

# ¿De quién eres que por la cara no te saco?

## LA TÍA FLORENCIA, LA HORNERA

© Ignacio Latorre Zacarés

Con el eco de los Mayos recién cantados aun por las calles, visitamos la casa de Loreto Pérez para hablar con su madre Florencia Peralta García que a sus 94 años nos recibe muy afectuosa. Lo primero que nos dice deja entrever el motivo de la entrevista: *“He trabajado mucho. Desde que me salieron los dientes”*. Florencia nació en Venta del Moro en 1916, hija de los venturreños Pedro Juan Peralta Moya y Ángeles García Blasco y ha sido una de las horneras del pueblo.

Aun muchos recordamos el “Horno de Gervasio”, como se llamaba su marido, ubicado en la calle del Bien, en pleno barrio del Parchel. La panadería estuvo abierta hasta 1990 y todavía se conservan los azulejos que lo señalizaban. Aunque Florencia carece de tradición familiar de horneros, una gran parte de su vida la ha pasado combinando el trabajo agrícola en las tierras que poseían en el “Charco de las Palomas” con el de panadera.

*“Era un no parar. En el invierno a las 4 de la mañana ya estábamos trajinando. Mientras amasábamos, ya calentábamos el horno con leña. Se elaboraba todo el pan. Por la mañana a venderlo y enseguida al campo y de nuevo a coger leña para el horno”*.

En sus momentos, en Venta del Moro llegaron a convivir 5 hornos: el de “Mores” (cuyo descendiente Antonio Pardo sigue en activo en el sector), el de la Tía Teodora, el de la Tía Silveria, el de Rafael Ochando y el de Santiago Broseta.

Florencia empezó trabajando a jornal en el horno de Rafael Ochando. Más tarde se decidieron a arrendar el horno de la Tía Silveria. Finalmente, adquirieron el horno de Santiago Broseta donde el buen hacer de Florencia y su marido Gervasio surtió efecto y rápidamente consiguieron una buena parroquia.

La actividad principal era la fabricación de pan diario, pues los tiempos no estaban para ningún gasto adicional por parte de la clientela. Florencia apunta: *“Se amasaba mucho pan. Antes se comía mucho pan con poca mezcla, no como ahora”*. Panes de cuarto, de medio y de un kilo, aunque en festivos y en ocasiones (fiestas, bodas, bautizos) también se elaboraban magdalenas, tortillas y galletas. Primero trabajó con el tradicional horno moruno, pero hacia 1960 cambió al horno giratorio. Lo que nunca cambió es el combustible, ya que siempre utilizaron leña. Florencia nos advierte que la leña utilizada era casi siempre de pino y que se prefería la ramaliza (ramaje del pino) al tronco, ya que éste último proporcionaba un calor y ascua excesivo para la cocción. De todas formas, cuando *“encallaba”*, todo tipo de leña era bueno, incluido los restos de poda. Generalmente por las tardes se salía a por la leña, aunque también en ocasiones se compraba. Se utilizaban para una hornada unas 15 o 20 gavillas de leña y en la puerta del horno siempre había dispuesta una carga.

El trigo lo compraba en la Fábrica de Venta del Moro, la del Tío Julio, a la que siempre le fue fiel hasta que cerró la fábrica. En los



últimos tiempos, el trigo procedía ya de una fábrica de Casas Ibáñez.

Muchos vecinos acudían a hornear su propia masa. Muchas veces en vez de pagar en dinero pagaban en especie *“poyando la cocedura”* de la masa. Se señalaba mediante una cruz la parte de la masa que quedaba para el hornero por el servicio de horno. En tiempos de penurias, como en los grandes pedriscos de los años 60, tanto la fábrica de harinas como el horno de Florencia debían vender al fiado. *“Si me pagaran todo lo que me deben, pasaba bien el año”* comenta graciosamente.

La Tía Florencia aun recuerda la receta de la tortilla tradicional confeccionada con harina, aceite, azúcar y anís y nos ofrece las mediciones para elaborar de 8 a 10 docenas de magdalenas: Una docena de huevos, un litro de leche, medio litro de aceite, un kilo de azúcar y entre uno y un kilo y medio de harina.

En Pascua era muy habitual realizar los típicos hornazos con las formas más diversas: peces, burros, guitarras, cestas, etc. *“Mis hijas hacían unos bollos hermosísimos. Tenían una gracia especial. Los ingredientes era la masa de pan y aceite y se les daba forma y se tapaban. Al final con un pincel se untaba con huevo y*

*también se le añadía anisetes para decorarlos”*. Los bollos con tajás y sardinas también eran demandados por la clientela. A veces estos productos se realizaban para agradecerle a alguien un servicio o trabajo (una operación, etc.).

Estamos en tiempo de mayos, fiesta que ha sido siempre muy importante en su casa, pues su marido Gervasio Pérez tocaba la guitarra y sus cuñados Lucio el violín y Lorenzo la bandurria. Florencia rememora la gran voz del Tío Zurdo que entonaba el sólo el Mayo a la Virgen y era contestado por todo el pueblo. Otra voz señalada que recuerda fue la del Tío Cervera. También Gervasio y sus hermanos Lucio y Lorenzo acompañaban a los quintos a rondar a las mayas. Y no sólo los mayos, si no también los antiguos carnavales donde solía participar Florencia y su familia.

Florencia se siente feliz gracias a los cuidados que le procuran sus dos hijas Loreto y Pilar: *“No me falta de nada”*. Desgraciadamente ya no está entre nosotros su hijo Gervasio, amigo que fue de quien esto escribe, que nos dejó muy tempranamente.

Nos despedimos de Florencia que espera ya que dentro de poco sople el solano para recibirlo en la calle.