

EL PAN Y LOS HORNOS "DE POYA"

Historia del Pan



El pan ha constituido parte fundamental de la dieta de todas las poblaciones humanas. Y su historia en la alimentación corre paralela a la historia del uso de cereales por parte del hombre, desde el 8000 a. C.

Aparece el cereal en la dieta humana cuando el hombre primitivo deja de ser nómada y, ya sedentario, se hace agricultor. Se dice que *“cuando el hombre de Neanderthal horneó el pan, se tornó civilizado”*. Abundando en la idea, para el poeta Homero, *había dos clases de hombres, los que comían pan y los bárbaros*. Asociaba así el pan a la civilización.



Según la leyenda, fue un panadero egipcio quien descubrió el pan con masa fermentada que habría dejado varias horas al aire ambiente una pulpa de cereales. Esta mezcla, contaminada por una levadura salvaje o por bacterias, poco a poco habría fermentado y habría aumentado bajo la multiplicación de los microorganismos en la harina.

Cierto es que, fueron los egipcios los primeros panaderos profesionales. Los romanos, más tarde, adoptaron sus prácticas y las extendieron a través de su imperio convirtiendo así el pan en componente básico de la alimentación.

HORNOS DE POYA

Cerca del 30 a. C., durante el reinado de Augusto, ya se podían contar cerca de 328 panaderías en Roma. Algunos panaderos de esa época tuvieron incluso un monumento.

La profesión de panadero era muy bien considerada durante el periodo del Imperio romano, como sostén de abastecimiento de un alimento básico a la población creciente que poco a poco dejaba de ser rural. **Paquius Proculus**, que perteneció al gremio de panaderos llegó a ser alcalde de la ciudad de Pompeya.



El Panadero Paquio Próculo. Pompeya S. I

En España, parece ser que fueron los celtíberos, s. III A.C. los que introdujeron el pan. Fabricaban pan de trigo y otra especie de pan con bellotas machacadas, y con mijo, castañas e higos.

A partir del siglo VI, se establece en las grandes ciudades europeas la profesión de panadero. En ellas, donde se prohíbe trabajar de noche, los panaderos están exentos de esta ley.

En el periodo mozárabe, el cultivo del trigo estaba generalizado y era el alimento base de los hispanos. Por regla general cada ciudadano se amasaba el pan, le ponía su marca y lo llevaba a los hornos públicos. Porque sólo castillos y conventos tenían panaderías. En la España mozárabe el cultivo de cereales, poco extenso, era suficiente, sin embargo, y el pan era el alimento base de la dieta cotidiana. Se consumía entonces pan blanco y el llamado "*pan rojo*", un pan más tosco, formado por harina y salvado.



Pan medieval

HORNOS DE POYA

HORNO MEDIEVAL

Históricamente, el horno fue importante fuente de rentas feudales y su propiedad en tierras castellanas estuvo casi siempre vinculada al Fuero otorgado a las distintas villas.

Porque no era fácil poblar ciertas tierras. Las dificultades para habitar unas tierras, víctimas de la permeabilidad de una frontera difusa y móvil que delimitaba el avance castellano hacia el sur, exigía otorgar a las localidades de esta zona ciertas ventajas para estimular así su repoblación y el resurgir de su destruida economía. Y una de las ventajas o aliciente concedido por los Fueros conquenses, radicó en que los inmuebles urbanos perteneciesen a los vecinos, ajenos al ámbito señorial.

Pero, aunque los hornos llegaron a formar parte de los propios de la villa, en las villas de Señorío y de las Órdenes militares, aquéllos solían ser propiedad de éstos, quienes los arrendaban para su explotación, prohibiendo que cualquier vecino edificase horno.

No obstante, hubo, puntualmente, renunciadas a estos derechos señoriales. A veces, los señores de la villa renunciaban a ellos como estímulo para los pobladores:

Cuando en 1473, D. Esteban Coello funda Villar de Cañas, con el fin de animar a poblar este nuevo asentamiento, ofrece a los nuevos:

- exención de pagos de derechos durante diez años,*
- solar para vivienda, dehesa boyal, agua y el ejido del lugar.*
- elección de oficiales del Concejo y mantener como propios concejiles la almotacenia, escribanía y el horno (que se construyera).*

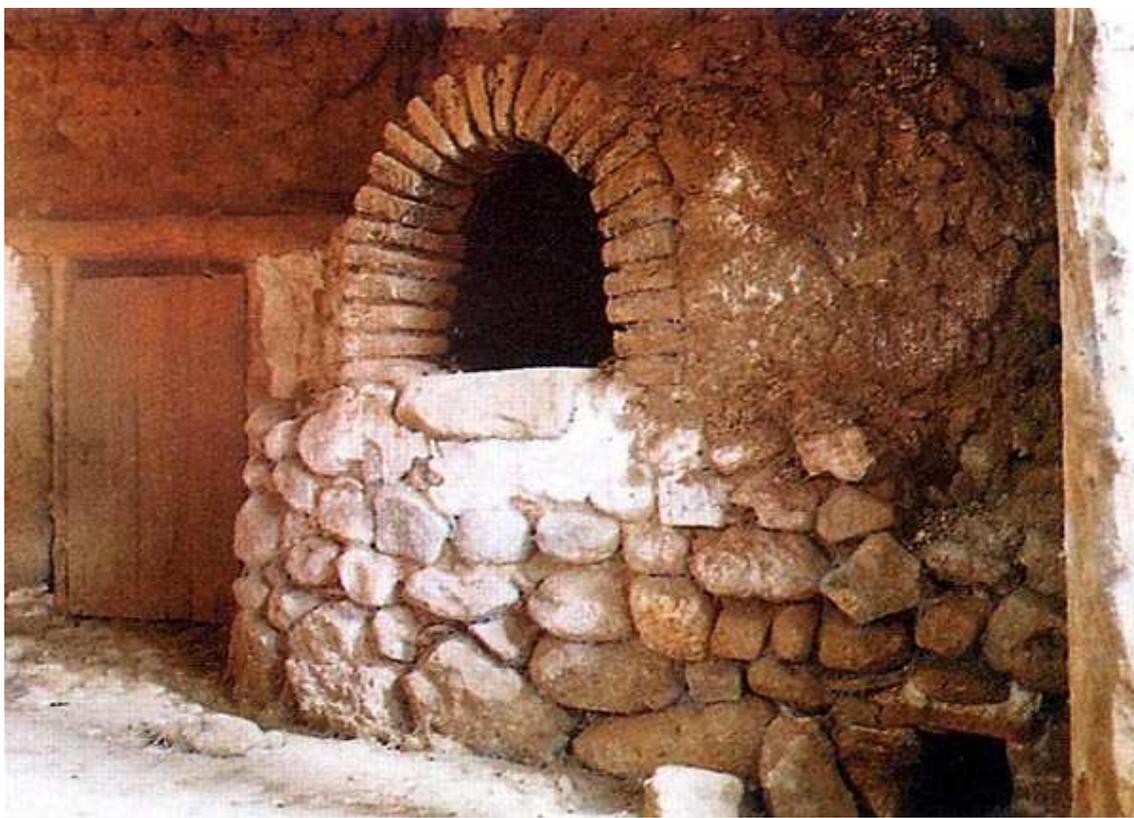
Con las lógicas diferencias comarcales y locales, en el s. XVI, el HORNO era un establecimiento público, propiedad del Concejo o del Señor de la villa donde cada una de las mujeres de la familia iba a cocer el pan. Se les denominaba “*hornos de pan cocer*”.

No podían los vecinos tener en casa su propio horno. Venían obligados a acudir al del Concejo y pagar su cuota.

Y SURGEN ASÍ LOS HORNOS DE POYA.

HORNOS DE POYA

HORNOS DE POYA



Casi todos los pueblos tienen su horno de POYA.

Era el HORNO DE POYA, un sencillo edificio en cuyo interior estaba el horno y los puestos para las que van a cocer. Tenía una chimenea y tablas o *poys* para *asentar* el pan, así como una *capilla* para cocerlo, y un corral anexo para almacenar la leña.

Existían disposiciones sobre su uso, muy controlado. Como perteneciente a los bienes comunales, los hornos se sitúan en terrenos comunitarios, en ensanches de calles, o en las pequeñas plazuelas de las villas.

Construido, siempre, dentro de la villa, pero en un lugar no demasiado público, de manera que no perjudicara la honra de las mujeres que a él acudían.

Ubicado en zona poco fría, de modo que, al necesitar menos leña para calentarse, su arrendamiento fuera rentable. Y no demasiado cerca de las casas de los vecinos del pueblo, por temor a los incendios, tan peligrosos y devastadores en la Edad Media.

HORNOS DE POYA

Se arrendaba cada año, por subasta, a un hornero con la obligación de mantenerlo encendido todos los días.

“Los arrendatarios de los hornos de Garcimuñoz debían mantenerlos encendidos durante toda la semana, incluso los domingos, para que los usuarios pudiesen cocer pan cuando quisieren. A cambio, percibían una renta de un pan por cada 25 cocidos, bajando la renta, más tarde a uno de cada 30.”

En ellos, por la cocción de pan cobraba con pan. Muy popular en Castilla, fue el **pan de poya** con el que se contribuía en los hornos públicos como tarifa de la cochura. **Poya**, era el impuesto en masa, pan o dinero que se le daba al panadero. Si cocían dos o tres panes el hornero/a se quedaba con medio o un pan entero, según se establecía y este pan se llamaba **pan de poya**.

El nombre, **Poya**, pudo originarse del lugar en que el pan se depositaba una vez tendido, **pojo**, hasta el momento de meterlo en el horno.

En los locales donde se elaboraba el pan existía una especie de bancos a los lados del fuego. Construidos de piedra y yeso, de dos metros aproximadamente de largo y cincuenta o sesenta centímetros de ancho.

Allí, sobre *tendidos* de lana colocaban el pan hasta la primera o segunda fermentación.

Estos bancos para *asentar* el pan recibían el nombre de **pojos**. Posteriormente se sustituyeron estos *pojos* de obra, por tableros de madera de proporciones semejantes a las de los *pojos* antiguos, y conservaron el nombre.

Se cocían 32 panes por hornada y se pagaba al hornero uno de cada veinticinco panes cocidos. De un pan que se componía, en sus inicios, de ½ de trigo y ½ de centeno.

En las villas de realengo el horno o los hornos, pertenecían al Concejo. Integrados en lo que se llamó BIENES DE PROPIOS, eran posesiones, pertenecientes al patrimonio del pueblo, cuyos productos o beneficios se utilizaban para utilidad común. Con sus rentas podían los Concejos hacer frente a los gastos municipales derivados de la reparación de las Casas Consistoriales y otras del Concejo, la reparación de caminos, empedrado de calles, y el pago de cargos municipales. Esto fue así hasta que en 1855 la ley de 1 de Mayo obligó a que la mayoría de las propiedades de los municipios fueran vendidos en pública almoneda: **Desamortización de Propios** y pasaron así a propiedad privada. Operación que determinó la quiebra de miles de municipios rurales españoles.

La importancia del horno y la dependencia vecinal de él era tal que el número de hornos en cada población es indicativo de los habitantes de la villa.

En 1752 hay en la villa de Montalbo (**240 vecinos – 947 habitantes—200 casas**) dos hornos de pan cocer propiedad del Señor de la villa, Ilmo. Sr. Frey D. Diego de Vergara Bela Dávila Coello Pacheco Hurtado de Mendoza, quien los arrienda para su explotación, por medio de subasta.

El horno de la Plaza estaba arrendado a **Julián Carralero** (600 reales/año). *Le produce 274 reales/año, de beneficio .Ubicado en lo que hoy es la casa de “la tía*

HORNOS DE POYA

Encarna”, en la bajada de la plaza, permaneció en funcionamiento hasta los años sesenta.

El Horno de la Puerta de Huete se arrendó a **Miguel Castaño** (600 reales/año). Saca de beneficio unos 242 reales/año. Situado en el barrio Toledillo, debía ser el que después se conoció como “el horno del tío León”.

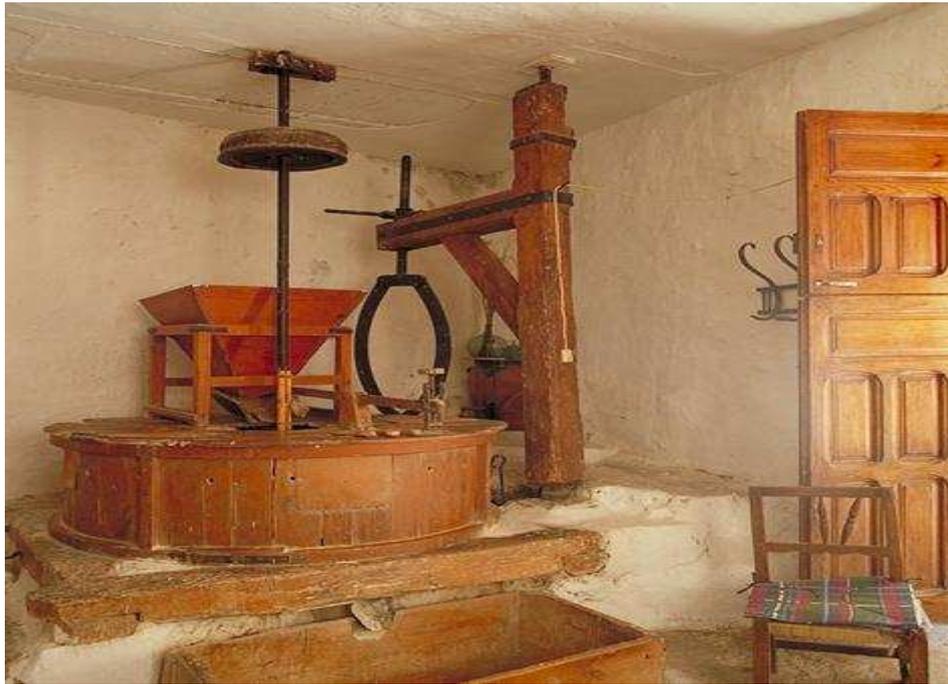
En Villar de Cañas, (320 **vecinos—1248 habitantes—300 casas**) los dos hornos pertenecen a la villa. Son del Concejo.

**Horno de Arriba que produce 660 reales/año*

**Horno de Abajo que produce 660 reales al año*

En la villa de El Hito, (117 **vecinos- 656 habitantes- 100 casas**) hay un horno, propiedad del Concejo, situado en la calle La Sierra que produce 400 reales/año. Arrendado a Gregorio García Bello.

AMASAR Y COCER



Moltura del grano y cochura del pan son actividades que no cesan en todo el año.

En la Edad Media, y quizá antes, la base alimenticia la constituye el pan hecho de trigo y centeno mezclados, quizá en partes iguales, cociéndose a razón de treinta y dos panes por hornada.

HORNOS DE POYA

Amasar y cocer es tarea esencialmente femenina que se lleva a cabo cada ocho o diez días. En la Edad Media, la panadería fue, de alguna manera, centro de contacto social para la mujer. Son los hornos un vestigio de la vida comunitaria de aldea donde las mujeres se juntaban e intercambiaban información sobre la vida en la villa.

EL PROCESO DE COCCIÓN

Tradicionalmente el amasado familiar se realizaba semanalmente, cada 15-20 días, aunque el periodo entre amasados podía variar en función de las necesidades y la época del año (más cantidad y menos frecuencia en invierno porque se conservaba mejor). Por término medio en cada amasado se elaboraban de diez a quince kilogramos de pan, según el número de integrantes de la familia, calculando un consumo diario de 400-500 gramos por persona. El resultado eran diez o doce piezas de pan blanco redondo, que pesa uno o dos kilos.

La víspera, se prepara la levadura y el RECIENTO una porción de masa fermentada guardada desde la última hornada, *la levadura madre*. Se guardaba de una vez para otra, en una jarra o tazón grande. Lo conservaba la última vecina que cocía y se lo pasaba a la siguiente.

Para amasar se calentaba agua en un cubo grande, (*de a cántaro*) que daba para una fanega o tres medias de harina. El agua caliente, *pero no muy caliente*.

En la ARTESA de madera, que estaba **en un cuarto, o en la cámara**, se depositaba la harina. Se cierne la harina para quitarle las últimas impurezas o salvados



procedentes de la molienda. “*En una artesa hecha de madera, en forma de cajón especialmente para hacer el pan, con unos palos que atraviesan la artesa de una parte a la otra y con un cedazo se repasa la harina para quitar los posibles residuos que pudiera tener. En el medio se abre espacio para echar agua caliente. Se echa un puñado de sal, y allí se disuelve la LEVADURA, mezclando la harina y el agua poco a poco. Allí se amasaba la harina a puño, apretando con los dos puños. Después manos y*

HORNOS DE POYA

puños, antebrazos y codos baten la mezcla en rítmico movimiento, mientras se va añadiendo harina y agua hasta conseguir una pasta elástica.



Poco a poco se va formando una gran masa de harina. Lo que se pega en la artesa se apura y se raspa con la RAIDERA, “un trozo de hierro con mango.”

La masa elaborada se deja reposar a temperatura templada, abrigándola con un paño, hasta que se abra, pero sin agrietarse. Se tapaba con un tendido de algodón y otro por encima, de lana. Incluso, si hacía frío, se le podía poner una manta. Se deja reposar. La masa debe “dormir”.

Cuando subía la masa, que se había dejado reposar, se separaba la creciente para la próxima cochura. Para ello se separaba un

pegote de la masa, se envolvía bien en harina para evitar que se enmoheciera y se colocaba dentro de un recipiente de barro. **(Reciento).**

La masa, preparada para cocer, cubierta con las MASERAS, se mete en una **canasta de mimbre** para llevarla después al horno. Interviene aquí el marido, ayudando a la mujer en el transporte. Es la única participación masculina en el producto del pan.



Pasado el tiempo necesario, se trocea la masa en panes que se colocan en el PUESTO, sobre el TENDIDO, un lienzo largo sobre el que se colocarán los panes de masa en varios pisos separados por el mismo lienzo. Son panes de cuatro LIBRAS (unos dos kilos).

Aquí *duermen* las piezas de nuevo, tapadas por el TENDIDO, para crecer a una temperatura cálida. Permanecen en el PUESTO un largo rato antes de ser metidos en el horno, “como una hora o así...”

Mientras, se calienta el interior del horno con leña hasta que llegue al grado de calor necesario para la cochura del pan. A esto se le llama “*poner el horno en pompa*”.

Sabremos que las piezas de masa están listas si al presionar su superficie recuperan con rapidez su posición inicial.

Y, en algunos lugares, una especie de rústico termómetro, era la referencia. ... “Había una piedra en la boca del horno, que esa piedra por dentro se ponía toa blanca, y cuando se ponía blanca, es que estaba ya el horno...”

Antes de meter el pan, al horno, “con una navaja se hacían unos cortes, ... que luego se abrían unas rajás”. Y cuando el horno estaba caliente, se cogían los panes se ponían en la palilla, y se iban metiendo espolvoreando, previamente, la pala con harina”.

HORNOS DE POYA

Después de meter la HORNADA se cierra la boca del horno con una TAPADERA, “un cacho de hojalata con un asa de madera”, esperando a que los panes adquieran el color y el tamaño apropiado. ... Y, ... a esperar.



Concluida la cocción se sacan las piezas. Los panes salen muy calientes del horno. Según van saliendo se van colocando en el mismo *suelo o sobre un poyete* para que se enfríen y los puedan llevar a casa.

Allí, se colocan en la artesa o en un arca y se cubren con un lienzo o manta para que *suden* mientras se enfrían.

Se guarda el pan en un lugar seco, *en las artesas, tapado con un trapo, o en un tendido, o en arcas de madera, escriños de esparto o de paja*, inaccesible a los ratones. Suele utilizarse la misma artesa donde se amasa, colocándolos “*de cantero*”. Duraba así ocho días, cinco más para usarlo *tostado* y otros varios para sopas de leche o de ajo.

LA CENIZA de los hornos de Poya.

Otro pequeño beneficio sacaban los arrendatarios de los hornos de poya, adelantándose a las ideas del reciclado actual.

Como nada se desaprovechaba y el reciclado no lo hemos inventado nosotros, la ceniza de los hornos también era de provecho. Y de venta.

En las comarcas donde había carencia de agua y la de los pozos, escasa y mala, era incapaz de disolver el jabón, usaban la ceniza del horno para hacer *lejía*, con la que lavar la ropa.

No servía la ceniza de las lumbres ordinarias, porque éstas tenían paja añadida a la leña. La de los hornos, en cambio, era sólo de leña.

Y se vendía a cinco céntimos el celemín, cantidad obtenida, aproximadamente de cada fanega que cuecen.

El proceso de lavado no era nada fácil.

Limpiaban con esmero la ceniza para que quedase libre de impurezas.

Cuanto más pulida, más blanca quedaría la ropa.

Se enjabonaba la ropa con jabón casero y se aclaraba. Después, en una cesta de mimbre, rodeada de tela de lino o cáñamo, se colocaba la ropa. Sobre ella, una sábana gruesa, vieja, haría de filtro para colocar encima de ella la ceniza. Se hervía el agua y se vertía en la cesta y arrastraba los componentes de la ceniza que, filtrados por la sábana vieja, se deslizaba por entre la ropa. Se podía recoger el agua, se volvía a hervir y se repetía la operación. Y así, la ropa quedaba netamente blanca.

Incluso, con el agua sobrante se lavaban la cabeza y, dicen que, el pelo se quedaba fino como la seda.



HORNOS DE POYA

RELIGIOSIDAD, SUPERSTICIÓN,... los Santos también ayudan.

La importancia del pan en la dieta diaria, aunque presente en todas las comidas, ha variado a lo largo de la historia. En tiempos pasados, en el campo, constituía el "bocado de media mañana".

Y, acompañado de algo de tocino o chorizo, era el ingrediente principal de las sopas de ajo del almuerzo o cena, de las meriendas de los niños o ingrediente de otros muchos platos.

Ha sido, y aún lo es, producto de importancia capital en la dieta de nuestros pueblos. "es que sin pan parece que no cómo".

Por otra parte el tipo de pan consumido ha sido un claro reflejo de las diferencias sociales. El pan blanco -de trigo- era un privilegio de los pudientes, mientras que el pan negro -de centeno, maíz, o mezcla de varios cereales- fue el sustento primordial de los pobres.

A nivel familiar rodeaba al pan un halo de religiosidad habitual y generalizada. Si un trozo de pan caía al suelo, quien lo recogía lo besaba porque se le consideraba alimento divino. Tampoco estaba permitido maltratar o desmigalar el pan, o tirar sus restos a la basura; ni volverlo del revés (*llora la Virgen*) ni pisarlo, como si fuera una afrenta a Dios.

Comportamiento lógico, cuando en todo el proceso de transformación, se solicita la intervención de las potencias sobrenaturales:

La habilidad de la mujer para amasar harina se complementa con algunos signos que pretenden facilitar un buen resultado final en algo tan necesario como la elaboración del pan: hacen cruces y bendicen la masa, favoreciendo con las hendiduras de las cruces que salga el aire producido por la fermentación. También sobre la RECENTADURA se hace una oración para que adquiera poder de aumentar la masa.

Siempre, cuando se recentaba, por la noche, cuando hacía la levadura es cuando decía eso... Crece masa, que la Virgen María creció en gracia. Las cruces se hacían en la misma masa, se señalaban, pero luego como se abría un montón, pues no se veía..."

A la masa ya hecha se la bendecía: *En el nombre del Padre y del Hijo y del Espíritu Santo (haciendo cruces sobre la masa de pan)... y luego... Crece masa, que la Virgen María creció en gracia...*

En otros lugares se rezaba sobre la masa sin dejar de hacer cruces, para ayudarla a crecer o al entrar al horno:

*"Santo y bienvenida,
que te hagas pronto
y bien cocida"*

*"Que esta masa sea crecía
Como Cristo en brazos de María.
Que sea por su mano
y también por la mía"*

*"Que esta masa sea crecida
como Jesús fue crecido
en el vientre de María"*

El valor del pan, alimento básico, trasciende lo material para convertirse en elemento de veneración. ("si se cae al suelo se besa").

HORNOS DE POYA



El pan en el refranero

Con vino añejo y pan tierno se pasa el invierno.

Bocado de pan, rajilla de queso y de la bota un beso.

Pan de centeno para tu enemigo es bueno.

Pan candeal, pan celestial.

El muerto a la mortaja y el vivo a la hogaza.

Pan y agua, vida hambrienta o vida sana.

Pan de ayer y vino de antaño mantienen al hombre sano.

Pan que sobre, carne que baste y vino que falte.

Quien de mano ajena come pan, come a la hora que se lo dan.

Quien da pan a perro ajeno, pierde el pan y pierde el perro.

Pan ajeno, caro cuesta.

Pan ajeno nunca es tierno.

Agua fría y pan caliente nunca hicieron buen vientre.

Nunca buen pan de mala harina.



Manuel Fernández Grueso.

HORNOS DE POYA

Bibliografía:

- Hornos, calderas, alambiques. Introducción a las actividades de cocción y destilación en la Manchuela (Albacete) hacia el final del antiguo régimen. Gumersindo Fernández Serrano.
- “La Fiscalidad del Señorío de Villena.... José Damián González Arce.
- Cultivo del azafrán, Hornos de Poya,... D. Juan Alfonso López de la Osa

