

“DE PANES Y TORTAS”

Esta mañana me ha despertado la bocina de la camioneta del panadero recordándome que tenía que ir a por el pan. Cuando he salido a la calle, el hijo de Paulino estaba vendiendo las barras que había traído de Almodóvar. Las mujeres que estaban allí han empezado a hablar del trabajo que trae la elaboración del pan y les he pedido que me contasen cómo lo hacían ellas cuando aún se cocía en el pueblo.

Me situaron alrededor de la década de los treinta y me dijeron que ellas debían tener unos diez o **doce** años cuando sus madres les enseñaron a amasar. En aquel entonces había dos hornos en el pueblo: uno estaba enfrente de la Milagros y el otro enfrente de la Enriqueta.

Cada mujer elaboraba la masa en su casa: por la noche se preparaba la desancha, un pedazo de masa de la última vez que se había amasado y que se utilizaba como levadura.

Por la mañana, al levantarse, se preparaba la masa con la sal, la harina, el agua caliente y la desancha, luego tenían que amasarla hasta que se ligase bien y la echaban en el escriño, un recipiente de paja hecho por los hombres en casa, y la cubrían con los *tendíos* y las maseras, unas mantas y telas que se usaban para que el pan no se dañase. Éstas protegían la masa por arriba y por abajo de modo que no pudiera enfriarse.

Me contaron que antes de llevar la masa al horno, tenían que ir a casa de la hornera a buscar las llaves del horno; en aquellos tiempos había dos horneras: Teodora y la madre de Lamberto.

La masa de pan era muy pesada y en ocasiones tenían que *hechar más de un viaje* para llevarla de casa al horno, donde se reunían para cocer el pan.

Una vez dentro, la masa se sacaba del escriño y se depositaba en el torno, una tabla grande y larga. Allí moldeaban y retocaban la masa para asegurar que estaba correctamente ligada, luego volvían a echarla en el recipiente de paja y al poco volvían a poner la masa en el torno para sentar, es decir, para hacer el pan. Cuando se había sentado tapaban otra vez la masa con el *tendío*.

Luego esperaban a que el horno estuviera suficientemente caliente para depositar el pan dentro.

Cuando el pan estaba cocido, lo sacaban del horno con la pala, con un delantal de la misma tela de los *tendíos* lo limpiaban y finalmente lo posaban en un torno pequeño a esperar que se enfriara. Luego volvían a meter el pan en el escriño, se lo cargaban a la cabeza y se iban cada una a su casa. Me dijeron que algunos días ya había anochecido.

De repente nos hemos dado cuenta de que la plaza se había ido llenando de gente, los hombres que andaban por allí habían acudido a escuchar la historia, *guachos* y *guachas* habían aparcado sus bicicletas para oír a las narradoras y hasta los pájaros, a su paso por el pueblo, se habían parado en las ramas del árbol de la plaza.

Poco a poco los guachos han ido desapareciendo, han cogido sus bicis y han bajado por la cuesta de la Fuente Grande, los hombres se han ido al bar para tomar *el botellín* de antes de comer, las mujeres han entrado en sus casas para preparar la comida y lo pájaros han emprendido su vuelo.

Autora: Lourdes Rubio Casas
Fuente: Lidia Rubio Barambio
Año de elaboración: 2001