

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

EL PAN EN JARAGUAS

Laura Monteagudo

A principio de siglo no se podía comprar pan en Jaraguas. Lo que se hacía era que cada familia compraba los sacos de harina en el molino y se los llevaba a casa en el carro, que era el único medio de transporte de la época. Así comenzaba el proceso de elaboración del pan que continuaba de la siguiente forma:

Primeramente, se cernía la harina en un “ciazo” (cedazo) muy fino que se colocaba encima de la artesa (especie de cajón de madera de forma troncopiramidal de dimensiones 100x75x25 cm. muy bien acabado). El “ciazo” se apoyaba en unas varillas de maderas finas y éstas, a su vez, se apoyaban en los bordes de la artesa, de manera que con pequeños movimientos del “ciazo”, la harina caía en la artesa totalmente limpia y fina. En esta operación el que cernía la harina se ensuciaba mucho con el polvo de la harina. Era un trabajo muy pesado y, además, como era una fase previa al amasado se realizaba muy temprano.

El cernido de la harina era fuente de chascarrillos para las jóvenes que no eran muy hacendosas:

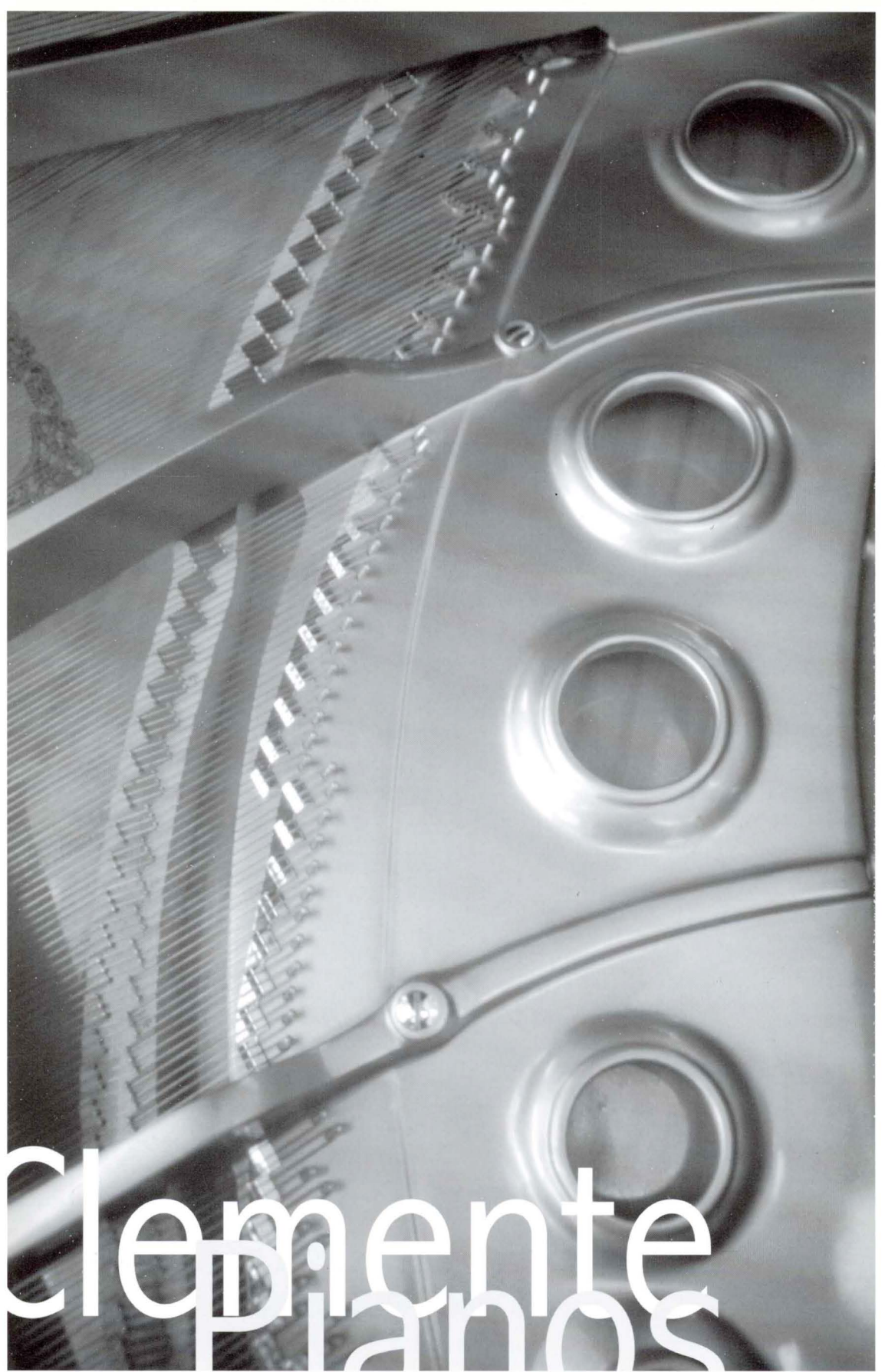
Mientras mi madre cierne
yo me enharino
para que digan los mozos
que yo he cernido.

La noche anterior se realizaba el desanche de la levadura que consistía en dejar un trozo de masa de la hornada anterior con agua y harina en un recipiente, de forma que la mezcla fermentara por la noche. Hoy en día se utiliza la levadura de cerveza con una serie de aditivos que mejoran su eficacia y el resultado.

A la mañana siguiente se amasaba mezclando agua, harina, levadura y sal. Esta tarea era realizada por cada familia en su casa. Después, la masa se ponía en un cesto que apoyado en la cadera o en la cabeza llevaba el ama de casa al horno. Una vez en el horno, en unas mesas grandes se extendía la masa y se hacía cada uno sus panes para que luego el dueño del horno los cociese. La forma de pagar el servicio de cocción era llamado “la poya” y consistía en dar al hornero una parte del producto cocido: cada diez barras de pan una para el hornero, cada 20 magdalenas una para el hornero, etc. La familia del hornero comía del pan que sacaban de la “poya” o la vendían a quien no tenía para amasar. Las familia solían realizar el mismo proceso dos veces a la semana.

Poco a poco fueron cambiando las costumbres y el horno empezó a fabricar pan para vender, al tiempo que la gente dejaba de amasar en sus casas. Se empezaron vendiendo 10 ó 12 panes diarios, aunque algunas familias les costó acostumbrarse a comprarlo cocido, ya que decían que se comía más pan si estaba recién hecho y que además la economía se resentía. Todo ello coincidía con la mecanización del amasado en el horno. No obstante, hasta hace no mucho, los dulces de la fiesta se preparaban en casa y se cocían en el horno. Actualmente, para los hornazos y los bollos de sardina y “tajás” cada particular lleva lo que quiere que le pongan y el hornero hace la masa de pan distribuyendo en ésta lo que cada uno desee ponerle.

Antes los hornos funcionaban a leña que era recogida por las familias en el monte, lo que contribuía a su mejor conservación. Se llenaba el horno de leña y se encendía. Una vez consumida la leña y estando el horno suficientemente caliente, se retiraban a un lado las ascuas y se barría la ceniza. A continuación, se introducía el pan en el horno y, una vez cocido, se limpiaba el pan de los restos de ceniza que quedaban tras la retirada del pan.



Clemente
Pianos