



Horno adosado a la fachada trasera de la casa de Goya, en Pradillo



La panza del pan

Pradillo de Cameros mantiene algunos hornos tradicionales de pan en voladizos adosados a las casas del siglo XVIII

TEXTO Y DIBUJO: Teodoro Inchausti Alonso

FOTOGRAFÍAS: Jesús Toledo Sobrón

En Pradillo, villa de los Cameros Nuevos atravesada por la carretera nacional N-111, vía habitual en sentido sur para los riojanos, escogida para viajar a Madrid, vale la pena hacer un alto y dar una vuelta entre sus calles para encontrar unas pequeñas construcciones que cuelgan de las fachadas de algunas de sus casas. Tenemos la suerte de que todavía no hayan desaparecido por completo los hornos de pan de Pradillo.

El pan ha sido tradicionalmente el alimento básico de los pueblos asentados en regiones propicias para el cultivo de cereales. De entre estos últimos, el trigo ha sido y continúa siendo el cereal más utilizado para la elaboración del pan. Los ingredientes básicos para su producción son la harina, el agua, la sal y, por supuesto, la levadura. No obstante, no basta mezclar los ingredientes o dejar que la levadura obre su efecto en la masa. Para que la masa se transforme finalmente en pan se precisa de su cocción en un horno.

Actualmente son muy pocas las personas que hacen, por sí mismas, el pan. Pero hasta bien entrado el siglo XX, el pan todavía se elaboraba de forma artesanal en las cocinas de muchas casas de la Sierra riojana. En Cameros los hornos domésticos han desaparecido casi por completo, pero el pueblo de Pradillo, que fue construido en su mayor parte durante el siglo XVIII, donde muchas de aquellas casas todavía se han conservado sin notables alteraciones,

podemos descubrir aquellos hornos tradicionales donde se cocía el pan hecho en casa.

Los hornos de pan, “fuego-doméstico” de un tiempo donde la electricidad no se había descubierto todavía, constituían una pieza imprescindible en la cocina camerana. La forma constructiva del horno de pan de Pradillo, adosado al muro de la casa en su primera planta, obedece a unas reglas funcionales muy sencillas. En la época en la que se construyen, “Siglo de Las Luces”, los pueblos de la sierra gozan de prosperidad y tienen una conciencia



Horno adosado en la casa de Valvanera, en la calle San Juan, de Pradillo.



Horno de pan en el interior del alto de la casa de Valvanera.

cívica muy desarrollada que se aprecia sobre todo en la obra pública. En el siglo XVIII, la reforma y ampliación de la iglesia, construcción de nuevas ermitas, obras de abastecimiento, fuentes y abrevaderos públicos, frontones y nuevas escuelas... son elemento común no solo de los Cameros sino de todos los pueblos de España. Las viviendas se construyen de forma sólida y se dotan de las comodidades necesarias para la vida diaria.

Así, la casa tradicional camerana del XVIII, es una casa completa, desde su bodega hasta el tejado, donde habita una unidad familiar. En la planta baja se alojaban los animales, en sus establos. Las plantas primera y segunda se reservaban como hábitat familiar y el alto abuhardillado servía de almacén de alimentos y de granero. La gente de Cameros se ocupaba principalmente en la ganadería trashumante, una agricultura de subsistencia y una industria de paños básica. La cocina, dentro de la casa, se localizaba en la primera planta y el horno de pan abría su boca hacia su interior. Como el horno tiene unas dimensiones notables, de al menos tres veces el espesor del muro y la chi-

menea para el tiro ha de quedar encajada en el muro, parte del horno acaba disponiéndose en un voladizo adosado, sobresaliendo claramente de la fachada de la casa.

El horno, en forma de media naranja, está formado por base y bóveda de materiales refractarios, recubiertos de adobe y mortero de cal con enfoscado de yeso, que constituye una nota color blanco níveo sobre una fachada de mampostería rojiza. En el voladizo descansa el peso del horno sobre una estructura, muy sólida, de madera de roble. La construcción expuesta a la intemperie queda protegida de la lluvia con una cubierta de teja, o bien con un alero extendido desde el tejado, sobre el cuerpo del horno.

Hasta bien entrado el siglo XX, el pan todavía se elaboraba de forma artesanal en las cocinas de muchas casas de la Sierra riojana



Bonifacio Soriano, panadero de Pradillo en los años 60.

Fotografía: Óscar Ortega

EL TESTIMONIO DE BONI, PANADERO DE PRADILLO

De la utilización del horno tradicional un natural de Pradillo, Bonifacio Soriano De las Morenas, próximo a sus 94 años de edad y de profesión panadero, evoca su infancia y la manera en que ayudaba a su madre a hacer ese pan “hecho en casa” que sería cocido en el horno de la cocina de su propia casa. Boni, para sus familiares y vecinos, en su juventud pastor, hace hincapié en el hecho de que el pan que ayudaba a su madre a elaborar estaba hecho de una harina procedente a su vez del propio trigo que su padre cultivaba, segaba, trillaba y guardaba en el granero de su casa. Este trigo, en pequeñas cantidades, lo llevaba su padre al molino bajo el pueblo junto al Iregua. De allí lo recogía el día después en forma

Hacer el pan, nos cuenta, era una labor que ocupaba todo un día. La levadura incorporada consistía en un pelluco de masa (levadura madre) que se había guardado de la masa de la hornada anterior. A veces, recuerda, estaba un poco dura y había que humedecerla y ablandarla para incorporarla a un poco de masa reciente primero y luego incorporar esta a toda la masa restante para asegurar su reparto



Fotografía: Teodoro Inchausti

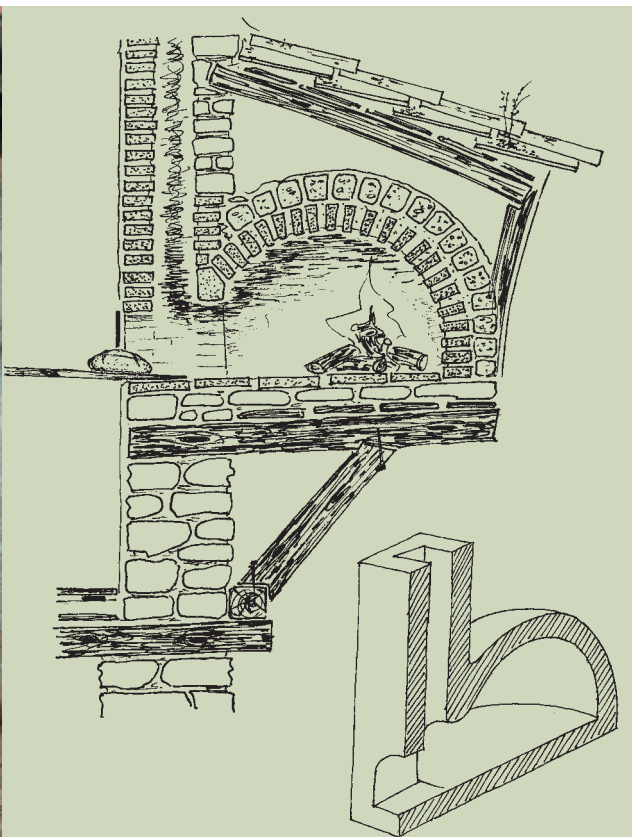
Interior de un horno con la bóveda desprendida, en la casa de Pedro San José, de Pradillo.

de harina y salvado, menos una pequeña parte que se cobraba el molinero en especie por su trabajo, o maquila.

Para hacer el pan Boni, el más pequeño de una familia de ocho hermanos, se afanaba con su madre en la labor de mezclar agua, harina y sal en la artesa y amasar la mezcla, trabajando y sobando la masa sobre la mesa. Hacer el pan, nos cuenta, era una labor que ocupaba todo un día. La levadura incorporada consistía en un pelluco de masa (levadura madre) que se había guardado de la masa de la hornada anterior. A veces, recuerda, estaba un poco dura y había que humedecerla y ablandarla para incorporarla a un poco de masa reciente pri-

mero y luego incorporar esta a toda la masa restante para asegurar su reparto. Los 25 kilos de masa que preparaban cada vez, permanecían en la artesa unas horas para asegurar su fermento y de allí se procedía a cortar la masa en porciones de un kilo y cuarto aproximadamente con ayuda de una balanza. Las bolas de masa se trabajaban en forma de hogaza, cortando su superficie con unas líneas formando un cuadrado. En el horno permanecían una hora los quince panes, que con una periodicidad que oscilaba entre la semana y los diez días, constituirían la base del alimento familiar.

Boni acabaría comprando en el año 1960 la sencilla maquinaria de la panadería de Felipe



Sección longitudinal de un horno de pan en voladizo adosado a una casa de Pradillo.

González, el hasta entonces Panadero de Pradillo que dejaba el oficio. Esta maquinaria, muy sencilla, consistía en una amasadora y un cilindro de sobar, además de utensilios como peso, artesas y palas de hornear. Boni, nos cuenta, estuvo unos días acompañando en su trabajo a Felipe, de quien tomó la clientela pero ni el local ni un oficio que ya había aprendido de la mano de su madre. Boni había construido un nuevo horno de leña, en su propia casa, donde se estableció como nuevo panadero de Pradillo durante quince años aproximadamente.

Durante este tiempo horneaba pan para Pradillo y Gallinero e incluso para algunos vecinos

de Villanueva, a los que llevaba el pan a lomos de una pequeña burra. Entonces había más de cien habitantes solo en Pradillo y la harina no venía ya del molino, la compraba en la harinera situada junto puente de piedra de Logroño, “Harinas Sarasa”, industria hoy desaparecida.

El masivo éxodo rural experimentado durante la década de los sesenta desde los pueblos de la sierra hacia el valle, convirtió una forma de vida próspera en una ocupación que apenas daba lo necesario para vivir. La clientela de Boni bajó dramáticamente a la mitad primero, a menos de un cuarto después. Cuando la hornada diaria llegó a tan solo veinte o treinta panes, pensó en desplazarse a Logroño.

Boni encontró naturalmente trabajo como panadero, si bien a jornal, nos comenta un poco decepcionado al recordar cómo pasó de tener su propio negocio a ser empleado en la panadería, hoy también desaparecida, que se encontraba al comienzo de la calle Rodríguez Paterna, donde trabajó durante once años hasta alcanzar la edad de jubilación.

El horno de la casa de sus padres, donde su madre cocía el pan de la familia acabó hundiéndose. Otros hornos de pan tradicionales, se han demolido porque amenazaban ruina o simplemente para hacer reformas en las fachadas de las casas. En Pradillo son muy pocos los hornos de pan que aún permanecen adosados a la fachada de las casas, y su conservación, depende que sean apreciados como un elemento patrimonial indisoluble del inmueble al que pertenecen.

Otros hornos de pan tradicionales, se han demolido porque amenazaban ruina o simplemente para hacer reformas en las fachadas de las casas
