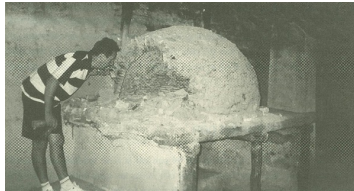


## La elaboración del pan

En la dieta alimenticia de aquella época, el pan era la base fundamental. Cuando se acababa el pan, había que amasar. Para ello, todas las casas estaban preparadas porque tenían su horno en el somero o en la misma cocina. Era lo tradicional en los pueblos pequeños de la sierra, excepto algún caso como La Avellaneda donde había un horno comunal. En los pueblos mayores solía haber "panadería", uno de los servicios que contrataba el municipio para servir a los vecinos que lo quisieran, bajo la condición de unos precios de venta pactados. Posteriormente se crearon panaderías particulares, como un negocio más, y en las casas fueron desapareciendo los hornos. Algunos hornos que colgaban fuera de la casa fueron prohibidos por invadir la vía pública. En Valdeosera cada cual se hacía el pan en su casa. El horno, de forma semiesférica, estaba construido con tejo mezclado con barro y forrado de barro por dentro y de yeso por fuera; el suelo era de ladrillo.

La tarea de amasar era un trabajo fundamentalmente femenino y se solía hacer un día a la semana. Lo primero que nos hace falta para amasar, como es natural, es tener harina. El trigo se había llevado a moler a los molinos de San Román que, en aquellos años, eran tres: el Sindicato, el de Vallejo y el de Poli, aunque anteriormente habían funcionado otros dos más: el de Ulecia y el de Calleja. Se solía bajar a moler con dos fanegas de trigo, que daban para amasar dos veces, porque de cada fanega salían unas doce tortas de kilo y medio aproximadamente que eran las que se solían cocer en cada hornada dependiendo de su capacidad. Normalmente, la harina no se subía cernida del molino, sino que había que cernerla en casa. Para eso se usaban dos cedazos de una malla prieta, que se hacían correr sobre unas varillas puestas encima de la artesa. En nuestra casa, la tía Sabina, con el aire y la maña que tenía, era la que mejor hacía este trabajo. El salvado se dejaba aparte para el pienso de los cerdos.



Félix Martínez observando el viejo horno de pan de su casa.

Estamos hablando de harina de trigo y molida en el molino. Pero los años del hambre, después de la guerra, hubo problemas, no tanto porque faltara trigo, sino porque solo permitían moler un cupo tasado, según lo que se había declarado. Al no haber trigo, había que moler centeno para poder hacer pan. El pan salía más oscuro pero no era malo del todo; era mejor que el de cebada con el que se te ponía mala la boca. También se intentó buscar solución comprando un molino de mano para moler en casa el trigo pero, además de que costaba mucho trabajo, salía poca harina.

La víspera de amasar era cuando se cernía. También, de víspera por la noche, había que hacer la levadura, para lo cual se había dejado un poco de la masa de la vez anterior en un tazón tapado con una berza para que se avinagrara. Se recogía esta levadura y, mezclada con agua templada y un poco de harina, se iba dándole vueltas hasta hacer una masa del tamaño de una torta, que se llamaba "madre". Esto se hacía en un rincón de la artesa, recipiente hecho de tablas, en forma de caja rectangular, con las paredes inclinadas hacia afuera. Se dejaba la masa tapada con un paño blanco durante toda la noche para que fermentara. A la mañana siguiente se calentaba agua en un caldero de cobre. Se separaba una jarra de agua para "regalar" en ella unas tres cucharadas soperas de sal. Esta agua salada y la del caldero se llevaba a la artesa. En ese momento era costumbre santiguarse para pedir que saliera bien el amasado. Se hacía un hoyo en la harina y se echaba el agua salada para ir deshaciendo en ella la levadura. Según pedía, se iba echando más agua y metiendo harina para que se fuera empapando dándole vueltas, hasta que se recogía toda la harina formando toda la masa. A continuación se sobaba a puño, dándole golpes.

Si se pegaba la masa en la artesa, se rascaba con el "rascador" que era un rastrillo pequeño de hierro, normalmente hecho de forja de herrero, hasta que quedaban todas las partículas recogidas en la bola de la masa. Después se iban cortando, de una en una, las porciones de masa del tamaño de una torta y se sobaban en la sobadera dándole dos o tres vueltas. o en todas las casas había sobadera; en ese caso había que sobada más a mano, o lo que era mejor, se le pedía a la vecina que tuviera.

A medida que se iba sobando cada porción, se iba dándole forma de torta en una esquina de la artesa y se dejaban en una tabla cubierta con una sábana. Cuando estaban todas puestas, suficientemente separadas unas de otras, se cubrían con otra sábana y encima se le echaba una manta porque, según dice el refrán: "El pan y el niño, en verano es frío". Así pasaban casi dos horas mientras iban fermentando y subiéndose. Había que estar atenta a no dejarse pasar la masa porque, cuando ya "venía", era el momento de meter las tortas al horno.

Mientras iban fermentando, se aprovechaba para encender el horno que tardaba en calentarse bien, unas dos horas. Para ello se empleaba un montón de estepas y aliagas, que se llamaba la "hornija". Una vez que estaba caliente, que se notaba porque blanqueaba las paredes, con un rastrillo de hierro se traían las brasas a la boca del horno y se recogían en un caldero y, si era invierno, venían bien para el brasero. Luego se limpiaba bien la ceniza del suelo con el "horgunero", que era un palo largo, en uno de cuyos extremos se le ponía un trapo mojado en agua, para pasado por el suelo del horno y dejado bien limpio antes de colocar allí las tortas.

Al tiempo de meter las tortas al horno, se les hacía unos cortes con un cuchillo, formando cuatro costados y se pinchaban con un tenedor. En alguna casa tenían marca propia o sello de pan. Al horno se metían de una en una mediante una pala redonda de hierro, empezando por un lado redondeando. En la zona de la puerta se ponían los bollos porque se hacían antes. Siempre se solía hacer algún bollo. En los carnavales se hacían bollos con chorizo. Y cuando quedaban "chinchorras" después de la matanza, se hacía sobada, utilizando media torta de masa que se sobaba bien en una cazuela y se le echaban las chinchorras calientes con azúcar, para que se fueran mezclando con la masa. Esta sobada se ponía en una lata y se introducía en el horno después de las tortas y había que sacada antes, lo mismo que los bollos. Una vez metidas las tortas, se cerraba la puerta del horno que era de hierro o de hojalata.

El tiempo de cocción era de poco más de una hora. Mientras tanto, se aprovechaba para lavar bien la artesa con agua y dejar limpio el cuarto. Para saber cuándo estaba bien cocido, se sacaba una para ver como estaba el culo, porque la parte de arriba ya se veía. La experiencia y la práctica era la mejor maestra, pero no siempre salía del todo bien pues como dice el refrán: "Al que cuece y amasa, de todo le pasa". Las tortas y bollos se iban sacando con la pala, se les daba por encima un poco de agua con un trapo mojado para que cogieran brillo, y a algunas le daban huevo batido. Luego se solían poner en la artesa tapadas con una sábana, o en un "pandero". El pandero estaba hecho de un cello o circunferencia de madera y por una parte estaba recubierto de piel de cabra. Las "panderetas", en pequeño, nos recuerdan los panderos. Los había de diferentes dimensiones, según las necesidades. Los panderos servían para más cosas, para llevar granos, lana, etc. Incluso servían de comparación: "Esa tiene el culo como un pandero".

El olor a pan tierno llenaba la casa. El pan tierno daba gusto comerlo, pero había que cuidar la medida por aquello de que "pan tierno, casa sin gobierno" y la hornada tenía que durar toda la semana. Además de esta razón económica, estaba la medicinal: "Pan caliente nunca hizo buen vientre". De todos modos, si se acababa el pan antes del tiempo previsto, se pedía una torta a alguna vecina. Con el paso de los días se iba quedando duro, pero no es como ahora, porque después de ocho días se podía comer bien. El más duro se aprovechaba para hacer sopas, migas, sopas en sartén ... y siempre había algún corrusco para los perros y, en agua, para las ovejas. El pan, lo mismo lo comían las personas que los animales.

He aquí un vídeo sobre la elaboración del pan. Está dividido en dos partes para que el internauta pueda visualizarlo a voluntad:

{youtube}InsJRx4H6cs{/youtube}{youtube}XzQDuXejQ4I{/youtube}