ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

BOLETÍN Nº 36 www.academiagastronomiasalamanca.es JUNIO 2016

Desde la Academia: HOMENAJE A LA COCINA (1ª parte)

Dori Cañamero **Académica letra "d"**

Amanece un nuevo día en uno de los muchos pueblos de la ribera del Yeltes dónde la actividad principal de todos sus habitantes es, prioritariamente, la agricultura y la ganadería.

Situada en la plaza principal, testigo indiscutible del transcurrir cotidiano, está ubicada la Torre con el viejo reloj de campana testigo de acontecimientos e incansable y fiel compañero de todos los que se fueron y de aquellos que aún están.

Como cada mañana del año, el anciano reloj anuncia, con su toque acompasado, que ha llegado la hora. El pueblo entero se despereza con el sonido familiar del despertador oficial cuando, una tras otra dan las siete campanadas anunciando un nuevo día para iniciar la faena.

Fría mañana de invierno, nuestro invierno castellano, fuerte helada nocturna cubriendo con su manto blanco todo lo que está a su alcance. En la casa también se nota ese frío mañanero que penetra por cualquier rendija impregnando el ambiente casero de un frío seco y molesto. La primera tarea del día es encender el fuego en la hermosa chimenea que ocupa un lugar destacado en la espaciosa cocina.

Con la lumbre ya encendida y el ambiente caldeado, se coloca sobre la lancha un buen puchero de barro con el agua suficiente para preparar el café, deseado por todos a estas horas de la mañana. Cuando comienza a hervir con fuerza, se echa el café adecuado y una brasa de buen tamaño que le da ese toque especial al rico café de puchero.

Imagen de una cocina tradicional castellana

Había llegado el momento de sentarse a la mesa para tomar el desayuno, la primera comida del día era un momento especial en el que además de reponer las fuerzas, se intercambiaban opiniones, se ultimaban los detalles del trabajo programado o se cambiaba la actividad por la inclemencia del tiempo. Todo se desarrollaba en el ambiente caldeado de la acogedora COCINA, esa estancia del hogar donde se "cocinaba todo", desde unas sabrosas lentejas, alubias con chorizo y oreja o unas buenas patatas con torreznos de cosecha hasta maravillosas lecturas de poesías como EL AMA o EL GANADERO del gran cantor de Castilla GABRIEL Y GALÁN, EL TREN o A LAS ORILLAS DEL DUERO del gran ANTONIO MACHADO tenían también su cabida en las frías noches de invierno al calor de la chimenea.

Molinillo antiguo de café y puchero de café

La COCINA era, sin duda, el salón principal de la casa y el lugar más concurrido en las casas de labranza. Aquí se reunían todos a las horas de las comidas, se dormía también la siesta en los días de verano o se rezaba el rosario en familia, incluidos los abuelos.

A ambos lados de la chimenea, dos robustos escaños de madera de castaño que además de hacer su servicio, adornaban más la estancia con los motivos florales tallados en sus respaldos. Cada cual tenía sus iniciales perfectamente esculpidas por algún antepasado, dejando patente su huella en este mueble imperecedero.

Las gruesas paredes de la casa lucían objetos diversos en las diferentes estancias, espejos de gran tamaño con espléndidos marcos dorados, cuadros con estampas de diferentes paisajes, interesante fotografía con el árbol genealógico de toda la familia o preciosos bodegones de colorido diverso.

La cocina era el lugar donde se exhibían las mejores galas, maravillosos platos de cerámica en diferentes tamaños y colocados todos ellos con cierta simetría, fotos significativas de familiares o amigos que recordaban acontecimientos o faenas propias del campo.

Rellenando espacios vacíos brillaban los cazos de cobre que, envejecidos por el uso continuado, lucían su brillo dorado entre platos multicolores y fotos en blanco y negro en este museo casero.

Completaban el mobiliario dos coquetas alacenas empotradas en la pared con sus puertas divididas en numerosos cuadrados y rellenos todos ellos con gruesos cristales opacos. En ellas se guardaban objetos de gran valor sentimental o recuerdos de tiempos pasados. Varios juegos de café, vajillas personalizadas, cristalerías labradas en fino cristal de bohemia, vasos y tazas sueltos, candelabros o palmatorias y una colección de jarras de diferentes tamaños. Todos formaban parte del patrimonio familiar y se cuidaban con tal esmero que su uso era exclusivo en momentos especiales. **(Continuará)**

Alacena con utensilios de cocina antiguos

Platos y pucheros sobre la chimenea

Estuvimos en el Restaurante Valencia

Y comenta Felipe Hernández Zaballos, académico letra "z"

La invasión de la cocina ultra novedosa a la que estamos asistiendo en los últimos tiempos en nuestro país ha sumido en un desesperante estado de confusión a multitud de aficionados a la gastronomía. Llega a ser estresante la necesidad de mantenerse informado de las últimas novedades en la preparación y presentación de alimentos que observamos en nuestros restaurantes. Esta situación hace que más de un espabilado se arrope en la nuevas técnicas culinarias para presentar creaciones zafias, poco originales o simplemente mal elaboradas. Se pretende esferificar un aroma de guisante sin saber siquiera saltearlos con jamón.

La limitación que presentan ciertos aficionados en la capacidad de juzgar viene mediada por la aculturidad que este tipo de cocina presenta. No sabemos ni de dónde vienen las preparaciones, ni a donde van.

Este desencanto está provocando en cierta medida una vuelta a la cocina tradicional. ¿Quién no ha sentido reconfortante la sensación de saber que hay en un plato sin la necesidad de que el camarero te dé una disertación? La cocina tradicional reconforta, nos vincula con nuestra historia personal, nuestros ancestros y nuestra cultura. Nos distingue y nos une.

El pasado 29 de abril acudimos al que es para mí, una referencia en la cocina tradicional de nuestra ciudad, el Restaurante Valencia. Nos reunimos allí para degustar el menú que les paso a detallar.

En los entrantes compartimos una lengua ibérica y unas croquetas de jamón y farinato. La lengua, cocida al vino, estaba cortada en carpacho y servida con un toque de sal y aceite. Un buen producto con adobo perfecto, cocción perfecta, textura perfecta… magnífico plato.

A continuación una crema de puerro tibia, rica y maridada estupendamente con un Azpilicueta blanco 100% Viura que complementaba estupendamente al plato con su aroma dulce y floral y una final medio-largo muy agradable en boca.

La ensalada que tomamos tras la crema destacaba por una perdiz elaborada al estilo tradicional con un toque ácido, sin llegar a ser un escabeche, que le aportaba un aroma y tersura a la carne muy rico.

El plato de pescado ha sido la mejor merluza que he tomado en mucho tiempo, si bien nuestra anfitriona comentaba que el mérito es "pagar bien al pescadero", el mantener la calidad del pescado y darle el punto óptimo que tenía tiene su mérito ¡vaya si lo tiene!

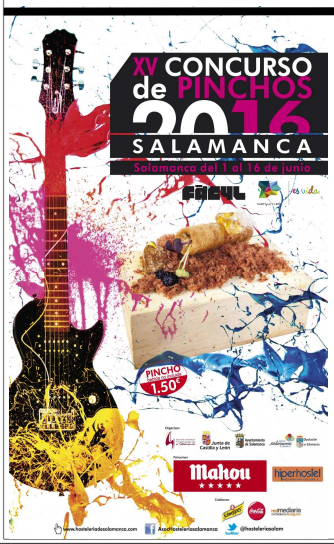
El plato estrella, un rabo de Toro, es una preparación que José Luís, cocinero y propietario, lleva años perfeccionando, y se nota. El punto de cocción de la carne correcto, un pelín corto de sal pero esa carne lacada en una salsa de carne española es espectacular, el conjunto del plato es insuperable. Lo maridamos con un Bigardo 100% tinta de Toro, un vino con buena intensidad en nariz, potente que va a crecer mucho en botella, en seis meses va a estar para rifárselo.

Terminamos con un tartel de hojaldre con chocolate caliente acompañado de un PX Real Tesoro de jerez.

El restaurante Valencia se identifica con una cocina de carácter tradicional, que es esa cocina que no admite titubeos, es esa cocina que permite seleccionar a mucho más público que establecimiento es excelente, mediocre o malo. Tiene muchos más jueces porque es la más conocida y apreciada. Esto hace que ser vanguardia de ella tenga más valor si cabe.

La tradición exige respeto por las fórmulas clásicas, enteras y bien hechas, junto a un producto de extrema calidad. Cualquier tipo de innovación es lógicamente bienvenida ya sea en la elaboración, tratamiento del producto o presentación del plato.

Pero hay que saber llegar al corazón con la cocina y en el Restaurante Valencia, sin ninguna duda, lo hacen.



CONCURSO DE PINCHOS

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca presenta el XV Concurso de Pinchos de Salamanca, del 1 al 16 de Junio se podrán degustar en 48 bares todas las apuestas gastronómicas.

El día 16 de Junio celebrando el día Internacional de la Tapa se desarrollará la final con los 4 cocineros seleccionados con anterioridad de manera pública y se realizará la entrega de premios a los ganadores.

EL ESCENARIO de Restaurante Valencia

Por Mª. Eugenia Bueno Pastor

Pocos son los establecimientos en Salamanca que pueden tener a gala ser regentados por la tercera generación de una misma familia. Faustino Valencia y Florencia Hernández en 1958 se trasladan al callejón de La Bomba (allí cayó una bomba en la guerra civil). En 1974 José Luis Valencia y Lucia Sandoval toman las riendas y en 2005, el nieto e hijo, alumno de las Escuela de Hostelería de Salamanca se pone al frente del negocio junto a su mujer Beatriz Gómez.

Ubicado en pleno corazón de la ciudad, en la conocida calle Concejo nº 15, tiene una terraza delicia de usuarios en primavera, otoño y verano que te permite disfrutar de las excelentes viandas sin ser centro de atención del paso de viandantes curiosos.

Cuando traspasas el umbral de su puerta de madera, entras en otro mundo. Casa de toro y toreros, las fotografías de las tres generaciones te retrotraen a otros tiempos de una Salamanca entroncada con el mundo de la tauromaquia. Un espacio, que a pesar de haber sido renovado, mantiene el mismo espíritu y tradición. Allí se tapea y se comparte una copa siempre bien acompañado.

Al comedor se accede por una puerta de madera y cristal. Sorprende lo acogedor, sus mesas de madera, sillas cómodas, manteles y sobremanteles de algodón y una decoración donde de nuevo los toros y su mundo lo invade todo, con gusto y equilibrio.

Buena vajilla, buen vidrio y cubertería italiana componen las mesas de decoración sencilla pero agradable. Una servilleta de medio metro nos hace recordar el buen uso de la misma.

Los profesionales que sirven lo hacen con la profesionalidad que requiere el buen nombre del establecimiento, bien es verdad que siempre bajo la atenta mirada de Beatriz.

Los cuartos de baños renovados, perfecta limpieza, colonia para refrescar un buen yantar, hacen sentirte como en casa. Muy de agradecer.

Regentes, plantilla y producto hacen del Valencia un lugar donde siempre aciertas. Muy recomendable.

EN TORNO A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL

LA CULTURA DEL FARINATO III

Por José Ramón Cid Cebrián — **Académico letra "n"**

El farinato casi siempre se embute, como *las longanizas*, en *tripas vaqueñas* atadas por la misma cuerda a los dos extremos, a modo de herradura; también era tradicional elaborar alguno para conservar fresco en el verano de los llamados: *farinato gordo, cular* o *culero,* que se realizaba al igual que los *morcones de chorizo o salchichón* con tripas gordas (generalmente más "feas" que las de éstos), como *las culares,* incluso con *el ciego* que es el extremo donde termina el intestino del cerdo, dando lugar al denominado *farinato de rincón* o *farinato rinconero.*

Artesa con el pan *picao* (cortado en tiras finas), preparado para que se *esborre* y a continuación, mezclando los demás ingredientes, realizar el guiso o probadora de farinato.

Otras variantes que poseemos es el *farinato dulce,* que se obtiene al añadirle a sus ingredientes una parte de miel derretida previamente al baño maría; se solía comer crudo y se conservaba mejor que el farinato clásico pues debido a la mezcla de miel no se ponía rancio con el tiempo, e incluso perduraba de un año para otro manteniendo su frescura. También existía el *farinato de aceite*, que se elaboraba con aceite de oliva en sustitución de la grasa de cerdo; se realizaba fuera de la temporada de la matanza cuando se terminaba el farinato clásico y no había manteca; no se solía embutir, se comía su probadura frita a modo de rellenos o pequeños bolos.

Durante la elaboración de la matanza tradicional, cuando *la mondonguera* ejecutaba en las *artesas* o *barreñas* llenas del mondongo las mezclas de los diferentes embutidos, para *guisar* las *probaduras* de cada uno de ellos y ante el silencio de todos realizaba una especie de rito; primeramente se santiguaba y se concentraba en si misma para no equivocarse; con la mano marcaba rayas a lo largo y a lo ancho formando cuadrados, para calcular las proporciones de las mezclas de las especias, realizando esas, con medidas tan subjetivas como *bolos, puñaos, chorros* ó *pizcas*. Para evitar excesos se probaba la *probadura* antes de embutir y se rectificaba si fuera preciso. Como ejemplo diremos que para el farinato se combinaba un *bolo* de manteca picada que solía oscilar su medida en un kilogramo, por cada pan del mismo peso. Previamente, *el pan picado* se *esborra,* operación que consiste en echarle agua templada y con las manos se deshace hasta que se convierta en una masa esponjosa. Por otro lado la grasa o manteca picada se derretía en un caldero a la lumbre, o en una sartén si era poca cantidad, para seguidamente rehogar la cebolla en una proporción de media cebolla grande por *bolo* y pan; posteriormente y en la misma proporción se le añadía *un puñao en mano cerrada* de sal, equivalente aproximado a veinticinco gramos, dos *puñaos en mano cerrada* de pimentón (suele pesar la mitad que la sal), *ajo picao* a convenir, unas *pizcas* de anises en grano, y retirado del fuego para que no arda, un chorro de aguardiente a gusto de la mondonguera que guisa la matanza. Todo ello, desde el principio se está removiendo permanentemente con un *cucharón mondonguero* (cuchara de palo de gran tamaño), para finalmente verterlo sobre el pan *esborrao* y mezclarlo todo con las manos, mientras se le añade finalmente la harina para que se logre el espesor deseado y así formar *la probadura* del farinato.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Presidente:
Alfredo Martín-Cubas Fernández

Realización:
Dori Cañamero
Felipe Hernández Zaballos
Mª. Eugenia Bueno Pastor
José Ramón Cid Cebrián
Eva González Hernández

Confección y coordinador:
Alfredo Fraile Cruz

Teléfono y Fax: 923 22 38 76

Restaurante Estoril (Ciudad Rodrigo)

Nos seleccionó el siguiente:

MENÚ:

APERITIVOS: (Vino Fino Hidalgo 6-7 años crianza biológica)
Todo Farinato
Canelón de caza mayor gratinado
Ensalada de escabechados, zanahoria, naranja y jengibre

1º PLATO PRINCIPAL: (Cava Recaredo Gran Reserva Brut Nature)
Arroz meloso de setas, pulpo y sabrasada ibérica de Joaquín Carrasco

2º PLATO PRINCIPAL: (Vino Bajondillo Garnacha)
Bacalao confitado con guiso de morro de cerdo

3º PLATO PRINCIPAL: (Viñas del Cámbrico)
Tournedó Estoril de Ternera de Morucha

POSTRES:
Fruta en Mojito
(Ruby Porto)
Nuestra Versión de la Tarta de Queso
Café

Larga vida a la almadraba

Por Eva González (directora de Hosteleriasasalamanca.es)

Estamos en plena temporada de la almadraba; Barbate, Zahara, Conil y Tarifa, las cuatro almadrabas que aún mantienen su actividad pesquera, llevan semanas a pleno rendimiento. Su modus operandi es una técnica de pesca ancestral, con más de 3000 años de antigüedad, que ya utilizaban los Fenicios y que consiste en instalar un laberinto de redes entre los barcos, de modo que cuando los atunes pasen por ellas quedan atrapados. El entramado de redes se tensará durante la "levantá", y los atunes, tras enérgicos chapoteos y violentos movimientos serán finalmente capturados.

Aunque Cádiz es visita obligada para degustar este auténtico manjar –yo aún me relamo recordando la ventresca que tomé hace dos veranos en restaurante El Campero (Barbate)-, no resulta imprescindible desplazarse hasta allí para probarlo. En Salamanca cada vez es más habitual ver en las cartas platos con atún rojo durante todo el año -procedentes de granjas - y especialmente en temporada de almadraba, sin duda el mejor momento gastronómico de este túnico salvaje. Y es que el atún rojo recorre un largo viaje de miles de kilómetros por las frías aguas del Atlántico para venir a desovar al tranquilo Mediterráneo. Fruto de ese esfuerzo su carne se infiltra de grasa "buena": la insaturada, rica en Omega 3, creando una textura mantecosa, que se deshace en la boca, y un sabor profundo. Su aspecto rubí brillante es similar a la ternera, e incluso al jamón ibérico, y su delicadeza es tal que como mejor puede apreciarse es cruda, sin cocciones ni aderezos, quizás ensalzada con un finísimo hilo de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal.

Sin embargo, y a pesar de que nuestra provincia no es especialmente marinera, cada vez se está arraigando más la tradición de organizar jornadas dedicadas en exclusiva a la culinaria del atún rojo, que es más extensa de lo que en principio uno pueda imaginar. Más allá de las preparaciones en crudo (sashimi, tartar…) el atún rojo puede protagonizar frituras, escabeches, guisos e incluso sus espinas dar lugar a interesantes fondos y caldos.

El Mesón de Gonzalo organiza cada verano su Fiesta del atún rojo, donde despunta su delicado Sashimi con pinceladas de tomate y ajoblanco y su tataki, sellado por fuera y crudo en su interior.

También, algunos restaurantes suman a su propuesta atunera un "show de ronqueo", en el que se despieza al túnido ante un público cada vez más interesado por este tipo de eventos. El sonido que emite el afilado cuchillo al rozar la espina central del animal, un pequeño traqueteo, es lo que da el peculiar nombre al proceso de descuartizar el animal.

El pionero en el espectáculo del ronqueo fue el Rivas (Vega de Tirados) que en mayo organizó el quinto y que, aún por estas fechas, continúa con los platos especiales que incluye su "Mes del Atún" –visita obligada para amantes del túnido-. Por su parte, Casa Paca también se sumó este año a la tradición del ronqueo y, tras organizar varios años jornadas gastronómicas, este mes ha preparado un ronqueo en sus propias instalaciones. Lo cierto es que el atún rojo de almadraba tiene cada vez más adeptos, y cualquier actividad que se organiza teniéndolo como protagonista resulta ser todo un éxito.

VISITA DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
A LA CATEDRAL DE SANTA MARÍA (CIUDAD RODRIGO) EL 3 DE JUNIO DE 2016

Se construyó entre los **siglos XII – XV**. En 1161, Fernando II sienta las **bases** (sede episcopal, catedral, murallas, concejo...) de lo que va a ser Ciudad Rodrigo.

Es una obra **románica**, con planta de **cruz latina**, su **cabecera** está orientada **a naciente.**

Hay **tres puertas** de **acceso** al templo:

1-El Pórtico del Perdón: situado en la Plaza de Herrasti. Es la entrada principal, del s. XIII.

2-Puerta de las Cadenas: situada en la Plaza de San Salvador. Recibe este nombre por la gruesa cadena que la protegía.

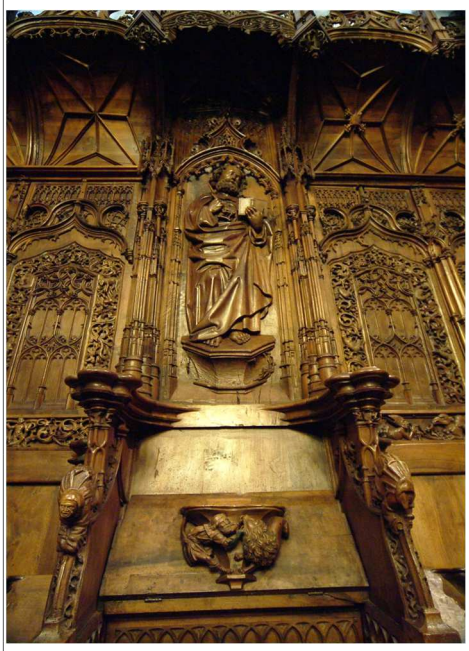
3-Puerta del Enlosado o de Amayuelas: se sitúa en la Plaza de Amayuelas.

El claustro de la Catedral es de planta cuadrada contiguo a la nave del evangelio. Podemos clasificar la construcción del claustro en dos épocas:

S. XIV: ala occidental y parte de la meridional. Mayor estilo románico en el que predomina la iconografía de la lucha entre el bien y el mal.

S. XVI: crujías septentrional y oriental. Manteniendo rasgos generales pero actualizando detalles, cuenta con una hermosa puerta plateresca con acceso al patio de los cipreses.

Las galerías están cubiertas por bóvedas de nervios cruceros (crucería). Los capiteles son de gran índole moral, representan la lucha entre el bien y el mal, y el mundo de las tinieblas, para acrecentar la fé y luchar contra nuestras pasiones.



El **coro** ocupa los tramos centrales de la nave central, fue realizado por Rodrigo Alemán, comenzado en 1498. Ha habido numerosos intentos, por suerte fallidos, de cambiarlo de sitio. Es de estilo gótico-plateresco (transición del gótico, tardo gótico). Cuenta con 72 sillas, situadas en dos hileras: coro alto, coro bajo. Su material constructivo es madera de nogal. Del él llaman la atención las dedicadas a los reyes (decoradas más lujosamente, y en un estilo hispano-flamenco) y la episcopal (colocada en el centro).

La talla es espectacular, con motivos platerescos, la mayor parte profanos (por no decir todo el conjunto) entre los entrepaños, frisos, paciencias y misericordias (molduras bajo los asientos) decoradas con motivos picarescos (grutescos...). Los órganos están revestidos con adornos barrocos por Larra Churriguera (estilo "churrigueresco"), y aún funcionan.

La crestería que remata los muros del coro es gótica, sumamente ornamentada y muy calada, en su decoración cuenta con cardinas, niños y otras galas, influenciadas por el Renacimiento.

Las puertas laterales del coro son bellísimas, aunque de escasa luz, con arco y jambas de ornatos (a base de columnillas cogollos y cardinas)

El espacio de la sillería coral es de planta rectangular, abierta hacia el lado de la Capilla Mayor, pero cerrada por una monumental reja, que alberga dos pilares dóricos rematados con esculturas de San Pedro y de San Pablo. Las Rejerías, de la vía sacra y del coro, son obra de Gregorio Rodríguez y Francisco de Gamboa.

El coro se divide en dos órdenes, la sillería alta (41) y la sillería baja (31). En todas las sillas hay que distinguir: asiento, respaldo y brazos. Además de otra especie de brazos secundarios o supletorios llamados **paciencias** (que sirven de apoyo). También, en la parte del asiento, tienen una parte giratoria, y en el reverso de ella, un pequeño reborde saliente con un pequeño relieve, que cuando se está de pie proporciona un pequeño alivio. A esto se le llama **misericordia.**

En las sillas bajas (31), las paciencias están adornadas por animales fantásticos encorvados de mil maneras o por figuras humanas a modo de acróbatas. Las misericordias con más malicia intención más sangrienta (animales absolutamente inclasificables, representaciones religiosas y paganas). Las sillas altas (41), tienen la misma disposición que las de abajo. Cobijadas por bóvedas estrelladas, pináculos y arquillos calados.

En el centro de la sillería se encuentra un facistol de madera, forrado en parte con chapa de bronce y rematado con una figura de David con el arpa.

Concierto de Órgano con Gaita y Tamboril a la memoria de

Jesús Alaejos

Intérprestes:

José Ramón Cid Cebrián

(Tamborilero)

Manuel José Gutiérrez Hernández

(Organista)

Órgano del Evangelio

JUAN DEL ENCINA (1468-1529)
-Pues que tú Reyna del Çielo
-Fata la parte
(Villancicos)

SEBASTIÁN AGUILERA DE HEREDIA (1561-1627)
-Pangelingua por ce sol fa ut

GASPAR SANZ (1640-1710)
RECOPILADA POR ANTONIO MARTÍN Y COLL
-Danza del acha

JOSÉ DE NEBRA (1702-1768)
-Fandango de España
(acompañado con castañuela)
-Batalla y Minuet
(acompañado con salterio percutido)

Órgano de la Epístola

MICHEL-RICHARD DELALANDE (1657-1726)
-Entrée de la sagesse
-Canarie
-Rondeau
-Tambourin

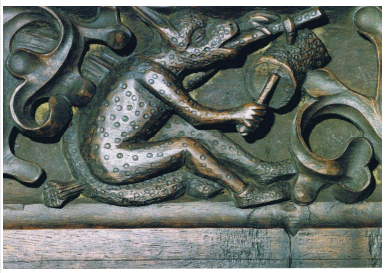
MIGUEL MANZANO (1934)
-Toque para el ofertorio
(de la Misa de Sancti Spiritus, sobre la sonoridad del responsorio gregoriano 'Spiritus Domini')

-Fandango jotesco
(de *Nuevas músicas para flauta y tamboril)*

Adaptaciones para gaita tamboril y órgano realizadas por **Manuel J. Gutiérrez**

CABILDO DE LA S.I.CATEDRAL DE CIUDAD RODRIGO

Órgano del Evangelio S. XVIII y Monstruo tamborilero del coro



Manuel José Gutiérrez y **José Ramón Cid** vienen colaborando de forma ininterrumpida desde hace seis años, han realizado multitud de conciertos de órgano con gaita y tamboril, especialmente todos los veranos en la Catedral de Santa María de Ciudad Rodrigo y en el Ciclo de Órgano en la Mancomunidad de Tierras de Medina.

Las interpretaciones que van a ofrecer resultan un tanto singulares, con el maridaje de unos instrumentos muy diferentes entre sí e incluso opuestos: el órgano es el instrumento musical más grande y completo, considerado desde siempre "el rey de los instrumentos"; la gaita salamanquina es el instrumento de viento más primitivo y elemental de toda la organología musical, que junto con el tamboril son los más humildes y sencillos, los cuales han llegado hasta nuestros días desde la noche de los tiempos por la tradición oral de generación en generación, como instrumento de pastores y campesinos.