martínez Bilbao, dio al autor esta versión oralmente y evocando recuerdos, un poco borrosos, de su niñez, en su obra: *Gran himno a la escuela primaria chilena,* págs. 43-44, registra un poema en verso titulado: *La noche de San Juan,* y que como lo dice explícitamente allí ha sido inspirado en el mismo tema del folklore ñublense. En su texto literario se capta una estrofa folklórica. Así como también, del desarrollo del asunto, se infieren, el estado psíquico del grupo social en aquellos momentos cruciales, las creencias y las supersticiones que afloran aquella noche mágico-religiosa:

LA NOCHE DE SAN JUAN

Cerca de la medianoche;
noche de luz vacía y de retablo.
La época del aire y de la nube
—Una noche de Santo—

Las mujeres asustadas
esperan el milagro
Que no baje San Juan esta noche.
Que no venga a la tierra a divertirse
Que se quede en el cielo, bautizando.

¡Dios quiera que no baje!
Que se olvide
Que no ponga el pie rosado
del agua bendita
sobre el desnudo pasadizo del hom-
[bre . . .

¡Qué no venga!
Sí ¡Que no venga!
Porque si viene se acabará el mundo . . .

Cuando suenan las doce:
la abuelita lo anuncia cantando:

San Juan ensilló su caballo
para salir a pasear
y se ha quedado dormido
en su cama celestial.

¿Oyeron? . . . dice
que no viene el santo . . .
En el cielo se quedó dormido!
Cuarenta días y cuarenta noches
le tengan esperando.

Ya no viene a la tierra,
ni florecerá la higuera
ni andará suelto el diablo

Terminado el canto, entre la más estrepitosa alegría por haber salvado por esta vez el pellejo, se sirve *mistela* y el *pan coroco,* dando así rienda suelta a la fiesta, que no tarda en venir[22].

Respecto de los versos que han sido citados y que fueron narrados oralmente, se agregan otras dos versiones, recogidas por Eugenio Pereira Salas[23]. A lo largo de sus temáticas, se pueden reconstruir las diferentes ideas populares que surgen en la Víspera de San Juan y que tan profundamente se anidan en la mente y en la cultura de nuestra gente campesina. Ambas, igual que la citada por el autor, son de la misma provincia de Ñuble.

*

1. DÉCIMA DE SAN JUAN

San Juan ensilló su caballo
para subir a pasear
y se quedó recostado
en su cama celestial.
Cuando vino a despertar,
con una crecida pena,
las músicas ya resuenan.
Dijo: "Ya pasó mi día".
Le dice Santa Lucía:
no bajes al mundo Juan.

y la calle de la fiesta tendrá fuego
y la sombra descanso;
Esta noche no se acabó el mundo!
Dios quiso este milagro.

¡Venga, pues, la alegría.
Seguid. Seguid brindando!
Porque si es cierto que la tierra vive,
porque si es verdad que ocurrió un [milagro
Eso . . . fue por nosotros
—por los hombres—
y eso . . . lo hizo San Juan . . .
¡¡Qué viva el Santo!!

[22] También, en el mismo tratamiento literario del tema, Andrés Sabella, en una glosa de actualidad, a más de desarrollar varios aspectos anecdóticos de la Víspera del 24, cita una estrofa de innegable extracción popular. Lástima, sí, que dicho escritor no haya dado la ubicación geográfica de su fragmentaria variante. Héla aquí. Es Dios quien habla al Santo:

No bajís al mundo buen Juan,
que allá t'han de celebrar;
mucho vino y poco pan
y, ansí, te vay a fregar. . .

[23] En *Los Orígenes del arte musical en Chile,* págs. 197-199, se registran las dos versiones recogidas por Pereira Salas, de labios de la informante, señora Margarita Salvo, moradora del Fundo San Manuel, en el Departamento de Parral. Este lugar se halla muy próximo al Departamento de Yungay y de donde procede la versión tomada al señor Oscar Martínez Bilbao.

San Juan le dice a Jesús:
"Ahora me desperté;
con el caballo ensillado
al mundo nunca bajé".
Le responde San José:
"no bajes al mundo Juan,
que aquí te celebrarán.
Al son de tu vida, goza.
Te celebrarán esposas,
los cristianos que serán".

La víspera de San Juan,
noche de tanta alegría,
como Dios se alegra tanto
con toda su jerarquía;
los santos en compañía,
esta noche no se duerme.
Toda la gloria está en vela
de este gozo tan profundo.
Dicen las voces del mundo
que viva la Nochebuena.

La gran permisión de Dios,
no permite al Padre Eterno
que San Juan baje a este mundo,
porque se bajan los cielos.
Esta noche santa y buena,
la que hemos de celebrar,
las aves han de gorjear
siendo brutos ignorantes;
en esta noche fragante,
la Víspera de San Juan.

Ya con esto no más digo,
florcita de primavera.
En la noche de San Juan
se ve la flor de la higuera;
se ven riquezas buenas,
como Dios las facilita,
la mañana de San Juan
hasta el agua está bendita.

2. *Esta noche es Nochebuena,*
noche del señor San Juan,
que la celebran los moros,
los cristianos que serán.

Se levanta un pobre niño
la mañana de San Juan,
a tomar l'agua dichosa,
l'agua del río Jordán.

Después que el agua tomó
se puso el niño a cantar;
las aves que van volando
se paraban a escuchar.
"A convidar he venido
pa que vamos al Jordán".

Ya con esto no más digo,
siendo los hijos de Adán.
Que viva la Nochebuena,
que viva el Señor San Juan.

Rematando lo que al dormilón jinete se refiere, Julio Vicuña Cifuentes, en *Mitos y Supersticiones* (1947), dice, textualmente, en una versión tomada en Matancilla (Talca):

193. "Todos los años, la víspera de su día, San Juan ensilla su caballo y se apresta para venir al mundo; pero Dios lo retiene en el cielo, diciéndole:

No bajís al mundo, Juan,
Que allí te han de celebrar.

Estas palabras bastan para que el Santo caiga en un profundo sueño, del cual no despierta sino veinticuatro horas después, cuando ya su festividad ha pasado.

Si Dios no quiere que San Juan venga al mundo, es porque sabe que aquí no tardaría en casarse".

Agrega Vicuña Cifuentes, en nota marginal, una interesantísima acotación: Compárese a Guichot, *Supersticiones populares recogidas en Andalucía,* Nº 150.

6. *Allullas de figuras.*

Hasta no hace muchos años, los días domingo, en las comarcas aledañas a la ciudad de Santiago: isla de Maipo, Malloco, Pelvín y Talagante, las amasadoras hacían, junto al pan amasado de forma común, *allullitas de figuras,* a guisa de juguetes para entretención de los niños.

En las calles, Manuel Castillo —que por sus características formales, los aldeanos conocían por Calle Angosta—, como en la de Miraflores, pertenecientes ambas al pueblito de Malloco, eran famosas "las señoras, Paulina y Ester . . . (?) que hacían pescados, palomas y gallinitas echás".

La masa de estos originales panecillos era: o los recortes de la que había sido empleada en el pan amasado o una masa dulce de huevo. En buen romance, unos y otros, eran panes de grasa o de huevo en figuras.

En la actualidad, esta costumbre se ha perdido casi totalmente y ya es muy difícil ver estos caprichos de día domingo en las panaderas de nuestros campos.

En su origen, estos panes tuvieron un sentido mágico, rebasando así el afán juguetero que le atribuyeron sus creadoras o alguna superviviente discípula, pues la gente del ayer cercano o de hoy, no han tenido conciencia de un posible origen mágico, de este pan, como tampoco se les ha ocurrido que alguna vez pudo tenerlo.

Sin embargo, en la provincia de Cautín, este pan de huevo figurativo, toma el nombre de *pan de pajarito,* no obstante que no siempre las unidades adopten perfiles aviformes. De tal suerte que caen dentro de tal denominación específica, tanto las figuras de palomas, gallinas, etc., como las guitarras, animales no volátiles y otros objetos diversos que nada tienen que ver con el reino animal, como canastillas, etc.

Es un pan ocasional, pues es hecho sólo durante la víspera a la noche de San Juan, el 24 de junio. Según la informante[24], desde las diez de la noche, cada persona de la familia que se halla reunida en el comedor recibe de la ama de casa una porción de masa, y cada una ha de hacer, con sus manos, las figuras que más le agraden o pueda hacer.

[24] Datos tomados de la señorita Margot Araneda, en base de recuerdos personales y de evocaciones de su señora madre, natural de la provincia de Cautín.

La faena acaba a la medianoche y entonces todos los panecillos son envueltos en un lienzo y puestos en una tabla para que *enliuden.*

A la mañana siguiente, la ama de casa les cubrirá el dorso con betún de azúcar y huevo, y les echará al horno a cochurarse.

Aquí el sentido mágico es evidente y aunque hoy no se tenga plena conciencia de aquello, por lo menos la persona informante, natural de la provincia de Cautín, expresa que así se quiere recordar el prodigio de San Juan Bautista. Quien, según la leyenda dorada, hacía palomitas de barro, las cuales, al sortilegio de un soplo salido de sus labios, cobraban vida y se iban volando hacia el firmamento*.

7. *Pan bendito.*

En el pintoresco pueblecito de Talagante, a 35 Km. al SO. de la ciudad de Santiago, se acostumbra hacer, el día de San Nicolás de Tolentino, pancitos de huevo, los cuales son bendecidos por el cura del lugar.

Estos panes son muy apetecidos por las crédulas gentes, pues se les atribuyen virtudes curativas y hasta mágicas. En los campos se les entierra en los sembrados, para que no entre peste o las siembras no sean destruidas por los gusanos. Antecedentes de esta supervivencia son fáciles de encontrar en aquellas obras que han abordado la historia del pan, en Oriente y Occidente.

También, igual que en los casos anteriores, estos panes son ocasionales, pues sólo se hacen una vez al año: el día del Santo de marras. Aún más, por su función específica, son verdaderos amuletos religiosos y en los cuales se confunden la superstición y la religión[25].

A diferencia de todos los demás panes, el *pan bendito* no se vende, se regala. De tal modo que por su "precio" y por sus virtudes, siempre acusa gran demanda. Por ello es necesario considerar errónea aquella frase que dice, por algo que tiene mucha demanda: *Esto o aquello, se vende como pan bendito.*

* Estando en prensa este estudio, apareció el libro de Caupolicán Montaldo: *Del Diablo y otros personajes.* En esta obra póstuma aparecen datos de *panes de figuras,* que son hechos con ocasión de las fiestas de la Cruz de Mayo y Noche de San Juan, en Quirihue y Cobquecura.

[25] La mayoría de estos datos fue proporcionada gentilmente por el amigo y folklorista, Oreste Plath.

8. *Pan "bendito".*

En cierta hacienda de los alrededores del balneario de Pichilemu, en la provincia de Colchagua, se llama también *pan bendito,* a un pan que más bien es maldito. Es la galleta de fundo, hecha de harina candeal de la más ínfima calidad, y carente de sal. ¡Hasta ésta se ahorra! Es la *ración* que se da a los peones e inquilinos de tal latifundio. Quizás si por el milagro de que "aquello" pueda ser digerido por estómago humano, se le denomine, irónicamente, *pan bendito.* No hay otra razón valedera.

9. *Pan de lulo.*

Este parecer ser el pan más primitivo que se conoce en Chile. No sólo por su aspecto casi informe, de muñón, sino por la circunstancia de estar hecho con *harina en rama.* Llámase *harina en rama* al producto de molienda salido de la piedra de moler, y conserva, junto a la harina, todo el salvado y el moyuelo: excluyendo, naturalmente, el grueso *capotillo.* Por lo tanto, la *harina en rama* viene a ser una especie de harina pobre de tipo integral.

También, y por inhumana comparación, al individuo que tiene pie deforme, corto y grueso, se le dice en la región chillaneja: *Pat'e lulo.*

Hasta aquí estira lo que se puede argüir acerca de los diferentes panes camperos que se conocen mejor en la zona central de Chile: Aconcagua-Concepción.

No significaría que no pudo haberse escapado alguno, en este escarceo del autor, pero los que han quedado incluidos en esta exposición son los más representativos de esta extensa zona de Chile continental.

REFRANES Y FRASES MAS COMUNES REFERENTES AL PAN, EN LA REGION CENTRAL DE CHILE*

1. A BUEN HAMBRE NO HAY PAN DURO (Moraga, Nº 26).

Da a entender que cuando el estómago está vacío, cualquier cosa resulta apetitosa.

Argentina (Avila B., L. Dupuy, Rosemberg: A buen hambre no hay pan duro. Moya: ídem). *Panamá* (Aguilera: Idem versión base. También: Para el hambre no hay mal pan). *España* (Rodríguez Ma-

*NOTA: Para recabar datos de las obras de los autores mencionados, remitirse a la Bibliografía general.

rín: Para el hambre no hay mal pan. Sbarbi: A buen hambre no hay pan duro).

2. A FALTA DE PAN BUENAS SON LAS TORTAS.

Significado semejante al anterior.

Otras versiones chilenas (Cannobio: A falta de pan buenas son tortas. Mardonez: Igual a la versión base). *Argentina* (Moya: A falta de pan, el bollo es bueno. Avila B. L. Dupuy, Rosemberg: A falta de pan buenas son tortas). *México* (Rubio: A falta de pan, buenas son cemitas). *Panamá* (Aguilera: A falta de pan, buenas son tortas). *España* (Correas: A falta de pan, buenas cosas son tortas. Rodríguez Marín: A falta de pan, buenas son tortas. A faltando pan, buenas son tortas de zaratán, etc.).

3. A TODO HAY QUE HACERLE, TANTO AL PAN COMO A LA TORTILLA (Muñoz).

La idea es también semejante a las versiones N.os 1 y 2.

4. AL PAN, PAN, Y AL VINO, VINO.

Significa que hay que decir las cosas claras. Se dice, también: A mí me gustan las cosas claras y el chocolate espeso...

Otras versiones chilenas (Muñoz: El vino, es vino, y el pan, pan. Moraga, 114: Pan, pan; vino, vino. Román: Pan, pan, vino, vino. El pan, pan, y el vino, vino. Pan por pan, vino por vino). *Argentina* (Moya: Al pan, pan, y al vino, vino. Llamar al pan, pan, y al vino, vino). *Panamá* (Aguilera: Idem versión base). *España* (Sbarbi: Idem versión base).

5. A PAN Y AGUA.

Aunque, históricamente, así se denominaba a la cantidad de maravedis que recibían los caballeros de las órdenes militares, hoy se dice y se hace, como medida disciplinaria; particularmente, en las prisiones y cuarteles militares. *Argentina* (Avila B. L. Dupuy, Rosemberg: Idem versión base). *España* (Correas: Igual a la versión base).

6. COMERSE EL PAN QUE OTRO AMASA (Mardones).

Expresa que, no pocas veces, el que se afana no cosecha, sino lo hace otro más astuto, que nada ha aportado al trabajo. A este dicho se le asigna, también, un sentido equívoco.

Panamá (Aguilera: Desde los tiempos de Adán, unos calientan el horno y otros se comen el pan). *España* (Rodríguez Marín: Unos

siembran el pan y otros lo cogerán. Desde los tiempos de Adán, unos calientan el horno y otros se comen el pan).

7. CONTIGO PAN Y CEBOLLA.

Según los escépticos, éstos son lo que han olvidado que ellos también fueron terneros y que los conocieron naranjos —es la frase que se dicen todos los enamorados, durante la época rosa del amor, para darse ánimos y atreverse a dar el salto hacia el matrimonio.

Argentina (Moya y Avila B. L. Dupuy, Rosemberg: Igual versión base). *México* (Rubio: Contigo pan y cebolla y años después que arda Troya). *Panamá* (Aguilera: Idem versión base). *España* (Rodríguez Marín: Contigo pan y cebolla. Contigo pan y cebolla y con otra no olla. Sbarbi: Igual versión base).

8. CUANDO HAY HAMBRE NO HAY PAN DURO.

Semejante a la versión Nº 1.

9. EL PAN COMIDO Y LA AMISTAD DESHECHA (Cannobio).

Significa que cuando cesan los favores, cesa también la amistad.

Argentina (Moya: Pan comido, compañía deshecha). *España* (Rodríguez Marín: El pan comido presto se echa al olvido. El pan que has dado, antes olvidado que cagado. El pan comido y alzada la mesa, la compañía deshecha. Pan comido, antes olvidado que digerido. Pan comido, pan desagradecido. Pan comido presto se echa al olvido. Sbarbi: El pan comido, la compañía deshecha).

10. EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA.

Frase extraída —y llevada a lugar común— de la oración católica: Padre Nuestro. Por extensión, la frase se refiere también a todas las comidas diarias.

11. EN LA PUERTA DEL HORNO SE QUEMA EL PAN.

No hay que adelantarse al posible éxito de un acontecimiento, aún en desarrollo. No hay que cantar triunfo, antes de ganar la batalla. Otras versiones chilenas (Cannobio: Idem versión base. Muñoz: En la puerta del horno se suele quemar el pan). *Argentina* (Moya: En la puerta del horno también se quema el pan). *Panamá* (Aguilera: En la puerta del horno se quema el pan).

12. GANARSE EL PAN CON EL SUDOR DE LA FRENTE.

Frase de origen bíblico. Se halla en el Génesis. Se le aplica a la

persona que no se distingue precisamente por su laboriosidad. *Argentina* (Avila B., L. Dupuy, Rosemberg: Idem).

13. LAS PENAS CON PAN SON MENOS (Moraga, 88).
Los sufrimientos son más soportables, si se tienen bienes de fortuna.
Variantes chilenas (Muñoz: Las penas con pan son buenas). *Argentina* (Moya: Las penas con pan son menos). *Panamá* (Aguilera: Las penas con pan son menos).

14. LOS DUELOS CON PAN SON BUENOS.
Su significado es el mismo del Nº 13.
Otras versiones chilenas (Mardones: Los duelos con pan son menos). *Panamá* (Aguilera: Los duelos con pan son menos). *España* (Rodríguez Marín: Los duelos con pan son buenos. Sbarbi: Los duelos con pan son menos).

15. LLEGARLE A UNO EL PAN DEL CAMPO.
Venirle una desgracia o un castigo inesperado.
Otras versiones chilenas (Román: Llegarle a uno el pan del campo).

16. MÁS CONOCIDO QUE EL PAN.
Se dice de una persona demasiado popular.

17. NO HAY UN PAN QUE REBANAR.
Entre muchas personas, no haber una siquiera digna.
Otras versiones chilenas (Román: No haber un pan (o pan) que rebanar).

18. NO SOLO DE PAN VIVE EL HOMBRE.
El hombre económico, como animal síquico que es, necesita, además, del pan espiritual.
Argentina (Avila B. L. Dupuy, Rosemberg: Igual a la versión base).

19. PAGAR LA HARINA DEL PAN QUE SE COMIÓ LA BURRA (Mardones).
Corresponde a pagar los platos rotos. O a pagar el pato sin tocar pluma. Pagar culpas ajenas.

20. PAN PARA HOY Y HAMBRE PARA MAÑANA.
No basta la satisfacción del momento, sino que también hay que preocuparse del futuro.

Otras versiones chilenas (Moraga, 114: Idem). *Argentina* (Moya: Igual). *Colombia* (Acuña: Idem). *Panamá* (Aguilera: Ser pan para hoy y hambre para mañana). *España* (Correas: Idem versión base).

21. PAN Y CIRCO.

Vivir comiendo y entreteniéndose, sin pensar siquiera en trabajar. Es de origen histórico, y según se enseña, fue una de las causas del derrumbe del Imperio Romano. Relajo.

22. PAN Y QUESO PARA LOS TONTOS LESOS.

Frase de juego infantil, sin contenido. Lo importante allí es la rima consonante.

23. QUITAR EL PAN DE LA BOCA.

Se dice del individuo falto de sensibilidad social, que es capaz de arrebatar lo que a otro le es vital.

Argentina (Avila B. L. Dupuy, Rosemberg: Idem versión base).

24. SACAR EL PAN COMO UNA FLOR.

Sufrir un fiasco.

Otras versiones chilenas (Moraga, 909: Sacó el pan como una flor. Mardones: Sacar (salirle) el pan como una flor. Salirle el pan como bollo. Román: Sacar uno un pan como una flor). *España* (Dicc. de la Acad.: Hacer su pan como unas hostias).

25. SACAR PAN DEL HORNO.

En Chile, hurgarse, los niños, la nariz.

Otras versiones chilenas (Román: Idem).

26. SACAR PAN Y PEDAZO.

Cobrarse el doble por algo que debió ser la mitad.

Otras versiones chilenas (Mardones: Lograr pan y pedazo. Querer pan y pedazo y bollo entero debajo del brazo. Román: Sacar pan y pedazo. Moraga, 903: Querer pan y pedazo y marraqueta debajo del brazo).

27. SE VENDE COMO PAN BENDITO.

Fácil de vender, no obstante que el pan bendito no se vende, se regala.

28. SE VENDE COMO PAN CALIENTE.
Muy fácil de vender.
Argentina (Avila B. L. Dupuy, Rosemberg: Se vende como pan . . . a treinta el kilo).

29. SER COMO TONTO PARA EL PAN.
Se dice de una persona gran consumidora de pan.
Argentina (Avila B. L. Dupuy, Rosemberg: Como tonto para el pan).

30. SER HARINA DE OTRO COSTAL.
Cortar amarras familiares para integrar una nueva familia. Casarse.
Otras versiones chilenas (Moraga, 76: Harina de otro costal. Muñoz: Pasaba ser harina de otro costal). *Panamá* (Aguilera: Eso es harina de otro costal). *España* (Sbarbi: Eso es harina de otro costal).

31. SER MALITO PARA EL PAN.
Se dice, irónicamente, de un buen comedor de pan.

32. SER MÁS BUENO QUE EL PAN.
Se dice de una persona demasiado bondadosa.
Panamá (Aguilera: Tan bueno como el pan).

33. SER PAN COMIDO.
Por algo muy fácil de hacer.
Argentina (Avila B. L. Dupuy, Rosemberg: Idem).

34. SER PAN DE DIOS.
Se dice por una persona demasiado buena, casi ingenua.
Argentina (Avila B. L. Dupuy, Rosemberg: Idem).

35. TODA CRIATURA TRAE SU PAN (MARRAQUETA) BAJO EL BRAZO.
Se dice, a manera de consuelo, a un padre prolífero y de muy buena situación económica que espera un nuevo hijo.
España (Correas: Toda criatura nace con su ventura).

36. UN PEDAZO DE PAN AGÜACHA MEJOR QUE UNA PEDRADA (Mardones).
Mejor es tratar de arreglar los conflictos por las buenas.

37. UNA VIEJA MUY VIEJA, LE DIJO AL PAN DURO: "EN SOPA YO TE ASEGURO" (Moraga, 1040).

Es como decir: más vale maña que fuerza. O más sabe el diablo por viejo que por diablo.

38. VENDERLE PAN A UNO.

Amenazar a otro, y éste acobardar.

GLOSARIO

(Se advierte a los especialistas que, el presente glosario, considerará todas aquellas palabras o frases contenidas en el texto y que necesiten una aclaración inmediata; aun aquellas que ya están registradas en los Diccionarios de Americanismos y de Chilenismos. Se adopta este criterio poco usuable en razón de intentar dar mayor comodidad al lector, que no siempre tiene a mano esas obras técnicas de consulta).

ACIDA. En el caso de marras, llámase así al caldo hecho de harina de trigo y agua tibia, que no consigue crear los microorganismos del fermento.

AGUADA. Preparación que contiene exceso de agua. Aguachento.

ALLULLA. Es una variedad de pan, cocido en el horno, de masa fina y de forma estrictamente discoidal y aplanada. Algunos escriben: HALLULLA, ALLULLO y AYUYA. En Ecuador y Bolivia: *allulla,* al pan redondo y plano, semejante al de Chile. Malaret. D. de Am.

BOCA. Con esta palabra se denomina a todos los vanos del horno. Conforme con sus respectivas funciones, a la boca o puerta principal, por donde se carga el pan, se le llama *puerta de enfrente.* A la que sirve para la limpieza de la cámara, boca o *puerta del fuego.*

BRAMERA. A este portillo se le conoce, además, con el nombre de TRONERA. Corresponde al respiradero de la cámara del horno. Su nombre debe ser BRAVERA. Los anteriores, son denominaciones populares.

CALLANA. Paila de greda semiesférica para tostar trigo. Voz quichua.

CAPOTILLO. La cascarilla que contiene al grano de trigo. Corresponde al castizo: CASCABILLO.

COROCO. Voz no registrada. Román en el suplemento del tomo I registra el femenino: COROCA = manía, extravagancia, rareza. Ello no tiene relación con el problema.

CRESPOS. Ondulaciones del cabello. *Quedarse con los crespos hechos,* se dice por un fiasco. Particularmente, al estar en alma y en vestido, preparado para ir a alguna parte y, a la hora cero, no poder hacerlo por causa ajena a la voluntad de la persona.

ENLIUDADO. Se llama así al pan que ya ha esponjado con la levadura. La palabra castiza es: LEUDADO.

FOFITA. Dim. de fofo, esponjoso. En el texto se dice del caldo de harina de trigo y agua tibia que no ha conseguido hacer crear los microorganismos del fermento.

HARINA EN HOJA. Se denomina con este nombre a la harina que sale del molino sin cerner y con el hollejo. Esta harina es todo lo contrario de la harina de flor, blanca y cernida.

HARINA EN RAMA. Llámase a la harina de tipo moreno, sin cerner y con hollejo, que saldría de la piedra de moler.

HERVIDO. Cuando los microorganismos de la levadura están multiplicándose en el caldo de harina de trigo y agua tibia, pareciera que éste hirviera y, por esta semejanza, la informante dice "que la levadura está buena, porque está hirviendo".

HORNEADA. Una carga de pan.

HORNAGUEADA. Acomodar el pan en la cámara del horno a fin de que quepa el mayor número de unidades posible.

LIUDADO. Ver la voz ENLIUDADO.

LULO. Algo en forma de chorizo y blando. Lenz cree que deriva del español *rulo*. Román y otros, del quichua: *llullu*.

METATE. Voz nahua dada a la *piedra de moler,* en México.

MISTELA. Licor a base de aguardiente y algunas hierbas olorosas. Era el trago común en las fiestas y saraos del Chile antiguo.

MORTERO. Los hay de piedra y de madera. El uso de uno y de otros es desconocido en Chile. Están, en cambio, en pleno vigor en la región calchaquí de la República Argentina.

MUSKA. Etimología, mapuche. Bebida embriagante hecha del grano de trigo o de maíz, por los araucanos. La molienda, de oficio femenino, se efectúa siempre en grupos y al compás de cancioncillas de labor. Las conversaciones de las mujeres se matizan con chistes y preguntas picarescas de las indias jóvenes a las más viejas o casadas. Ver: *Apuntes breves de comidas y bebidas de Carahue,* del autor.

OLLETA. Se denomina, en Cauquenes del Maule, a una olla pequeña de greda, con tres asas que aprisionan sendos aros sueltos del mismo material cerámico de la vasija. También, en otras partes, se llama olleta a la olla cabra, de hierro fundido, sin enlozar y trípode.

PEROL. Nombre hispano, pero que no corresponde a la forma del objeto conocido con tal denominación en España, pues también se le da sólo a la *olleta* u *olla cabra.*

PLATACHO. En Chile llámase así al ESPARANEL español.

RASPABUCHE. *Raspar el buche,* significa: herir la garganta. Se da al pan duro y de mala calidad y que por su misma dureza, las irregularidades de los trozos suelen herir las mucosas del aparato digestivo.

TRONERA. Nombre dado también a la BRAMERA.

ULPO CALIENTE. Preparación a base de harina de trigo tostado, agua caliente y azúcar. Se bebe en el campo. En lugar de agua suélese preparar con leche. ULPO, es voz de origen quichua.

ULPO FRÍO. La misma preparación anterior, sólo que el agua es fría. Se usa como refrigerio en los días de calor. Alimento muy socorrido por los pobres de solemnidad.

BIBLIOGRAFIA

AUGUSTA, P. FÉLIX DE: *Lecturas Araucanas.*

BRÜNHES, JEAN: *Geografía Humana.* Ed. Juventud, Barcelona, 1955.

CARRIZO, JUAN ALFONSO: *Cancionero Popular de la Rioja.* Publ. Univ. Nac. de Tucumán, Ed. Baiocco y Cía., B. Aires, 1942.

COLUCCIO, FÉLIX: *Diccionario Folklórico Argentino.* Ed. El Ateneo, B. Aires, 1950.

COLUCCIO, F., y SCHIAFFINO, C.: *Folklore y Nativismo.* Ed. Bell, B. Aires, 1948.

DITTMER, KUNZ: *Etnología General.* Ed. F. C. Económico, México, 1960.

FLORES, ELIODORO: *Adivinanzas corrientes en Chile.* Rev. del Floklore Chileno, Tomo II, Imp. Cervantes, Santiago, 1911.

FELIÚ CRUZ, G., y PICÓN SALAS, M.: *Imágenes de Chile.* Ed. Nascimento, Santiago, 1937.

GAY, CLAUDIO: *Atlas de la Historia Física y Política de Chile.* Tomo I, Imp. de E. Thunot y Ca., París, MDCCCLIV.

GRAHAM, MARÍA: *Diario de mi residencia en Chile en 1822.* Ed. del Pacífico, Santiago, 1953.

GONZÁLEZ VERA, JOSÉ SANTOS: *444 Adivinanzas de la Tradición Chilena.* Arch. del Folklore Chileno. Fasc. N.os 6-7, Ed. Universitaria, Santiago, 1960.

GUNCKEL, HUGO: *Nombres Indígenas Relacionados con la Flora Chilena.* Tomo XI del Boletín de Filología, Univ. de Chile, Ed. Universitaria, Santiago, 1960.

KRÜGER, FRITZ: *El Hogar y el Moviliario Popular de Ilha Terceira.* Tip. Andrade, Angra do Heroismo, 1957.

KRÜGER, FRITZ: *El Moviliario Popular en los Países Románicos*. Tomo VII de los Anales del Instituto de Lingüística de la Univ. Nac. de Cuyo, Mendoza, 1959.

LAFOND DU LUCY, GABRIEL: *Viaje a Chile*. Trad. de Federico Gana G., Ed. Imp. Universitaria, Santiago, 1911.

LENZ, RODOLFO: *Diccionario Etimológico de las Voces Chilenas Derivadas de la Lengua Indígena Americana*. Imp. Cervantes, Santiago, 1904-1910.

LOWIE, ROBERT: *Antropología Cultural*. Ed. F. C. Económico, México, 1947.

MALARET, AUGUSTO: *Diccionario de Americanismos*. Ed. Emecé, B. Aires, 1946.

MARTÍNEZ BILBAO, OSCAR: *Gran Himno a la Escuela Primaria Chilena*. Ed. Magister, Santiago, 1960.

PEREDA VALDÉS, ILDEFONSO: *El Rancho*. Ed. Chiesa, Montevideo, 1957.

PEREIRA SALAS, EUGENIO: *Orígenes del Arte Musical en Chile*. Imp. Universitaria, Santiago, 1941.

PLATH, ORESTE: *Aportaciones Populares sobre el Verso*. Ed. Sección Educación por la Salud, Santiago, 1960.

ROJAS CARRASCO, GUILLERMO: *Chilenismos y Americanismos*. Ed. Direc. Gral. de Prisiones, Imp. Valparaíso. Valparaíso, Chile, 1943.

ROMÁN, MANUEL ANTONIO: *Diccionario de Chilenismos*. 5 tomos, Ed. Imp. Rev. Católica e Imp. San José, Santiago, 1901-1918.

SMITH, EDMOND REUEL: *Los Araucanos. Notas de una jira efectuada entre las Tribus Indígenas de Chile Meridional*. Trad. de Ricardo Latcham, Santiago, 1915.

SAUBIDET, TITO: *Vocabulario y Refranero Criollo.* Ed. Gordon Kraft, B. Aires, 1949.

VALENZUELA ROJAS, BERNARDO: *Apuntes breves de Comidas y Bebidas de Carahue.* Arch. del Folklore Chileno, Fasc. Nº 8, págs. 90-105, Ed. Lord Cochrane, Santiago, 1957.

VALENZUELA ROJAS, BERNARDO: *La Cerámica Folklórica de Pomaire.* Arch. del Folklore Chileno, Fasc. N.os 6-7, págs. 43-87 (hay separata), Ed. Universitaria, Santiago, sin fecha.

OBRAS CONSULTADAS PARA REFRANES Y DICHOS

ACUÑA, LUIS ALBERTO: *Refranero Colombiano.* Boletín del Folklore Colombiano, Bogotá, 1947.

AVILA BORGES, ANA MARÍA; DUPUY, LOLA E. y ROSEMBERG, TOBÍAS: *El Pan en el Folklore de Tucumán.* Bol. de la Asoc. Tucumana de Folklore, Tucumán, Argentina, Nº 5/6, 1950.

AGUILERA P., LUISITA: *Refranero Panameño.* Santiago de Chile, 1955.

CANNOBIO, AGUSTÍN: *Refranes Chilenos.* Santiago de Chile, 1901.

CORREAS, GONZALO: *Vocabulario de Refranes y Frases Proverbiales y otras Fórmulas Comunes de la Lengua Castellana en que van todos los impresos antes y otra gran copia.* Madrid, 1936.

MORAGA MELÉNDEZ, ELIANA: *Paremiología de Pumanque.* Memoria, Santiago de Chile, 1951.

MOYA, ISMAEL: *Refranero.* Buenos Aires, 1944.

MUÑOZ, JOSÉ MARÍA: *Don Zacarías Encina.* Santiago de Chile, 1932.

MARDONES N., R. HERNÁN: *Refranero de Daniel Barros Grez.* Tesis, Santiago de Chile, 1936.

ROMÁN MANUEL ANTONIO: *Diccionario de Chilenismos*. Santiago de Chile, 1901-1918.

RODRÍGUEZ MARÍN, FRANCISCO: *12.000 Refranes Castellanos no Comprendidos en la Copiosa Colección del Maestro Gonzalo Correas*. Madrid, 1926.

SBARBI, JOSÉ MARIO: *Diccionario de Refranes, Adagios, Proverbios, Modismos, Locuciones y Frases Proverbiales de la Lengua Española*. Madrid, 1942.

Instituto de Investigaciones Folklóricas
"Ramón A. Laval". Universidad de Chile.

BERNARDO VALENZUELA ROJAS

EL HORNO EN CHILE

1. Horno de la provincia de Santiago, corresponde al tipo 1 de nuestra clasificación

2. Horno campesino de la región del valle central, corresponde al tipo 3 de nuestra clasificación

1. Forma de horno de Paraguay. Correspondería al tipo 3 de Chile
2. Forma de horno de Soria, España; semejante al tipo 1 de Chile

Tipo de horno comunal francés. Recibiendo el Pan del Rey

LA PIEDRA DE MOLER EN CHILE

1. Forma de la piedra de moler, sin patas, y posición de la molinera para su labor
2. India moliendo maíz. Siglo XIX (Chile)

1. Molineras indígenas de Chiapas, México (Según R. Pozas)
2. Molineras africanas triturando y moliendo trigo (Según Ditmer)