

VOCES DE NUESTRA TIERRA

HORNOS DE LEÑA EN LAS TIERRAS ALTAS

Jesús Navarro Egea

INTRODUCCIÓN

El pan elaborado a mano en el propio hogar es una costumbre que subsiste genéricamente en España hasta finales del s. XIX, cuando los trabajos manuales vienen a ser reemplazados por las máquinas. No obstante en la provincia de Murcia y en las tierras altas noroccidentales en particular, por su peculiar apartamiento los usos seculares en

el terreno comentado como en otros muchos, han pervivido hasta hoy. Por tanto en la justificación de estas líneas subyace como en otras ocasiones, una lucha empeñada, emotiva y compartida con denodados testadores, hombres y mujeres, que batallan contra la fugacidad del tiempo y las memoria.

A Julio Caro Baroja en un recorrido por la provincia en 1950 le llaman la atención los hornos de Villanueva (pág. 70), y relata la composición de los productos de la cocción o de las masas, tales como bollos de panizo, panes de cebada, de trigo y demás, comparándolos con las clásicas hogazas y piezas comunes de Castilla.

Semejante materia está citada a nivel provincial por diversos estudiosos y con desigual tratamiento, profundidad y extensión según aspectos costumbristas, folklóricos o locales: por otra parte todavía perdura su recuerdo en diferentes calles de localidades y lugares de la Región como Águilas, Algaida, Alhama de Murcia, Barqueros, Blanca, Calasparra, Canteras (Cartagena), Ceutí, Cieza, Mazarrón,



Mula, Sabinar (Moratalla) o la propia capital, Murcia, que conserva un estrecho callejón de raíces claramente medievales en su trazado que recibe el evocador nombre de Calle del Horno; se encuentra cercano a la Universidad, entroncando con la calle de Santa Quiteria. También permanecen algunos topónimos de sitios, por ejemplo, El Hornico.

DEFINICIÓN, COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS

El horno de panificación, denominado en el casco de Moratalla *horno para cocer pan* y en los campos *horno de pan-cocer*, en la villa aún se usa esta denominación en la primera mitad del s. XX, se ubica en una habitación o dependencia nombrada en los municipios comarcanos como *amasador* o "*amasaor*", heredando apelativos del siglo XVI en donde estas estancias eran advertidas como *casas de amasar*. Posteriormente y hasta ahora en los cortijos, la cocina es llamada asimismo como *casa*. En 1891 según el Diario de Murcia, pág. 31, se conocían en la provincia *casahorno*.

Obsérvese por tanto la evolución fonológica y semántica del conjunto de términos que se sustituyen e intercambian, y que en los terrenos serranos, alejados y tradicionalmente escasos de recursos, toman dentro de la amalgama de la edificación categoría de primer orden por razones obvias de subsistencia, al erigirse el pan en elemento primordial.



Similitudes con utillajes y arquitectura de horno u hornico de un pueblo hebreo del s. I. Galilea, (Israel), 1994. Foto: Jesús Navarro Egea.

Los hornos están contruidos con mampostería maciza sobre una solera, de piedra, ladrillo de barro, adobe o argamasa, y apoyándose en ella la bóveda o “capilla”, frecuentemente con ladrillo tocho, cuyo armazón se reviste a su vez de piedras más pequeñas y barro. El salidero de humos revocado de arcilla o yeso se canaliza a través de la chimenea. Del mismo modo la capilla tiene una “boca de horno” de unos 60 cm. de ancho por algo más altura, con su correspondiente arco en la parte superior que se cierra mediante una puertecilla metálica sujeta por una *horquilla* o palo, con una determinada forma para que quedara bien atrancada o encajada. La portezuela podía ser apartada a un lado sobre una poyata o raíl o dejarla en el suelo. Por allí se introducía

primero la leña que habrá de calentar la solera y cúpula, gastando unos 45 minutos en efectuar la cocción, según la temperatura que se alcance en el interior que oscilará en función de la calidad de la leña, bien sea verde o seca, de sabina, pino o tallos de una planta, como la hiniesta o retama y otras además de la utilización de piñas y “*arjumas*”, es decir, hojas de pino. En el núcleo de la población y en pedanías donde ha subsistido una incipiente industria de serrería, se ha aprovechado la misma para utilizar troncos o madera.

Ciertamente los hornos de uso particular son más sencillos que los públicos, ya que estos últimos por su mayor ajetreo necesitan accesorios o funciones suplementarios, como nichos o huecos propios para dejar la leña y otros adminículos.

En los cortijos se pega a la pared interior o exterior de la casa para guarecerse de la lluvia, nieve o demás fenómenos meteorológicos. Si la localización era al lado de la cocina en la parte interior del hogar, la chimenea del horno se conecta al tiro o salidero de humos común de la edificación. Las repisas de ambas construcciones valen para sustentar las diferentes luminarias de épocas distantes, a saber, *teas* o *astillas de pino*, *candiles*, *pavas*, *capuchinas*, *carburos* o *quinqués*.

Se comienzan las labores temprano, de 6’30 a 7 horas, procediéndose a envolver la masa y desarrollar el resto de las quehaceres. El calor acumulado durante el verano dentro de los habitáculos hacia imposible que los dueños o sirvientes pudieran dormir en ellos por lo que pernoctaban en casas diferentes de las que eran propietarios o bien de familiares cercanos. En los duros fríos invernales semejante caldeamiento es agradecido por todos, pudiéndose convertir el recinto, cuando no se estorba en exceso a las tareas, en magnífico lugar de tertulia aunque sea breve.

CANTIDAD Y LOCALIZACIÓN

Conocemos por Rodríguez Llopis que en 1507 los visitantes de la Orden de Santiago se fijan en los deterioros de los hornos de su pertenencia en Moratalla, mandando arreglar las diversas partes, como el arco, colocar una puerta de madera o adobar la boca, además de aconsejar que se haga otro en la población “*a cabsa de los vecinos e muncha población que ay en la dicha villa*”.

Se sabe igualmente que los derechos señoriales que componían las rentas percibidas por el Comendador de la Orden de Santiago referentes conjuntamente a hornos, molinos, almazaras, mesones y tiendas según Guy Lemeunier, disminuyen progresivamente a partir de 1670 y hasta media centuria después, por lo que se presume que la actividad decrece o deja de controlarse convenientemente.

En 1861 se declara oficialmente en el censo un *hornero de bizcochos*; lo hacen dos horneros en 1902, instalados en las calles altas del municipio en C. Pisón y C. Pinos que abastecían a la gente. En 1921 aumenta el número, situándose dos en la C. Pisón, uno de ellos en el mismo sitio de 1902, otro en C/. Soledad, otro en C/. M. Vélez y un último asentado en C/. Bancales, coincidiendo bastante su emplazamiento con lugares de arrabal, quizá para evitar a los vecinos los excesivos humos y molestias derivadas de los trajines cotidianos o tal vez para facilitar el acarreo de las leñas, distintos combustibles o materiales. En los campos el aislamiento obligado inducía al autoabastecimiento una de cuyas piezas principales vendría dada, qué duda cabe, por el horno. Por otro lado algunas casonas o casas principales poseían su propio horno siguiendo costumbres ancestrales y autárquicas.

También se recuerda el lugar de La Tahona, emplazado en la huerta, donde se cocía y vendía el pan a la vez que en otros



El horno de pan-cocer subsiste aún en los campos en su forma primitiva. La Risca (Moratalla). Foto: Jesús Navarro Egea.

tantos de idéntico apelativo repartidos por el territorio provincial y nacional.

Hoy prácticamente casi con el mismo sabor arcano y artesanal de siempre y legados de padres a hijos, permanecen algunos de los que han resistido los embates de los tiempos: De Domingo del Cañico; Mínguez; Manolo del Pan; Panificadora radicada en Barrio Nuevo; Chaparro; Santa Ana (antes instalado en ese barrio, ahora trasladado a Avenida Antonio Guirao. Pepe el Marcos; Empedrado.

Entre los antecesores de los anteriores o recordados fueron Los Bancales; Juan Domingo; Chapas; Caco (al lado de la tienda de Calara, debajo del poyo); Antonia, en Calle de Abajo; Pasico; Callejón de Trapitos.

HORNOS Y SUCESOS

En 1868, según indica el Diario La Paz de Murcia, al derribar un horno de yeso en este pueblo montés, se encontraron varios huesos humanos que por algunos indicios y objetos hallados conjuntamente, se dedujo con claridad según decían, que se trataba de los restos de una joven que desapareció del pueblo unos pocos años antes.

Tras perpetrar diferentes desmanes los carlistas aparecen por la villa en septiembre de 1873. Ulteriormente y merced al recuerdo de esa y otras visitas, los vecinos

se aterran cuando llega a sus oídos el rumor de que el día 4 octubre de 1874 una partida de alrededor de ochocientos llegaría al pueblo por la noche. Sus miedos no fueron baldíos tardando poco en reproducirse las temidas tropelías, entre otras quemar legajos y libros que encontraron en la casa Consistorial, calentándose con regocijo y alboroto ante semejante hoguera festiva. Al día siguiente se marcharon, recorriendo las calles Mayor Baja, Hospital y Trapería hasta salir por el Pasico, barriada de las afueras en la parte norte de la villa.

Hasta ahí lo descrito por A. Rubio; pues bien, los más viejos del lugar aún rememoran relatos de sus antecesores en donde comentaban entre amedrentados y divertidos que cuando los carlistas atravesaron en la fecha divulgada las aludidas travesías, algunas muchachas, para evitar ser violadas o secuestradas, fueron escondidas en hornos ubicados en esos barrios, entre la bóveda y el techo superior o suelo de la habitación del piso de arriba soslayando así lo peor.

COSTUMBRES Y SUPERSTICIONES

La utilización de leña de sabinas además de su uso en razón de proximidad geográfica o de bondad para la planta, ya que muchas veces se utilizan las ramas sobrantes o viejas, y no siempre con carácter depredador o poco ecológico, origina que la creencia popular afirme que el humo de su combustión aleja con más fuerza *mosquitos* y *culebras* por lo que por razones similares se utilizaban en adornos festivos y diversos sombrajes.

Para que expandiera debidamente la *creciente* o levadura, se cuchicheaba la siguiente letanía:

*“Crece masa,
como Cristo creció en gracia.
Crece creciente,
Como Cristo nació en el vientre”*

Dibujándose simultáneamente la Cruz golpeando con el pulpejo o bien con el dedo meñique en primer lugar y en posición vertical la mano, y con pequeños toques se va marcando la masa.

Una versión similar a la anterior y más remota en los tiempos, propia de parajes significativamente recónditos:

*“En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo,
que crezca otro tanto”*

Haciéndose de igual manera la cruz sobre el pan, añadiendo mediante golpecitos cuatro puntos u *hondilones* entre los travesaños de la misma.

Después la señalización con la cruz en el centro del pan a modo de adorno responde a la presencia borrosa de los atavismos religiosos o paganos descritos, con la doble finalidad, de connotaciones sobrenaturales, de proteger o impedir el crecimiento del pan en demasía.

Por otro lado el cedazo o *ciazo* ha sido empleado en supercherías o ritos de adivinación heterogéneos cuando tenía lugar un robo para detectar al amigo de lo ajeno. Al utensilio en cuestión se le clavaban unas tijeras abiertas, sujetadas por el dedo corazón por dos personas, preferentemente mujeres que susurraban:

*“Por San Juan y por San Pedro
y todos los Santos del Cielo y la corte Celestial.*

*Si es verdad que fulano (...) me ha quitado (tal cosa),
que se rule el cedazo”.*

Ni que decir tiene que el hecho de que se confirmasen las sospechas sobre algunos vecinos por moverse el artificio originaba muchas veces feroces trifulcas al intentar contrastar el asunto.

GLOSARIO Y VOCES USADOS CON MÁS FRECUENCIA

Componentes, artes, productos o dichos en relación a estas labores tradicionales son:

Artesa, armatoste todavía conocido, incluso por muchos jóvenes debido a su amplia difusión tanto a nivel vulgar e incluso costumbrista y literario. Se trata de una caja alargada angostada en los lados más cortos, y con dos extremas salientes o alas sirviendo para amasar el pan.

Albunero, para repartir las brasas dentro del horno.

Barredor o *barrior*; tal como su nombre indica su función es barrer y sacar las ascuas o cenizas y que se quede limpia la capilla.

Cedazo o *ciazo* instrumento compuesto de un cilindro de madera delgada y una tela o celosía fina para refinar la harina separándola de sus impurezas.

Heñir la masa o *heñir la creciente*: Manejar o sobar adecuadamente la masa, la levadura o creciente con los puños, en la artesa o tablero, para que el pan resultante sea el mejor posible. En Murcia el verbo se ha expresado como *jeñir*.

Mozos, apoyos de madera o hierro empotrados en la pared cercana a la portilla del horno para asentar la tabla en que se han de manipular los panes para cocerlos primero y recogerlos después.

Pala de madera con mango cilíndrico, de dos metros y medio de larga para introducir y sacar el pan. En los hornos públicos podían verse más de una según usos, por haberse recambiado al estar gastada, vieja u otras razones.

Tabla, designada también como *table-ro*. Se usaba para depositar el pan antes y después de cocido y que las mujeres transportan desde la casa sobre la cabeza, asistiéndose para ello de un *rollo* o *rosco* de trapo cosido a la manera de almohadón para impedir en lo posible dañar el cuello o cervicales.

Tendido o *tendío*, o lienzo de tela, algodón, para tapar el pan.

Se dice "*Vamos a hacer el amasijo*", o todo el conjunto de tareas para hacer las piezas.

El refranero español incorpora algunas dicciones como por ejemplo, "*No está el horno para bollos o tortas*" y otros.

Dulces tradicionales toman denominaciones derivadas, como el *hornazo de Pascua* llamado así por ser elaborado con más frecuencia y propiedad en Pascua de Resurrección y cuyos antecedentes en España y con toda probabilidad en la región, procede del agasajo que se hacía a los predicadores de la Cuaresma en ese día. En realidad es una torta o rosca guarnecida con uno a varios huevos que se cuece en los entrañables y mentados hornos.

BIBLIOGRAFÍA

- CARO BAROJA, J.: (1984): Apuntes murcianos. (De un diario de viajes por España, 1950). Ed. Universidad de Murcia.
- LEMEUNIER, G. (1990): Economía, sociedad y política en Murcia y Albacete (s. XVI-XVIII). Ed. Academia Alfonso X el Sabio. Murcia.
- MELGARES, J.A., FUENTES BLANC, F. RUIZ MANUEL, F. Y OTROS. (1984): Ciclo de temas caravaqueños para escolares. Ed. Caja de Ahorros de Alicante y Murcia. Murcia.
- PERIÓDICOS: "La Paz de Murcia" de 6-6-1868 y "El Diario de Murcia". Año 1891.
- NAVARRO EGEEA, J. (1997): "Los cortijos". En Programa Fiestas Stmo. Cristo del Rayo de Moratalla.
- RODRÍGUEZ LLOPIS, M. (1988): Documentos para la Historia Medieval de Moratalla. Ed. Academia Alfonso X el Sabio. Murcia.
- RUBIO, A. (1916): Cosas de Moratalla. Ed. Imprenta Moderna. Moratalla.
- TRADICIONES ORALES.