EL PAN Y SU INFLUENCIA EN ARAGÓN

RAFAEL MONTAL MONTESA

INSTITUCIÓN «FERNANDO EL CATÓLICO»

La versión original y completa de esta obra debe consultarse en:
https://ifc.dpz.es/publicaciones/ebooks/id/1740

Esta obra está sujeta a la licencia CC BY-NC-ND 4.0 Internacional de Creative Commons que determina lo siguiente:

- BY (Reconocimiento): Debe reconocer adecuadamente la autoría, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de una manera que sugiera que tiene el apoyo del licenciador o lo recibe por el uso que hace.

- NC (No comercial): La explotación de la obra queda limitada a usos no comerciales.

- ND (Sin obras derivadas): La autorización para explotar la obra no incluye la transformación para crear una obra derivada.

Para ver una copia de esta licencia, visite https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es.

RAFAEL MONTAL MONTESA

EL PAN Y SU INFLUENCIA EN ARAGÓN

RAFAEL MONTAL MONTESA

EL PAN
Y SU INFLUENCIA
EN ARAGÓN

Presentación
Juan José BADIOLA DÍEZ

Institución "Fernando el Católico"
Zaragoza
1997

Publicación núm. 1.822
de la
Institución "Fernando el Católico"
(Excma. Diputación de Zaragoza)
Plaza de España, 2.
50071 ZARAGOZA
Tff.: 34/ 976 28 88 78/79. Fax: 976 28 88 69
ifc@mail.sendanet.es

FICHA CATALOGRÁFICA

MONTAL MONTESA, Rafael

El pan y su influencia en Aragón / Rafael Montal Montesa.- Zaragoza: Institución "Fernando el Católico", 1997.

112 p. : il. : 24 cm
Bibliografía: p. 95-97
ISBN: 84-7820-350-8

1. Aragón-Usos y costumbres. I. Tít. II. Institución "Fernando el Católico", ed.

© Rafael Montal Montesa.
© De la presente edición, Institución «Fernando el Católico».
© De los dibujos, Fernando Martín.

I.S.B.N.: 84-7820-350-8
Depósito Legal: Z-1165-97
Composición: Calavia. Zaragoza
Impresión: P.G.T., S.L. San Mateo de Gállego (Zaragoza)

IMPRESO EN ESPAÑA

NUESTRO PAN DE CADA DÍA

El pan: pocas palabras utilizamos con tanta concisión y sonoridad para designar el primordial sustento –y a veces único– que hemos tenido en nuestra cultura culinaria.

Este monosílabo, que designa al más popular hidrato de carbono, ha sido de los primeros que aprendemos a balbucear, lo mismo que mamá o papá.

Los tres se pronuncian con los labios. Los tres se besan como un ancestral rito afectivo y cultural. Pues el pan es, además de un alimento, un símbolo en su doble sentido: como palabra y como imagen.

Casi me atrevería a afirmar que en nuestra actual civilización del consumo refinado y exigente es más un símbolo que una realidad, pues solemos utilizar cuando lo compramos sus formas comerciales más populares: barra, *baguette*, panecillo, espiga, hogaza (cada vez menos) y casi nadie se acuerda ya de los chuscos. La palabra pan se ha convertido sobre todo en una imagen o símbolo del alimento cotidiano y elemental, en ofrenda religiosa y hasta en oración universal.

El pan ante todo conlleva, como conceptos inseparables, los de partirlo, repartirlo y compartirlo. La religión cristiana los tomó de la cultura mediterránea, lo consagró como rito central de su principal celebración: la eucaristía y lo convirtió en plegaria universal y popular.

Pero el hombre –creyente o no– siempre lo ha entendido bajo esos tres conceptos que he enunciado. Por eso, aunque es un símbolo de la alimentación imprescindible, es motivo igualmente que permite establecer unas profundas relaciones solidarias en torno a una mesa, a una merienda con amigos o alrededor del bocadillo que toma a pie de obra o de las máquinas, junto a los compañeros de trabajo, para comentar anécdotas cotidianas, hacer bromas o saborear el tiempo que pasa.

Es bien cierto –y este libro lo cuenta de manera amena a través de sus páginas– que el pan ha evolucionado con cada cultura. Cada época ha tenido su pan de cada día. Y no nos referimos sólo a sus componentes y cualidades, sino a sus formas. En ellas radica su principal y primer atractivo, porque antes de masticarlo, nos entra el pan por la vista y el olfato.

El pan tiene mucho de escultura artesanal anónima. ¡Cuántas manos desconocidas de mujeres lo han amasado desde generaciones inmemoriales! ¡Cuántos artesanos cada noche nos preparan el más madrugador de los complementos del desayuno y del almuerzo de cada día!

Algunos artistas célebres, como el toledano Alberto Sánchez –que fue panadero antes que escultor– conservó en muchas de sus esculturas de la vanguardia de los años treinta las formas modeladas del pan.

Pero no tenemos que salir siquiera de Aragón para ver cómo uno de nuestros grandes escultores, Pablo Serrano, vio en las formas de los panes el origen de una energía escultórica cargada de humanidad y solidaridad. Aquellos panes que de niño vio hacer, tocó, partió y compartió en su Crivillén natal, los elevará en los últimos años de su vida a formas escultóricas de bronce y titulará aquella serie de esculturas de los años setenta como *Los panes compartidos*. Y para establecer la convincente relación formal y conceptual entre ambos, expondrá estos panes escultóricos junto con una muestra de panes del Bajo Aragón.

Puede ahora el lector volver a rememorar en las páginas de esta historia muchas de las formas de hacer pan en Aragón y encontrarlas reunidas en el apéndice final con sus nombres ancestrales unas, populares otras, con el del pueblo de origen algunas, pero todas llenas de sabiduría, imaginación y buen hacer para convertir este alimento cotidiano en una forma atractiva.

Juan José Badiola Díez

Rector de la Universidad de Zaragoza

PRÓLOGO

Aficionado por mi profesión a indagar en temas relacionados con la gastronomía pensé un día que lo mismo que en ocasiones se destapan los frascos de las esencias para oler un nuevo perfume, también podría darse el caso de descubrir, con cierta admiración, el contenido de una cesta llena de panes para, primero tener la oportunidad de aspirar su profundo aroma y, acto seguido, conocer la gran variedad de panes que Aragón ha sabido crear gracias a la aportación generosa de sus tres provincias.

De igual manera que en otra jornada, a través de una muestra de dulces organizada por la firma MONTAL quedó culminada la publicación titulada "Dulces y postres de Aragón", también de otra exposición de panes organizada por la misma empresa, exaltando las piezas más típicas de nuestros pueblos, nació este trabajo.

Consultas, visitas in situ y largas conversaciones llenas de contenido humano han constituido las piezas clave para dar forma y contenido a unas líneas sabrosas y nutritivas.

Molinos y molineros, hornos y horneros y panes y panaderos se han encargado de encabezar los primeros capítulos de este repaso histórico del pan ayudando a conocer más de cerca nuestras especialidades, que no son pocas.

Seis son las partes que con más interés se resaltan y describen en este amplio mundo de la panificación: la historia del pan a través de las distintas civilizaciones; los personajes que fueron capaces de dar vida a esta materia viva llamada pan; curiosidades acerca del pan; el proceso histórico del pan en Aragón; el pan en la cocina aragonesa; y, como colofón, una amplia muestra de las piezas de panadería con más personalidad de nuestra región acompañadas de su origen y más acusadas características.

Quiero agradecer desde estas líneas mi sincero agradecimiento a las personas conocedoras del tema, gracias a ellos y a su aportación de datos mi trabajo ha sido más fácil de conseguir.

Pero si estas fuentes de consulta han facilitado el camino del día a día, no menos trascendentes han sido los contactos personales con las gentes sencillas del campo, profesionales panaderos de Alcubierre, Ansó, Ayerbe, Lanave, Santa Cilia de Jaca, Yebra de Basa, Alcañiz, Ambel, Híjar, Mora de Rubielos, Teruel, Alagón, Calatayud, Sádaba, Sos del Rey Católico, Vera de Moncayo y Zaragoza.

Su experiencia y su buen oficio han puesto al descubierto secretos y anécdotas que sin ellas algunos párrafos de esta publicación habrían quedado en el más puro anonimato.

Después de tantos meses hablando de panes, comiéndolos y degustándolos, me han enseñado a encontrar su auténtico significado, llegando a sentir hacia ellos una profunda admiración y respeto, como un día ya lo harían nuestros abuelos.

Felicitación de Navidad. Años 40

Felicitación de Navidad. Años 60

ODA AL PAN

Pan que de lejos vienes y pan que como mesa reúnes a los más distantes.

Eres tan sencillo y tierno que no necesitas que nadie te alabe, tu grandeza está en tu aparente pobreza.

Aunque no necesitas de tu olor, textura y fragancia consigues que todo el mundo te desee, te admire y te reclame.

Eres tostado como el color de un sembrador, suave como la bondad de las personas y caliente como el fuego que acaricia pero no abrasa.

En ti confluyen grandes virtudes, eres excelente, rico y abundante, pero la mayor de todas es la de sentirte profundamente generoso.

Tienes tanta historia, que cada uno de los componentes que te dan vida son la mejor expresión de tus raíces y tradiciones.

Tú lo significas todo, principio, fin y doctrina, sigue fiel en tus ideales y nunca olvides para qué y para quién fuiste creado.

Pan, no te escondas, no te esfumes, no intentes evadirte, hazte siempre imprescindible porque mientras tú existas tendremos paz, vida y alegría.

LA HISTORIA SIEMPRE SUPO DE PANES

Los primeros destellos de la presencia del pan en la historia como fundamento de vida no llegaron hasta que el hombre nómada no fijara su residencia en un lugar concreto y desde allí comenzara a planificar su régimen de vida dando rienda suelta a su inteligencia, aplicando su imaginación con destreza ante las continuas y constantes adversidades.

Este alimento desde siempre fue considerado como un sinónimo de sustento y como tal no fue difícil de hallarlo en cualquier parte del mundo. Igual que, desde tiempos remotos, el pan ocupó un lugar de privilegio como compañero inseparable en el zurrón del mendigo o caminante, su presencia también fue requerida para ocupar lugares de relevancia en grandes solemnidades y banquetes.

No podría uno referirse a la humanidad sin reconocer de antemano y hacer una mención especial al trigo, cuna de lo que hoy conocemos como pan. Sería en la etapa sedentaria de la civilización cuando el hombre comenzaría a distinguir en su entorno, con su continuo ir y venir, las distintas especies animales, la pesca y la evolución de los cereales que en un principio nacerían y crecerían en la tierra de una manera espontánea. Creado el campamento base y olvidada la misión de hombre trashumante, la presencia humana empezaría a seleccionar debidamente las semillas y con el descubrimiento del fuego podría transformarlas en alimento. Para que el esfuerzo y el trabajo invertido en la recolección se viera recompensado con una buena cosecha, el hombre por pura lógica tuvo que ir dando forma a sus útiles de trabajo como el arado, los trillos, etc., pasando por un conocimiento completo de los molinos de agua y los primeros hornos donde cocer esta materia viva.

Del Neolítico se conocen masas de pan, con formas rudas y toscas, de textura dura, imitando la forma de una galleta, que las familias de este período obtenían a través de la cocción entre piedras planas y recalentadas al fuego, o sobre planchas de tierra cocida cubiertas con cenizas calientes. Los primeros panes en nada se parecerían a los que más adelante se degustarían en los campamentos. A las harinas vastas y mal molidas, obtenidas del triturado del grano entre dos piedras, les sucederían otras más refinadas con un punto más fino de molienda y con un contenido más escaso de impurezas.

Pero el auténtico cambio del pan se realizaría con el descubrimiento del fenómeno de la fermentación. Desde este preciso momento, aunque de manera paulatina, irían evolucionando las piezas de la nueva panadería.

Como en la mayoría de los casos, se hace difícil apostar por quiénes fueron los primeros inventores del pan y el lugar donde se manifestó, unos autores sitúan a los chinos como los pioneros, mientras que otros afirman ser ori-

ginario de Asia Menor. Con independencia de citar a un país u otro, lo que sí se conoce es que ya en el V milenio a.C. el cultivo de los cereales era una tarea conocida y estaba perfectamente desarrollada en el valle del Nilo. La civilización egipcia fue esencialmente agrícola, gran parte de la población giraba en torno a esta actividad, permitiendo que alrededor de la misma se desarrollaran otras en esferas distintas como el arte, oficios, burocracia, ejército, hasta llegar al propio gobierno. Todo esto fue posible gracias a las crecidas regulares y periódicas del Nilo, y el constante trabajo de irrigación entre una crecida y otra.

La tecnología no es que fuera muy evolucionada; se empleaba un arado grueso de madera que más que roturar las tierras y dejarlas bien preparadas para depositar las semillas, las arañaba. Para arrastrar el arado, curiosamente, se utilizaban vacas y no bueyes, cosa extraña pero nunca debieron pensar que esto pudiera mermar el rendimiento lechero.

La historia siempre ha reconocido que fueron los egipcios quienes inventaron la aplicación de la técnica de la fermentación, todo este movimiento y evolución mantenido en Egipto sobre el pan puede fácilmente testimoniarse por medio de los bajorrelieves encontrados en las mastabas, capillas funerarias subterráneas, etc., donde por un orden riguroso se describía todo el proceso que comprendía desde la molienda del grano en mortero, hasta el calentamiento y las formas de colocar la masa. Pero no sólo fueron estos los vestigios que han ayudado al conocimiento de las técnicas, sino que pinturas como las existentes en el templo funerario de Ramsés II permiten conocer cómo amasaban los egipcios el pan con los pies. En el museo del Louvre también pueden observarse unas estatuillas egipcias de panaderos y molineros. A pesar de las investigaciones sobre este tema, lo que nunca ha podido conseguirse de esta civilización son manuales de panadería, muy extraño por su gran desarrollo; pero lo que sí ha llegado hasta nosotros son más de diez nombres egipcios de panes.

Bajo la IV dinastía se elaboraban hogazas con formas ovaladas, cónicas y galletas en cuya composición entraban a formar parte harinas de cebada y trigo candeal enriquecidas con huevos, miel, mantequilla y leche. A pesar de conocerse perfectamente la trayectoria de este producto en Egipto, el mayor granero del mundo y pueblo "comedor de pan" como Hecateo de Mileto lo definiría a finales del siglo VI a.d.C., se ignora el momento exacto que comenzó a utilizarse el sistema de fermentación, acto importantísimo y de gran transcendencia en el feliz desarrollo de un alimento que sería aclamado por toda la humanidad. Hay documentos sobre rituales sagrados de una bebida fermentada en Mesopotamia, pero la cerveza nacida de las manos de los egipcios fue la que más renombre tuvo en la antigüedad.

Recolección del trigo

Mujer amasando

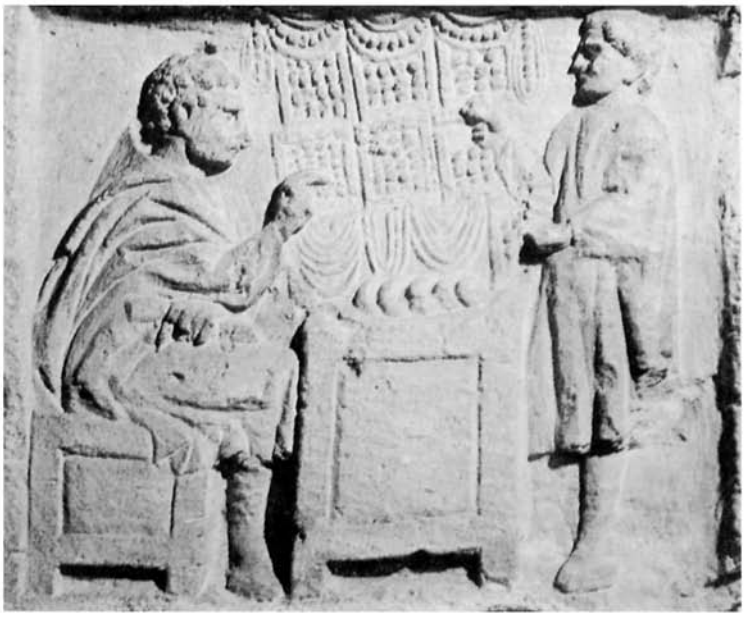
El detonante en la difusión del pan inflado se debió en gran parte al consumo de cerveza, cuya levadura procedía de una masa que con antelación había agriado. Quizás fruto de una casualidad o por olvido alguien algún día descubriera que mezclando un trozo de masa atrasada con otra reciente propor-

cionaba un cambio total en el gusto y en la evolución del pan consiguiendo una mejor elasticidad y calidad.

La cultura egipcia no sólo quedaría comprometida con este proceso, sino que se recrearía en la elaboración de piezas artísticas, recurriendo al empleo de enriquecedores y diseñando nuevos modelos de hornos de cocción de los que se beneficiarían culturas de comarcas colindantes.

EL PAN EN GRECIA

Los habitantes de esta gran civilización desde un principio consideraron al pan como un ritual, más tarde como un símbolo de lo exquisito y finalmente como un sustento popular. Los griegos reconocieron en el pan un origen divino, a Demeter, diosa de las cosechas, se le atribuía el mérito de haber amasado en el Olimpo, antes de transmitir su secreto a Arcade, rey de Arcadia, un mortal hijo de Zeus y de una ninfa. Desde Homero, quien consideró al pan como un alimento de dioses, hasta la anécdota de Demócrito de Abdera, donde explica cómo este filósofo consiguió sobrevivir dos días, en plena agonía, oliendo unos lienzos que habían albergado piezas de pan recién cocidas, se confirma la gran pasión de los griegos por el pan.



Panadería

La escasa producción de cereales en Grecia obligó a esta nación a abastecerse de tres regiones geográficas principalmente: Asia Menor, Creta y Sicilia. Con la aportación de los conocimientos del pueblo griego, la historia del pan alcanzaría un gran prestigio e importancia. Supieron perfeccionar el arte de la molienda, y del tamizado, separando con destreza y maestría las partes menos nobles para la obtención de una harina de más calidad y con un tono más blanco. Los hornos conseguirían mejorar ostensiblemente la calidad del pan y de ellos saldrían enriquecidas harinas mezcladas con otros componentes como frutas, hierbas, especias, consiguiendo con estas innovaciones una nueva imagen de la panadería que los ciudadanos comenzaban a saber perfectamente apreciar y diferenciar.

Se llegó a tener un conocimiento completo sobre la existencia de panes de trigo, de cebada, de salvado egipcio, de centeno, de trigo sarraceno hasta los de arroz. Los panaderos griegos también llamados pistores, que en un primer momento tenían rango de cocineros, conocían sobradamente cómo dar formas caprichosas a los panes, algunas de ellas han quedado archivadas en la panadería tradicional mediterránea. Muchos fueron los panes inventariados, desde el pan moreno hasta el pastel llamado artologanon, en cuya composición entraban a formar parte con la harina amasada, el vino, aceite, grasa y pimienta, otros como el basyma se hacía con harina, miel, nueces e higos secos. Las ciudades griegas en muchas ocasiones enfrentadas por cuestiones de Estado, también demostrarían sus rivalidades entre quiénes eran los más dotados profesionalmente en la elaboración de los panes, destacando por su renombre los de Ancira, Lidia, Tebas, Epiro, Samo, Tegea, etc.

EL PAN EN ROMA

El pueblo romano, igual que con anterioridad lo había hecho la civilización griega, siguió consumiendo cereales, aunque en un principio en forma de papillas, "puls", siendo reacios hasta muy adentrado su imperio a tomarlo en su típica y habitual forma por todos conocida. Si bien los ciudadanos romanos no despertaron demasiado pronto en la difusión y consumo del pan, acabarían por convertirse en unos auténticos innovadores de técnicas y maneras de elaborar las distintas harinas.

Si seguimos de cerca la trayectoria del pan en el período de mayor esplendor de esta civilización, hay que asegurar de forma rotunda que en sus inicios tuvo carácter más bien restringido, considerándose por las clases más bajas como una novedad, aunque su existencia ya se había puesto de manifiesto por las expertas manos de sus antecesores. Todo el retroceso inicial cultural acerca del consumo del pan cambiaría a partir de la Era Cristiana, momento en que empezaría a conocerse por todas las clases sociales. La técnica y habilidad de-

mostrada por los panaderos griegos en suelo romano sería la que animaría a los nativos en la profundización en este oficio que no era precisamente nuevo.

En el 171 a.C. está documentada la existencia de la primera panadería en Roma, como dato curioso se conoce que un solo establecimiento, el de los hermanos Latini, mezclaba al día cerca de mil barriles de harina. En el siglo IV d.C. 25 panaderías en Roma abastecían al Estado de pan para la distribución pública.

La corporación de panaderos de Roma, organizada en tiempos de Augusto, contaba con 329 panaderías, todas ellas regentadas por artesanos griegos, constituyó uno de los primeros pasos para dar unidad a los maestros artesanos existentes en la ciudad. Los panaderos colegiados alcanzaron tal nivel y prestigio que se beneficiaban de exenciones fiscales, estando al mismo tiempo libres de cualquier otro servicio que no fuera el de fabricar pan; esto da una idea del temor que tenían los gobernantes a enfrentarse a los desórdenes públicos que pudieran producirse por falta de pan. Una de las épocas más esplendorosas protagonizadas por los panaderos se alcanzó en el período de Trajano, 100 d.C., donde los oficiales de panadería más sobresalientes estuvieron incluso representados en el Senado.

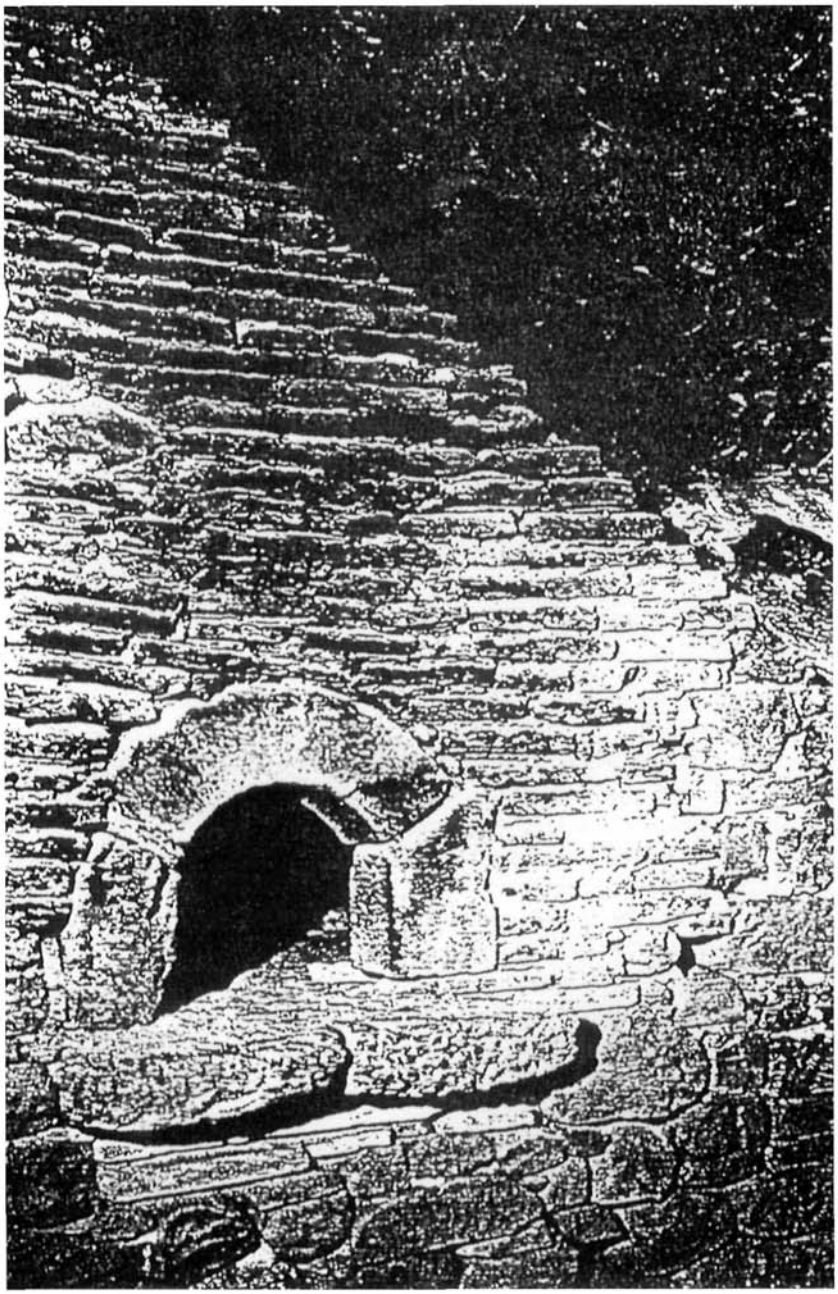
En un primer momento el esfuerzo demostrado por llegar a consumir un buen pan no fue posible, la levadura se preparaba una vez al año en la época de la vendimia, haciendo una masa de mijo y mosto, el uso incorrecto de las mezclas y la falta de un adecuado equilibrio en sus cantidades daban como resultado un pan de masa dura y compacta. Aunque algunos escritores de fama reconocida llegaron a hacer grandes apologías del pan negro, muchos médicos, entre ellos Galeno, en sus escritos aseguraban con sus razonamientos más que convincentes no ser beneficioso para la salud.

La gran predisposición del Imperio Romano en la búsqueda del perfeccionamiento en las técnicas del pan conseguiría obtener un conocimiento perfecto en la manipulación del trigo y de otros cereales que llegaban desde Egipto, Norte de África y Sicilia. Con las continuas investigaciones se mejorarían ostensiblemente los molinos provistos de muelas giratorias ideándose nuevas máquinas de amasar consistentes en cubas cilíndricas de piedra entre las que giraba una pieza gruesa de madera vertical que podía ser accionada por animales o personas. Copiando con destreza la maestría de la que habían hecho gala los griegos comenzaron a dotar a los distintos cereales de perfumes y aromas diferentes convirtiendo al pan en un producto de gran categoría gastronómica. En las hogazas carbonizadas descubiertas en Pompeya y conservadas gracias a las cenizas del Vesubio se aprecia su superficie dividida en ocho lóbulos semejantes a las que hoy aún se elaboran en Sicilia y parecidas a las de la península Ibérica.

El pueblo romano distinguía perfectamente las piezas de pan en función de su forma y de su composición. Entre las más importantes pueden citarse: el siligineuspanis; los cibarius; plebeius, pan negro de harina gruesa pasada por cedazo; secundarius, de calidad un poco mejor pero no excelente; candidus, de mesa de ricos; panis furfureus, para perros; castrensis y pan de Alejandría; todos ellos manipulados bien con flor de harina de sémola, de harina cernida o con harina de trigo y cominos, procedimiento ya ideado y puesto en práctica por los egipcios. Lo único que no supieron llevar a un grado de perfección fue la técnica y proceso de la fermentación, Plinio el Viejo en su Historia Natural ensalza la ligereza de los panes ibéricos que eran fermentados con la espuma de la cerveza y no como los romanos que fermentaban con la adición de masa madre de días anteriores.

Fue tan importante el pan para el pueblo que las autoridades estaban pendientes de las rutas de los barcos y de sus llegadas, el retraso de unos días en la descarga del trigo podría llegar a suponer para la capital de Roma una auténtica ola de pánico. Una vez en el puerto de Ostia, los trigos depositados en tinajas, antes de tomar rumbo a la ciudad por el río, tanto su carga como su calidad era verificada por los inspectores, quienes se ocupaban de desempeñar su oficio con gran seriedad y escrupulosidad.

Tinajas para transportar el trigo



Modelo de horno conventual

EL PAN EN LA EDAD MEDIA

Muchos fueron los factores que se detectaron en esta larga etapa, por un lado la falta de empuje capaz de impulsar un adecuado desarrollo, una acusada decadencia en la economía y por último la disminución de la población. En el caso de los cereales el retroceso fue palpable afectando no sólo a su cultivo sino que se hizo extensivo a la panificación en general. En esta etapa los conocidos cereales como el trigo y el centeno, sembrados y cosechados a mano, se reforzaron con la recogida de cebada, consumiéndose panes elaborados con distintas mezclas de harinas, añadiéndose en ocasiones purés de guisantes. El pan blanco, como en todos los momentos históricos, sería patrimonio de unos pocos, pasando a las clases más pobres las mezclas de peor calidad y con menor poder nutritivo. La cerveza junto con el pan y el "companaticum", simulacro de caldo de carne, se constituyeron como alimentos básicos del pueblo medievo.

Como ya sucedería en el Imperio Romano, en los comienzos de la Edad Media el trigo se consumió en forma de papilla, obtenida después de haber puesto a remojo los granos de cereal durante dos horas en agua caliente. Para el profesor Lorenzo Vanossi uno de los errores imperdonables de la etapa fue la de hacer desaparecer el arte de moler por medio de agua, técnica ya superada por civilizaciones anteriores.

La disminución en la población, el empobrecimiento cultural y el debilitamiento de las monarquías influyeron decisivamente para crear una nueva estructura social llamada sociedad feudal cuyos centros neurálgicos estaban localizados en los castillos y monasterios. En los siglos VIII, IX y X la población europea era escasa, la agricultura, base del desarrollo económico, pasó por uno de los peores momentos afectando de forma directa sobre el mundo de la panadería que en lugar de avanzar se vería inmerso en un profundo estancamiento. A la ausencia de un poder público eficaz para evitar un paso incómodo y arriesgado por las vías de comunicaciones siempre alteradas por innumerables bandas de desaprensivos, había que añadir un comercio precario donde las operaciones comerciales no eran más que unos simples intercambios de productos alimenticios en la mayoría de los casos obtenidos por la realización de tareas agrícolas. La poca o más bien escasa productividad obtenida de los campos dedicados a las tareas agrícolas quizás motivadas por una mala gestión acrecentada por una falta de mecanización adecuada, tuvo que ser compensada con la tala de bosques y otras actividades llevadas a buen término gracias a un gran esfuerzo colectivo.

Fue a partir del siglo XI cuando comenzaron a apreciarse unos síntomas de mejoría en el incremento de la población, lo que supuso una mayor demanda de los productos básicos como el pan. Renovadas con lentitud las técnicas

agrícolas, la utilización de nuevos utillajes y la sustitución del buey por el caballo consiguieron dar un aire nuevo a las tareas del campo creando expectativas, aunque en Europa el rendimiento seguía siendo poco significativo. Durante estos años la Iglesia fue quien tomó un papel decisivo para salir de la monotonía tanto cultural como económica siendo los centros de trabajo y experimentación los monasterios y escuelas catedralicias. El aumento de poder y riquezas de las comunidades religiosas obtenidas gracias al esfuerzo y, haciendo suya la norma ejemplar de "ora y labora", dio la oportunidad de crear un fuerte revulsivo que no sólo afectó a las artes y las letras sino que se potenciaron las tareas agrícolas, la horticultura, la vid y la propia gastronomía llegando a un conocimiento muy profundo de la panadería.

Existen documentos de este período donde se cita la dieta diaria de pan de los antiguos clérigos, como se describe en *Los monjes españoles en la Edad Media* de Fray Justo Pérez de Urbel, referente al Monasterio de Arlanza en el año 1226.

La puesta en marcha de las roturaciones, la alternancia de los cultivos que podían ser bi o trianuales, y las mejoras de las relaciones entre campesinos y propietarios hicieron posible que los habitantes de los pueblos no emigraran a la ciudad, viéndose sus cargas disminuidas considerablemente.

La presencia de los árabes en nuestra península fue favorable para potenciar las cosechas de las grandes extensiones creando los regadíos, adecuados y decisivos para impulsar la productividad de los cereales creando una gran expectación en el mundo de la panificación que se vería mejorada con la incorporación de otros productos como los frutos secos, miel y especias.

EL PAN EN LA ÉPOCA MODERNA

Casi finalizado el siglo XIII una ventana se abría a la esperanza en el perfeccionamiento de la molienda, por otro lado el progreso comenzaba a despuntar en la agricultura, consiguiendo de esta manera producir más trigo y de mejor calidad con lo que las harinas ya no tenían el aspecto espeso y oscuro. El aumento de producción trajo como consecuencia una disminución en el precio del pan blanco, desde este momento comenzaría a no ser considerado como un artículo de lujo y únicamente destinado a las clases más pudientes, sino que su consumo llegaría con facilidad a todas las escalas sociales. Se tienen noticias de que donde primero se generalizó el consumo del pan blanco fue en Inglaterra.

Con el paso del tiempo y aproximándose al siglo XVIII comenzaron a vislumbrarse los primeros descubrimientos científicos relacionados con las harinas. Un sabio de nombre Beccari, descubrió que la harina contenía gluten y al-

midón, mientras que otro científico de Estrasburgo, más adelante, lograba separar ambos componentes. Avanzado el siglo XIX se inventó el molino a vapor en Hungría, pero esta nueva experiencia no quedaría aquí, sino que a los rodillos de piedra le sustituirían los de hierro, permitiendo conseguir más rapidez en la tarea de la molienda y manteniendo una constante regularidad en su calidad.

Los primitivos molinos faltos de una depurada técnica pulverizaban junto con el endospermo, el embrión o germen, permitiendo con sus aceites dotar a la harina de un color amarillo que con el tiempo hacía que se enranciara. Los rodillos de hierro en lugar de pulverizar estrujaban el grano, abriéndose al separarse la cascarilla, quedando el germen con la piel. Pero no siempre los nuevos avances proporcionaban un resultado perfecto, una prueba de ello era que con esta forma de moler la harina se conseguía un color totalmente blanco, contando con la ventaja de poderse almacenar por más tiempo sin deteriorarse, pero en contraposición a la calidad alimenticia era más deficiente. En el mismo siglo a los continuos descubrimientos le sucederían otros, los innovadores rodillos metálicos pronto quedarían en desuso y serían reemplazados por los de porcelana más resistentes.

Pero donde se dejó sentir la evolución con más fuerza fue en los sistemas de panificación, incorporándose en el proceso de amasar una nueva fase, la de airear la pasta. La auténtica revolución de la panadería se experimentó con la incorporación de los nuevos tipos de levadura, los hornos de cocción cada vez más perfeccionados y los procedimientos mecánicos de amasar. Las constantes innovaciones en los procedimientos de elaborar el pan supuso un aumento considerable en la producción del trigo, pero, a pesar de contar con esas grandes fábricas de las que hoy día salen cantidades industriales de barras con distintos sabores y tamaños, el consumo en los países industrializados de Europa y América se observa una tendencia a la disminución. Una justificación podría estar motivada en que tanto en las labores del campo como en la vida de las ciudades los esfuerzos físicos son cada vez menores, no existiendo la necesidad de acumular un exceso de calorías. Por el contrario, algunos países de África y Asia Occidental, que según la tradición nunca fueron consumidores de pan, han ido aumentando su consumo año tras año notoriamente.

SIN ELLOS NO HUBIERA SIDO POSIBLE

Los molineros

La figura del molinero-panadero desde un principio la ostentó el ama de casa, en muchos lugares donde no existían molineros a diario se trituraba el grano en las casas particulares.

Tres han sido los eslabones fundamentales que han formado la cadena que une las labores desde la recogida del cereal hasta ser convertido en pan para ser consumido, el molinero, el hornero y el panadero. El molinero siempre ha mantenido el rol de primer actor de la obra a representar en el mantenimiento cotidiano de los individuos. Describir su figura desde su implantación como oficio, es como cargar a sus espaldas un sinfín de dichos, anécdotas y difamaciones que han afectado profundamente a su perfil humano. Para entender su figura y comprenderla es necesario retroceder a la Edad Media, hacer un seguimiento de cada uno de sus movimientos y conocer sus condiciones de vida.

Al igual que sucedía en el oficio de granjero, el molino y el trabajo del molinero era conseguido pagando unos fuertes tributos a los reyes y grandes señores que se constituían en los auténticos propietarios. Al estar aislados los molinos del centro de los poblados por razones de seguridad hacía pensar de una forma equivocada sobre la reputación del molinero, del que se decía que empleaba mil argucias en el pesado del grano y en la tasa de harina, atribuyéndole el dicho difamatorio de que "cerca de cada molino había un montón de arena". En épocas de hambre recibían fuertes críticas argumentando que todas las dolencias y enfermedades contraídas eran provocadas por la mala calidad de los cereales que empleaban. Pero no sólo se decía esto sobre estas personas marcadas por un mal signo sino que en sus molinos se practicaban acosos de mal gusto a las mozas que allí llegaban a moler su grano. Fuera o no fuera verdad, lo cierto es que alrededor de estas habladurías se crearon personajes literarios como el de "La bella molinera". No estaba bien visto ni permitido que el propietario de un molino alcanzara un nivel alto, de ahí que su figura siempre estuviera en entredicho. Siguiendo con los refranes, los hay tan desafortunados como el que dice: "de molinero cambiarás pero de ladrón no escaparás".

Lo mismo que en otras regiones españolas, en Aragón el término "maquila" significa el pago que debía abonar en especie o en proporción de grano los aldeanos al molinero como pago por triturarlo. Otra función que desarrollaban los molineros en la provincia de Teruel y en una gran parte de los pueblos del Maestrazgo era la de convertir el trigo que a cada familia le pertenecía de su cosecha en harina, a este trabajo se le conocía como "la molinada". Con esta

cantidad de harina conseguida por cada hogar se tenían asegurados los panes para el año, con la harina sobrante, si es que les quedaba, se solía hacer el conocido estraperlo, pero siempre con mucha cautela para no ser descubiertos por los agentes de la autoridad. Pero dejando a un lado todas estas sospechas, fábulas, difamaciones, la realidad es que al molinero, tanto en sus comienzos como en los momentos de mayor esplendor, también se le consideró como un personaje imprescindible y útil para convertir el grano en harina, realizando con su trabajo una tarea ejemplar. El molinero, persona de gran calidad humana y de carácter entrañable, ha sido también inmortalizado en distintas ocasiones por autores costumbristas, como es el caso de "el tío molinero", personaje que describe con gran habilidad y perfección Miguel Moreno en su obra *Memorial de Soria.*

Hornos y horneros

El horno más antiguo hallado hasta la fecha data de unos 4000 años a.C. y fue desenterrado en unas excavaciones próximas a Babilonia. La palabra horno en otro tiempo "forno" procede del latín fronixicis que significa bóveda subterránea, roca agujereada o túnel. Fornix era el nombre que se daba en Roma a los lupanares, lugares donde las prostitutas ejercían su trabajo amoroso, oficio tan antiguo como la historia y que por la forma de su habitáculo guardaba cierta semejanza con las bóvedas de los hornos.

Aunque en nada se parezcan los antiguos hornos a los actuales no es que estos representen una ingeniosa invención, a la costumbre de cocer piezas de pan entre piedras calientes o brasas pronto sucederían nuevos procedimientos como los primitivos hornos de aspecto arcaico y abovedado que ya en las dinastías egipcias eran conocidos. El tiempo se encargaría de ir modificando y efectuando las correspondientes correcciones tanto en su aspecto exterior como interior hasta llegar a implantarse de forma casi generalizada los hornos de leña en Europa. Es una lástima que en los momentos actuales este sistema de cocción haya comenzado a declinar ante los progresos de la técnica, hoy pueden contemplarse en funcionamiento algunos de estos hornos en comunidades rurales.

Su disposición más corriente consistía en una planta circular y de bóveda esférica, su solera estaba formada por baldosas refractarias cuadradas y otras de arcilla y barro revistiendo el techo. En su exterior, una boca, ventano o boquera de forma cuadrada o redonda con una placa de hierro dotada de un asa, aislaba los panes del exterior. A este tipo de hornos con una sola entrada por la que tenía que introducirse la leña y el pan se les llamaban hornos morunos. Una vez retirada la madera quemada, para iluminar la bóveda se utilizaban sarmientos de diferentes clases; algunos pueblos en los rincones del horno situa-

ban una especie de macetas con huesos de aceitunas a los que se les prendía fuego manteniendo una escasa luminosidad pero suficiente, años más adelante la luz de unos candiles especiales servía para comprobar si la cocción era correcta. No transcurrió mucho tiempo cuando a estos hornos comunitarios se les proporcionó otra entrada independiente para quemar toda clase de arbustos estableciendo una corriente de calor interior de manera uniforme.

Muchos de los hornos que fueron instalados en los municipios de nuestra geografía, incluidos los de Aragón, podían ser utilizados por todos los vecinos de la localidad, sin excepción, unos eran instalados directamente sobre el suelo y otros sobre volados de bovedillas de yeso. Lo mismo que hoy algunos hornos comunitarios pueden ser observados en aceptable grado de conservación, sucede con pequeños hornos particulares, unos localizados en la planta baja junto a la cocina o situados en el mismo patio y en las casas de menores dimensiones en la planta superior. Los hornos municipales de Aragón jugaron un papel muy importante en el suministro de pan hasta que quedó establecido el gremio de panaderos y reconocido como oficio. Para llevar a cocer los panes que las distintas familias previamente habían marcado en sus casas tenían que solicitar del hornero turnos, que él mismo por orden riguroso asignaba, pudiendo oscilar en períodos semanales o quincenales. El pago al hornero consistía generalmente en pequeñas cantidades de dinero, en la región aragonesa los aldeanos solían entregar habitualmente una hogaza de cuantas llevaban a hornear cada día, a esta supuesta operación comercial se le llamaba "poya". En Mora de Rubielos por citar un ejemplo concreto, en 1982 la cantidad en metálico que había que abonar al hornero era de cinco pesetas por kilo de masa, además de la leña que era recogida en el monte, con preferencia de romeros. El abastecimiento de leña, ya fueran aliagas o gavillas de chaparro, en ocasiones y de manera aislada también se ocupaba de adquirirla el propio municipio.

Los rasgos más acusados de un hornero correspondían a una persona afable, muy vinculado afectivamente con las familias de la villa o ciudad, y por lo general de una escala social más bien baja; el trabajo de hornero era compartido con otros quehaceres que el pueblo requería ayudándose con sus múltiples actividades al mantenimiento de su familia. Los hornos en muchos términos municipales de Teruel eran subastados y arrendados por un año correspondiendo para fijar este compromiso el día de la fiesta de San Miguel. Un buen hornero tenía que comprometerse a limpiar debidamente el horno, encenderlo, mantener siempre el fuego vivo y asignar los turnos de cocción, pero si de alguna virtud tenía que presumir esta persona era la de saber dotar perfectamente al horno de la temperatura adecuada para que los panes tuvieran la textura y cocción perfecta. Existen muchos refranes y sentencias que el buen hornero no se cansaba de aconsejar y repetir como el que dice: "el que come pan de Aragón, y lo come caliente, valiente, le da un dolor de barriga, que se muere de repente".

Describir hoy cómo son los hornos sería entrar en un terreno muy específico por la gran técnica alcanzada, tendrían que ser los grandes expertos quienes explicaran con claridad qué son las funciones continuas o intermitentes, el manejo de los termostatos y en qué consisten los sistemas de ventilación, capaces de generar un reparto homogéneo de calor, etc.

Hornero disponiéndose a coger el pan

Los panaderos

Es muy problemático, más bien arriesgado, el asegurar qué mano, masculina o femenina, fue la primera que se encargó de triturar el grano y amasar la pasta de harina para transformarla en ese bien llamado pan, tan cotizado y apreciado por la humanidad, pero lo cierto es que la mujer desde muy pronto tomó parte activa en las tareas de moler y preparar las primeras tortas o galletas.

La torta más antigua que hoy se conserva intacta se encuentra en el Museo de Historia Yverdon, en Suiza, es conocida como "Torta de Corcelles" y se remonta a unos 2800 años a.C. Curiosamente en la parte superior se observan las huellas dejadas por los dedos de ese posible primer panadero, no sabiendo si fue por olvido, dejadez o más bien por desear que su mano inmortalizara su obra, quedando como un testimonio vivo de su maestría.

En Egipto y Grecia los panaderos estaban englobados entre los oficios más nobles, siendo enterrados los panaderos reales en túmulos lujosos, como citan

las crónicas; panaderos como Theanos, Nausikydes, Eucrates, etc. tenían un rango de grandes e ilustres personajes. Los llamados artopoioi eran panaderos de profesión que vendían sus productos en tiendas o mesas colocadas al aire libre muy próximas al lugar en donde se horneaba la masa. La gran admiración que se sentía hacia este gremio se hacía ostensible con el levantamiento de monumentos funerarios como el dedicado al célebre panadero romano Vergilius Eurysaces. El monumento de este artesano representaba en un frisco en bajo relieve una amasadora mecánica accionada por un caballo y un asno. Parece ser que las panaderías romanas estaban muy adelantadas para su época, utilizando los panaderos guantes y mascarillas para evitar que la masa se contaminara con el mal aliento o se estropeara con el sudor. Este importante relieve daba una visión adelantada del molino donde ya no eran las manos de los esclavos quienes lo hacían girar sino que un caballo se ocupaba de esta tarea, el pan ya amasado era cocido dentro de un horno de arcilla.

La corporación de panaderos ostentaba como escudo gremial una amasadora adornada con tres espigas. Pero todo el prestigio que rodeaba a los panaderos no lo compartían los trabajadores que se sometían a sus órdenes, Apuleyo en su obra literaria *El asno de oro* describe con cierto asombro el miserable trato recibido por lo empleados, más bien esclavos, apreciándose en sus cuerpos moraduras y heridas profundas. Los almacenes donde se trabajaba también estaban lejos de ser recomendables y más para aquellos que lamentablemente tenían que estar bajo las órdenes de los maestros horneros.

El hecho de que este gran imperio no quedara desabastecido obligó a los emperadores a crear unas leyes que les aseguraran permanentemente el suministro del pan. Las panaderías consideradas de más envergadura comercial daban empleo a más de cien personas entre jornaleros y esclavos, y su número de molinos oscilaban entre cuatro y cinco. Con la llegada de la Edad Media los oficios de panadero y molinero quedaron separados, rigiéndose los dos oficios por distintas leyes y reglamentaciones.

También los panaderos fueron estrechamente vigilados como lo demuestra la gran cantidad y número de leyes antifraude que se promulgaron durante toda la Edad Media y en los siglos XV, XVI y XVII. Los fueros de León por citar un ejemplo, ya recogen duras condenas en el siglo XVI a los infractores que manipulaban indebidamente el pan quitándole peso.

La primera hermandad de panaderos se transformó en el siglo XV en una Corporación de Oficio con una jerarquía muy bien organizada, período que se mantuvo hasta el año 1835, fecha en que fue disuelta la última corporación de maestros horneros. La base de entramado organizativo estaba fundamentado en un primer lugar por la figura del aprendiz, persona que después de tres años adquiría la categoría de operario. El aspirante con intenciones de conseguir el

título de maestro panadero se veía en la obligación de pagar una cantidad como concepto de inscripción y juraba ante el Evangelio y ante los demás miembros a comprometerse a defender todas las costumbres, principios y privilegios de la corporación. Al término de este período donde el aprendiz había adquirido ya una experiencia reconocida se le entregaba el "pan del adiós" como decía el refrán y se le enviaba a ejercer su oficio a otra población a muchos kilómetros de distancia.

Por lo general todos los países se regían por similares normativas, los panaderos flamencos estaban sometidos a leyes muy estrictas como las dictadas en el año 1521 donde se decía: todos los panaderos deberán hacer el pan de peso, blancura y calidad establecidas en el reglamento bajo pena de ser azotados públicamente. Como no hay regla sin excepción, en otros casos, al infractor se le conducía en un asno por todas las calles de la ciudad sufriendo las mofas de todo el vecindario. Pero no siempre las leyes belgas eran tan extremistas, en ocasiones la tolerancia llegaba hasta tal punto que al que se le sorprendía en falta por primera vez se le privaba del ejercicio de la profesión por un período de tres meses, la segunda se le aumentaba en tres meses más, y a la tercera se le podía enviar al exilio. Por citar otro país, en Suiza, la ley de la policía de Berna podía llegar a autorizar a los magistrados a imponer fuertes sanciones y multas a los panaderos que no aplicaban el peso justo a sus panes.

La historia, siempre gran observadora de las costumbres y formas de vida de cada una de las civilizaciones, ha podido comprobar paradojas tan contradictorias como las de demostrar los gustos más exquisitos y refinados y adquirir la mayor calidad de panes en las tahonas en los momentos más críticos y de mayor carestía.

En los comienzos del siglo XIII, el pan francés era elogiado por toda Europa, los panaderos parisinos vendían con orgullo un pan que se le conocía como "cribado fino", elaborado con una harina de gran calidad acompañada de un perfecto amasado. No es extraño que los panaderos franceses tomaran su profesión con gran empeño tratando de crear innovaciones constantemente pues el público consumidor no tenía ningún inconveniente en aguantar enormes colas por adquirir un pan de calidad y recién horneado. Si excelentes eran los panes franceses, no menos lo fueron los ingleses, el pan "Simmel" y "Cocket" irrumpieron con gran fuerza en este continente hacia el siglo XV.

Pero no sólo la fama y el arte de la panadería quedaría en manos de nuestros países vecinos sino que en toda nuestra península ya se conocía una gran variedad y cantidad de panes, todos ellos de calidad. Los panes sevillanos como los de Gandul, Sevilla, Utrera, etc. hicieron olvidar en algunos momentos a piezas europeas de reconocido prestigio. En Alcalá de Guadaira eran de tal

calidad y exquisitez sus panes que obligaron a los monarcas españoles a otorgar dispensas militares a los panaderos de esta villa. La gran difusión de sus piezas por comarcas limítrofes valió a la ciudad el sobrenombre de "Alcalá de los Panaderos". Pero no sólo los españoles estaban entusiasmados con esta variedad de panes sino que obtuvieron una gran reputación entre los viajeros que nos visitaban como es el caso de Washington Irving en el siglo XIX donde hizo una gran alabanza sobre estas especialidades en las primeras páginas de sus "Cuentos de la Alhambra".

En el siglo XX la figura del panadero y todo lo que le rodea ha sufrido un profundo cambio; técnicas y métodos nuevos de fabricación inciden cada día que transcurre amaneciendo panes distintos en el mercado, donde la delicadeza y calidad se hacen presentes. Hoy ya no sólo representa el complemento ideal de los desayunos y meriendas sino que es parte esencial en una buena gastronomía.

CONOCIENDO DE CERCA UN MOLINO Y UN HORNO

Un día moliendo en Cucalón

De la misma manera que el refrán dice "agua pasada no mueve molino" tampoco épocas lejanas pueden volver a cobrar vida real, pero sí recordar escenas junto a uno de los últimos molineros de Cucalón (Teruel) un día cualquiera moliendo trigo.

Mucho se conoce sobre los molinos de agua pero no tanto de los entresijos de la profesión y de cómo poner en funcionamiento las herramientas de trabajo más fundamentales como son las piedras de moler.

Joaquín López Crespo, artesano ejemplar de la molinería desde 1940, cuando Cucalón contaba con más de 170 familias, hasta 1960, ha sido mi contertulio para ir descubriendo algo más que la pura técnica, ahondando en pequeñas cosas no relatadas en publicaciones por entender ser menos interesantes para el lector.

La realidad es que conversar con Joaquín, hijo de otros famosos molineros de Teruel y provincia, la familia López Royo, no ha sido difícil; desde principio a fin la amabilidad y las ganas de complacer han estado presentes conociendo a través de sus frases elocuentes muchos secretos para mí desconocidos.

Un día normal de los comprendidos entre los meses de Diciembre a Marzo, me aclara Joaquín, era de un trabajo continuo, durante las 24 horas del día no se descansaba, ya que los caudales de agua eran lo suficientemente importantes para no dejar de moler. El trabajo se hacía distinto el resto del año, don-

de generalmente sólo se molía de 6 a 8 de la mañana y de 6 a 8 de la tarde, tiempo que duraba el vaciado de las balsas de agua.

El molino, situado en las afueras del pueblo, lo regentaban los miembros de una misma familia en régimen de alquiler, satisfaciendo la cantidad de 300 pesetas en los años cuarenta. El número de clientes que visitaban el molino era de 20 personas aproximadamente cobrando el molinero por realizar el trabajo de moler bien cuatro kilos de grano por saco de 70 Kg o cuatro pesetas por saco, fórmula comercial menos frecuente.

Mi desconocimiento me llevó a preguntarle que cuántas clases de grano podían triturarse en un molino, a los que rápidamente me contestó que él había llegado a moler más de diez clases distintas. Una a una fue describiéndomelas como a continuación quedan reflejadas:

Trigo: para elaborar pan.
Garbanzos: para alimento de personas.
Maíz blanco: para cocinar las gachas.
Centeno: para alimento de personas y cerdos.
Almorta: para alimento de personas y cerdos.
Avena: para alimento de cerdos.
Cebada: para alimento de cerdos.
Guijones: para alimento de cerdos.
Yeros: para alimento de ganado vacuno.
Braza: para alimento de ganado vacuno.
Lenteja negra: para alimento de ganado vacuno.

Un alto en el camino sirvió a Joaquín para reflexionar y seguir explicándome que cada dos horas de molienda se conseguía aproximadamente 350 Kg. de harina, que en el caso del trigo seguidamente había que cernerlo.

Pero si un trabajo, puntualiza Joaquín, tenía una gran importancia era el cuidado de las piedras, siempre tenían que estar bien "picadas"; estando "vivas" el trabajo se hacía más fácil y la molienda proporcionaba mejores resultados. Dos piedras constituían la, nunca mejor dicho, piedra filosofal de un molino, una la inferior situada encima de la bancada llamada "bajera" o "solera" y la superior "volandera", ambas con un diámetro de 1,3 metros y un grosor de 40 centímetros. Estas piedras divididas en 16 partes proporcionales procedían de Francia, país que había alcanzado la supremacía por la calidad que dotaba a las piezas de molinería. Cada piedra estaba formada de tres partes iguales unidas entre sí por una disolución de azufre, composición que facilitaba un pegamento muy fuerte y seguro. Su parte exterior se la conocía por el nombre de "moliente", la intermedia "pecho" y la interior "entrepecho".

Para desplazar la piedra "voladora", con un peso de 1000 kg, y proceder a su limpieza se servía de una grúa rudimentaria pero eficaz llamada "cabria" ayudada de unas piezas metálicas en forma de medias lunas, a la que no le suponía ningún esfuerzo el darle la vuelta.

El acto más fundamental antes de comenzar la molienda, como anteriormente se ha descrito, consistía en tener bien picada la piedra, de aquí dependía realizar un trabajo más cómodo, obteniéndose al mismo tiempo resultados más beneficiosos tanto para el cliente como para el molinero; el primero recibía una harina tan bien molida que rebosaba de sus sacas y el molinero, por su parte, rentabilizaba más su negocio.

El trigo de mejor calidad, que no era muy abundante en la provincia de Teruel, cuando lo llevaba a moler el astuto molinero y no pícaro solía mezclarlo con 5 litros de agua por cada saco, dejándolo en reposo por un período de dos días, a este proceso se le llama "rosarlo". En el momento de la trituración con esta pequeña, pero gran habilidad, se conseguía una harina de primerísima calidad, su esponjosidad llenaba de satisfacción al cliente mientras el molinero, sin considerarse un pequeño pecador, se hacía con cinco kilos de grano de más sin perjudicar al fiel consumidor.

El proceso de picar la piedra estaba rodeado de todo un minucioso ritual, se comenzaba por extender una maceta provista de una cuchilla llamada "piqueta", picarla dejando los dibujos de la piedra en canto vivo y lo más profundos posible. Para el pecho y entrepecho se volvía a repetir el mismo trabajo con la diferencia de utilizar reglas de menores dimensiones, picándolas con un pico de molinería.

En los meses de más trabajo cuando el molino no descansaba durante las 24 horas del día, precisa Joaquín, que por lo menos cada seis días tenían que picarse sus piedras para que todo funcionara a la perfección, en períodos normales sólo era necesario cada quince días.

Un fuerte abrazo fue el emblema de nuestra despedida, Joaquín me confesó sentirse orgulloso de haberme podido complacer, yo por mi parte me sentía dichoso por haber tenido la oportunidad de conocer un poquito más sobre un tema tan apasionante.

Un día amasando y moliendo pan en Mosqueruela

Uno se siente feliz rememorando costumbres y tradiciones que han marcado profundamente el carácter de nuestros pueblos al pensar que siendo así se hacen más presentes, aunque lo cierto es que el tiempo no perdona y sin piedad las borra del calendario. La fortuna ha querido que en la actualidad se pueda asistir y contemplar la forma de hacer pan a la antigua usanza, es decir, si-

guiendo fielmente procedimientos puramente artesanales. Si se ha elegido la localidad de Mosqueruela, pueblo pintoresco, declarado Conjunto Histórico Artístico en 1982, situado entre el Alto Maestrazgo y la Sierra de Gúdar, es por ser de los pocos que aún mantienen vivas estas tradiciones que uno no llega a comprender si siguen vivas por comodidad, por economía, por distracción o sencillamente por no perder algo que en el fondo consideran como suyo.

Tres son las reglas fundamentales que se han seguido al pie de la letra en muchos de nuestros pueblos y que hoy en Mosqueruela permanecen intactas para que el pan alcance su máxima calidad: la preparación de la masa, el amasado y el reposado. La preparación de la masa se suele realizar a primeras horas de la mañana, no sabiendo si es por hacer caso del refrán que dice "a quien madruga Dios le ayuda" o por coincidir con el mejor momento para prepararla. En la masera o amasadera se vierte el agua, previamente puesta a calentar a una temperatura que pueda ser resistida por la mano, a la que se añade un poco de sal, harina y un trocito de masa anterior o masijo que actúa de levadura para acto seguido proceder al amasado. El amasado se consigue dando distintos cambios de giro a la masa, golpeándola sobre la mesa y no dejando de voltearla, al mismo tiempo se le va añadiendo la harina que admita, cuando mejor trabajada está mejor calidad obtendrá el pan; en términos rurales se dice que la masa debe llevar correa, esto quiere significar que no se desligue sino que quede pegada a los dedos. El reposado se obtiene colocando la masa sobre una tela blanca de lino o "masera" la que se introducirá en una canasta de mimbre dejándola "hacer"; el tiempo de reposo suele variar de invierno a verano entre dos horas y dos horas y media. Es importante que la cesta esté bien protegida por una manta, "mandil" o "marreguilla" porque como dice el refrán "la masa y el niño en Agosto tienen frío". Una vez dispuesta la masa en las cestas que el ama de casa con delicadas manos ha preparado y a la que no le ha faltado abundantes plegarias y señales de la cruz, se lleva en carretilla al horno.

Ha llegado el sábado, el hornero, que ha preparado con casi dos horas de antelación su arma de trabajo para ponerla a punto y que va a depender si el tiempo es húmedo, caluroso o ventoso, y las panaderas repartidas en grupos de 6 a 7 mujeres, hablarán y compartirán el esfuerzo en común aunque cada una sin descuidar su tarea encomendada. Pero si de aquí en adelante risas, chascarrillos y una constante algarabía va a estar presente no menos ha ocurrido el día anterior, viernes a las 20 horas en este mismo lugar donde se ha celebrado el sorteo para establecer los turnos que se sucederán cada dos horas. Una bolsa numerada y una mano inocente será la culpable de que alguien tenga que seguir madrugando el primero.

Destapadas las canastas la masa se coloca encima del gran mostrador del horno donde por última vez va a recibir otra soberana paliza aunque ahora con un poco más de cariño. Los postreros golpes servirán para moldear la masa dán-

dole forma de bolas, "molletes", las que se irán encajonando en el "mandil" formando pequeñas celdillas para evitar que se peguen entre ellas. Preparadas las palas de hornear y habiendo marcado previamente su masa con el sello perteneciente a cada familia para conocer sus piezas a la salida del horno, se procede a aplicar el molde, pinta o pintadera que independientemente de servir de labor decorativa tendrá también como misión fundamental el pinchar la masa ayudando a que la levadura termine de subir en el horno. Cocidos los panes con una escobilla se limpian los fondos de las impurezas que puedan haber tomado del horno para dejarlos tan apetitosos que nadie se resista a darles un pellizco.

En algunas localidades de esta provincia hace unos años los manipuladores del pan eran tan exquisitos que la parte superior de los panes se frotaban con un trozo de piel de conejo curtida previamente untada con unas gotas de aceite; con este sistema muy particular las piezas tomaban un brillo muy atractivo animando a ser consumidos más por su presencia que por necesidad. El trabajo de este día está anunciando su fin, lo único que faltará, antes de colocar las canastas en las carretillas que han servido como medio de transporte, será pesarlas por el hornero cobrando por su trabajo habilidoso y especializado cinco pesetas por un kilo de masa. Un adiós cariñoso y afable, compartido por ambos compañeros de trabajo significará una despedida momentánea porque los dos saben que muy pronto volverán a reunirse si Dios lo permite.

Mujer amasando pan

LOS MOLINOS COMO HERRAMIENTA DE TRABAJO EN ARAGÓN

Una vez finalizadas las tareas agrícolas de la recolección, la función más importante que se realizaba consistía en el lavado del grano de todas sus impurezas para, acto seguido, almacenarlo y conservarlo bien en los típicos graneros que siempre se han conocido, o en esas grandes despensas modernas llamadas silos. Desde esta antesala del molino el trigo era conducido al molino, por lo general fuera del centro urbano, donde la presencia del cereal cambiaba su fisonomía convirtiéndose en un manto blanco de polvo con más o menos textura llamado harina. La función que siempre ha desempeñado el molino ha sido de gran trascendencia porque de su buen trabajo dependía la obtención de una calidad de harina, fundamental en un exigente proceso de panificación.

Si volvemos la mirada atrás y se hurga en el pasado nos encontraremos con suficientes testimonios donde se nos confirma la existencia de molinos de agua mucho antes de la era cristiana, así lo acredita el geógrafo griego Estrabón. El primer proceso de moler el cereal consistía en su trituración entre dos piedras, una de las cuales, la situada en la parte inferior, tenía una depresión para retener el grano mientras que con la otra se manejaba con las manos imprimiendo un movimiento de adelante hacia atrás. El método siguiente consistió en el uso de una piedra rectangular inclinada y de mayor tamaño que la de los antiguos molinos, representando para el molinero una tarea más penosa y pesada por su posición de trabajo arrodillado sobre el extremo más bajo, usando para ello un rodillo de piedra. Por si este esfuerzo fuera poco aún tenía que añadir otro que era el de levantarlo cada vez que se añadía grano, lo que motivó que alguien pensara en cambiar el primer sistema, perfeccionando primero el rodillo, haciéndolo más ancho y después dotar de una ranura en el centro por la cual discurriría sin esfuerzo el cereal. Hacia el siglo V a.C. se descubrió que dotándole de un movimiento lateral se ayudaba a una mejor molienda, fórmula que pasado algún tiempo fue transformada por un movimiento giratorio que todavía facilitaría más la labor. Puesta en práctica esta forma de moler todo tipo de cereales surgió el rabil, consistente en dos piedras cilíndricas, una fija y otra accionada a mano, trabajo que más bien realizaban los sirvientes y esclavos, y si estos no los había la mujer tomaba el relevo por su gran conocimiento en la manipulación del pan.

Otro nuevo paso se consiguió con la utilización de animales que, si bien no estaban acostumbrados a realizar el trabajo de desplazarse de adelante hacia atrás, pronto se les acostumbraría a efectuar su recorrido en sentido giratorio. Con la nueva aportación de la tracción de sangre los animales se convertirían en una pieza fundamental de la molienda. Pero la gran revolución

llegaría por mediación de los ingenieros romanos con la implantación del molino hidráulico, técnica que en adelante facilitaría la difusión y el consumo de pan.

En nuestra península los primeros molinos de agua de los que se tienen noticias se sitúan en el siglo X y se conoce que estaban dotados del cárcavo, túnel subterráneo por donde circulaba el agua y que a su vez hacía girar el rodete, base del eje central en cuya parte superior estaba situada la piedra bajera, también giratoria, mientras que la somera se ajustaba a la caja de madera que cubría las dos piedras. El cierre de esta máquina primitiva de moler la cumplimentaba una tolva de forma piramidal en donde se vaciaban las talegas del trigo.

Los molinos de agua de Aragón desde sus inicios jugaron un papel decisivo en casi todas las localidades de nuestra región, por pequeño que fuera el término, si junto a él había una corriente de agua se aprovechaba para instalar un molino y crear una actividad económica crucial para todos sus vecinos, de estas pequeñas instalaciones dan fe numerosos documentos aragoneses medievales, fueros y cartas pueblas. Recurriendo a las lamentaciones hay que decir que es una lástima que el tiempo se haya encargado de hacerlos desaparecer o al menos dejarlos en un total abandono acrecentado desde el momento que en los pueblos de montaña comenzaron a emigrar sus habitantes.

La misión del molino desde que comenzó a trabajar con los cereales supuso un acicate en el capítulo de la producción y obtención de recursos económicos al menos de los más elementales en la supervivencia humana. La dirección del molino se conseguía por orden riguroso, por un determinado período de tiempo y a una familia distinta, este cargo se echaba a suertes, saliendo de este juego quién sería el molinero encargado de habilitarlo, en el momento que las riadas comenzaban a dejarse notar, a esta forma de relevo de trabajo se le llamaba "moler a rollín". La distribución de aguas estaba muy bien reglamentada obteniendo un grado de favor los molinos ante la carestía de un caudal importante.

En la actualidad una de las piezas de la arquitectura tradicional aragonesa que con más brillantez se manifiesta es el molino de Ainielle, situado en pleno corazón del Serrablo, a 1335 metros de altura; lugar de gran belleza natural donde la naturaleza no se cansa de regalar un panorama relajador a la especie humana. El pueblo con sus casas apiñadas gira alrededor de su iglesia, del siglo XVII, presentando la típica y habitual estampa de las localidades de montaña. Sus gentes se dedicaron desde siempre y por entero a la dura tarea relacionada con el trabajo agrícola y ganadero, fue conocido su programa festivo al que nunca le faltaron romerías tan conocidas como las celebradas en

Santa Elena, en Biescas, y las dedicadas a Santa Orosia en Yebra de Basa. La suerte y el empeño de unos pocos, como siempre suele ocurrir, ha querido que las ruinas de su molino hayan cobrado vida gracias al esfuerzo y el trabajo desinteresado de la asociación "Amigos del Serrablo".

El hombre, siempre imaginativo, pronto pensó cómo sacar partido a su propio hábitat y a sus productos autóctonos, llegando al convencimiento de que en los lugares carentes de ríos algún procedimiento tendría que existir para poder suministrarse de la fuerza necesaria, esta realidad se conseguiría después de lanzar repetidamente la mirada hacia los vientos. Los maestros por excelencia en utilizar los recursos eólicos fueron los holandeses, mientras otros países se limitaban a edificar sus molinos encarados hacia donde solían soplar los vientos, los holandeses más hábiles e inteligentes en estas lides supieron dar la movilidad oportuna a sus aspas para sacar más rendimiento a los constantes cambios de dirección de los vientos, no permitiendo que los molinos permanecieran parados en ningún momento.

Ciñéndonos a la región aragonesa, un aspecto poco usual y conocido de la arquitectura popular fue la presencia de los molinos de harina accionados por el viento, y que según la cronología pueden situarse entre los siglos XVI y XVII extendiéndose a las tres provincias aragonesas. Uno de los motivos de no tener más datos sobre la existencia de los molinos ha sido por encontrarse en lamentable estado de conservación y muy distantes de los núcleos urbanos.

Con las nuevas perspectivas de molturación en la cadena de la panificación poco a poco fue transformándose el sistema para pasar a la tecnología del vapor, esto ayudó a que los muros blancos de radiante luz y sus aspas ennegrecidas por las inclemencias del tiempo, y que un día fueron ensalzadas en la obra de *Don Quijote de la Mancha*, quedaran únicamente reducidos a unos torreones cilíndricos con otras utilizaciones como el de Sestrica convertido en palomar.

El molino de viento se vio obligado a sobrevivir en la Edad Media y a mantenerse en pie por la falta de recursos fluviales en las zonas de montaña o semidesérticos como los Monegros, utilizando la energía eólica como fuerza motriz. Si se sigue un proceso histórico sobre los molinos de viento los primeros que empezaron a conocerse fueron los de poste, de forma rectangular, sobre el que se asentaban de cuatro a cinco aspas, que para orientarse hacia el viento giraba todo el edificio que se asentaba sobre una superficie fija consistente en un poste o trípode. La presencia de este tipo de molino data del año 1200 siendo construidos por Pedro Vilanova en territorio aragonés por orden y privilegio de Pedro I.

En la baja Edad Media nuevas mejoras tecnológicas influirían de manera notoria en los molinos haciendo olvidar pasadas innovaciones. En lugar de girar todo el molino como en etapas anteriores se comenzó por construir un edificio estático de mampostería o sillería de planta circular y desarrollo cilíndrico, troncocónico con cubierta cónica de madera o paja, en otros casos llamada caperuza, giratoria sobre la que estaban instaladas las aspas de madera, oscilando de cuatro a seis. Con estas características nació el molino torre similar a los que hoy son orgullo de la comarca de la Mancha, y que están debidamente documentados en la ciudad de Palma de Mallorca, en la segunda mitad del siglo XV.

Pero no todas las evoluciones quedaron ahí, sino que en plena época del Renacimiento y gracias a Leonardo Da Vinci se mejoró el rendimiento del molino de torre dándole una inclinación de un 10% a las aspas según queda reflejado en un dibujo del Códice Atlántico (Milán, Biblioteca Ambrosiana de 1530).

Durante los siglos XVI y XVII muchos de los campos aragoneses sufrieron una gran transformación surgiendo como por generación espontánea grandes torres blancas, como los molinos de viento de Bujaraloz, dibujado por Pier María Baldi que acompañaba a Cosme de Médicis en su viaje por España y Portugal (Florencia, Biblioteca Laurentina). Los molinos de viento que se conservan en Aragón son los siguientes: el de Malanquilla, Bujaraloz, Luna, Tabuenca, Sestrica, Torralba de Biota, Ojos Negros, Used y Aguilón. El de Malanquilla puede considerarse como el pionero de los aragoneses por su redescubrimiento, apareciendo documentado en el año 1665. Su construcción sigue la línea constructiva troncocónica de material de mampostería, su altura es de nueve metros, dimensión que le otorga el ser el de mayor amplitud de los conocidos hasta la fecha en nuestra región. El proceso de reconstrucción ha durado más de diez años abarcando el período que comprenden desde 1981 a 1991, su fuente de financiación ha estado repartida entre la vecindad, el Ayuntamiento de Malanquilla y la Diputación Provincial de Zaragoza. El resto de los molinos se encuentran en un decepcionante estado de conservación apreciándose en algunos de ellos parte de su línea constructiva totalmente destruida. Otros molinos localizados en nuestros límites regionales son el de Jabaloyas, Sarrión y Castelserás en la provincia de Teruel y el de Samitier en la de Huesca.

Muy próximos al año 1830 Muller pensó que una buena idea sería el sustituir las piedras de moler por cilindros metálicos, que accionados por vapor, lograban dividir el proceso de cernido en tres fases, una primera consistente en convertir el grano en sémola y las dos siguientes para conseguir la flor de la harina. Desde que su compatriota Sulberger perfeccionara el sistema hasta

nuestros días la evolución ha sido sorprendente, abarcando tanto a los procesos de depuración como el procesado, gobernados electrónicamente. En la actualidad en los laboratorios de control se efectúan unas mezclas complejas entre harinas de distintas procedencias, garantizando una calidad constante.

Según la *Guía de Zaragoza* de 1860, la ciudad disponía de un escaso número de molinos harineros, practicándose el deshecho del trigo por el sistema antiguo de ruejos produciéndose en algunos de ellos el porgado y el cernido de las harinas.

Los molinos documentados son los de: Casa Blanca, junto a las esclusas; el de Torrero, junto a la fundición de hierro; el de Marraco, en el camino de Huesca; el del Pilar, en el mismo camino; el de las Almas, en el camino de Jesús; el de puente de Tablas, en la orilla izquierda del río Ebro; el de Barcas, dentro del mismo río en su margen derecha. Este último, situado frente al edificio que fue convento de Santo Domingo, se limitaba a deshacer los trigos de todos los vecinos de aquella zona de la ciudad pero siempre que fueran pequeñas cantidades.

LOS CEREALES, SU CULTIVO Y CONSERVACIÓN

El trigo como otros tantos cereales no menos importantes ha tenido la ventaja de que una vez cosechado ha podido ser almacenado en grandes espacios, asegurando su suministro durante los largos períodos del invierno. Otra razón de peso para haber seguido insistiendo en su cultivo podría atribuirse a que para su desarrollo no ha sido necesario contar con suelos específicos, sino que han podido obtenerse en una gran variedad de tierras y a temperaturas distintas, basta decir que el botánico ruso Varilov llegó a enumerar dentro de los cereales más de 30.000 especies de trigo.

Los granos panificables mantenidos en los típicos silos subterráneos o graneros desde siempre contaron con dos grandes enemigos, el calor y la humedad. El primero foco de atracción para los insectos y el segundo campo propicio para acelerar la fermentación de los granos. Dos fueron los procedimientos para conservar los cereales, los graneros exteriores situados en lugares frescos y secos con las aberturas apropiadas para permitir su ventilación, pudiéndolas cerrar ante la llegada de los vientos cálidos y húmedos, y los silos subterráneos, óptimos para la conservación de los granos muy secos; este último sistema menos generalizado por precisar de tierras arcillosas dotadas con una impermeabilidad total.

Sobre la existencia de silos subterráneos se tienen constancia a lo largo de la historia, ya en el período Neolítico, Plinio menciona los situados en el área mediterránea de nuestra península. Durante la civilización romana los exper-

tos se inclinaron por la conservación de los cereales en graneros externos, lo que no impidió en momentos agitados de su historia política se utilizaran silos subterráneos. Los viajeros que visitaron nuestra península durante los siglos XVII, XVIII y XIX describen en sus páginas la existencia de pozos para cereales en Almendralejo y Villafranca, en tierra de Barros, ambas localidades ricas en suelos arcillosos y ferruginosos idóneos para la conservación y protección del trigo. De similares condiciones fueron los campos de Rota, donde a mediados del siglo XIX mantenían cien pozos bajo las calles situadas al extremo de la villa.

En la baja Edad Media un gran tráfico internacional lo constituyeron los granos de la Europa Oriental. Atravesados los límites del Vístula en el siglo XIII por la poderosa colonización europea y procediendo al rápido cultivo de cereales, supuso que estas tierras no sólo abastecieron su escasa población sino que ampliaron mercados nuevos como los de los Países Bajos, deficitarios en los centros urbanos, llegando incluso a finales del año de 1500 a reforzar con sus aportaciones a algunos países mediterráneos. Si nos situamos en el siglo XVII, Danzig se convirtió en el principal puerto exportador y Amsterdam en el centro neurálgico del mercado europeo de granos. Pero no sólo las regiones bálticas se convirtieron en el único granero de Europa, con un espíritu de economía colonial, sino que esta misma función la compartirían con Sicilia. Llegados los períodos de crisis muchas ciudades mediterráneas acudirían en demanda de cereales a nuestro país, siendo Levante otra zona de gran repercusión en el abastecimiento de granos.

Las primeras ordenanzas municipales en la regulación de los cereales comenzarían a dictarse en el siglo XII impidiendo un alza desmesurada tanto en los granos como en otros alimentos de primera necesidad, pero sería un siglo más tarde cuando las leyes se harían más extensivas ante el rápido crecimiento de la población urbana, viéndose obligadas las grandes ciudades a ampliar las áreas de suministro. Siguiendo con la doctrina medieval del "justo precio" se limitaron el número de transacciones eliminando la figura del intermediario, admitiendo como excepción la presencia del modesto traginero encargado de poner en comunicación directa al campesino vendedor con el consumidor urbano.

En España, como país sureuropeo, se cultivó con preferencia el trigo a diferencia de otros países donde los panes de centeno y de otras variedades de cereales eran alimentos relativamente más consumidos. Si se comienza con el origen del pan de trigo, *triticum* para los botánicos, según vestigios encontrados, se remonta, hacia los años 6700 a.C. y su localización más creíble se sitúa sobre el actual Irak. Muy próximos a la fecha del año 3000 a.C. se hace referencia a los trigos vistos incrustados en los murales de la pirámide de Das-

chur en Egipto. Desde estas naciones fueron extendiéndose hasta Asia Menor y a la amplia zona del Mediterráneo. Más huellas nos confirman su existencia hacia el año 4000 a.C. en el delta del Danubio en la desembocadura del Rin. Se cree que ya en el tercer milenio a.C. se cultivaba en casi toda Europa y en el año 1200 a.C. en gran parte del norte de China. Los romanos serían quienes se ocuparían de difundir por toda Europa la siembra de la semilla del trigo por sus excelentes cualidades, de su simpatía hacia este alimento se tiene constancia en las campañas bélicas donde a los soldados se les asignaba una ración diaria de trigo molido con la que cada uno preparaba sus gachas y el pan de cada día. Difundido por unos y otros lo cierto es que el trigo se asentó en España consumándose como un cereal de gran categoría.

Otro cereal que pudo enorgullecerse de su antigüedad fue el mijo, *panicum miliaceum*, del que se sabe que ya se cultivaba en China hace casi 5000 años. Aunque en Europa no gozó este cereal de grandes extensiones de cultivo, a pesar de la gran rapidez en su crecimiento y resistencia ante las inclemencias del tiempo, sigue disfrutando de gran protagonismo en Asia Central y en el sudeste de Siberia. El culpable, si así se puede llamar, de que el consumo de mijo fuera desapareciendo fue debido a la implantación de la cebada, que según los más estudiosos afirman nació en el Turquestán.

La documentación sobre la cebada, *hordeum vulgare*, es abundante, su desarrollo puede comprobarse tanto en jeroglíficos como en escritos donde se elogia su poderío, como en la *Iliada* de Homero y en múltiples consideraciones de Platón. Si se desea comparar la cebada con el trigo hay que precisar que existen ciertas matizaciones que la diferencian, la cebada proporciona una harina más áspera que el trigo dando como resultado un pan más pesado e indigesto consecuencia de la incompleta eliminación del salvado.

La avena, otra graminácea, tiene la particularidad de que no resiste con tanta facilidad al frío y el calor como el resto de su grupo de semillas, precisa de un suelo con un cierto grado de humedad lo que hace que su cultivo sea más restringido. La avena satira procedente de los territorios germánicos solía incluirse tanto en la dieta de los animales como de las personas. Los romanos que siempre consideraron a este cereal como mala hierba, lo destinaron únicamente para el consumo de las bestias. Plinio calificaba a la avena como cebada "enferma", hoy las modas han cambiado y con gran normalidad aunque tostada, se toma para acompañar los desayunos.

El centeno, *secale cercale*, oriundo de Ponto, región próxima al Mar Muerto, fue considerado como complemento del trigo, hasta hace muy poco en Siberia se le llamaba trigo negro. Dada la facilidad de su cultivo y su adaptación a tierras áridas y frías, en Europa alcanzó un gran apogeo en la Edad Media, reemplazando a otros cereales por la carestía de las malas cosechas.

La paulatina pero importante presencia del trigo, las nuevas técnicas agrícolas y el aumento del nivel de vida en Occidente hizo que fuera perdiendo fuerza este cereal. En ciertos lugares de España, y de manera no continua, se sigue elaborando pan con este grano como el de comieña en la comarca del río Oja, en el municipio de Nieva (Segovia), en Galicia y en puntos aislados de La Rioja. La diferencia de este pan con otros está basada en la gran riqueza de gluten, su excelente sabor y la gran cantidad de levadura que interviene en su elaboración.

Como punto final de los cereales no hay que olvidar el citar el maíz, *zala mais*, graminácea conocida gracias a las civilizaciones aztecas. Se distingue de otros cereales por las mazorcas a las que están adheridos; con unos granos rojizos y amarillos en la mayoría de los casos. Su cultivo, con más de 7000 años de existencia en tierras americanas, fue implantado en las regiones andinas por contar con un terreno idóneo por su profundidad y el abundante grado de humedad, condiciones sin las que no hubiera sido posible el cultivarlo. Con la llegada del descubrimiento de América, Colón, observando las grandes condiciones nutritivas del maíz, base importante en el sustento de los nuevos pobladores, lo llevó consigo a su vuelta a España donde lo propagó por toda la zona mediterránea. Pero su incompatibilidad con los gustos de los pobladores europeos hizo que sus raíces no se asentaran con eficacia.

CURIOSIDADES ACERCA DEL PAN

Los cereales y su relación con la mitología. Dioses y religión

Desde la creación del hombre y en cada una de las civilizaciones que han ido dando forma y contenido a la historia se ha adorado algún dios o diosa para obtener sus favores; los egipcios, por ejemplo, se refugiaban en Renenulet, diosa de las cosechas, cuyo descendiente directo, Nerpi, poseía la categoría de dios del trigo. Los fenicios rendían culto a Mot, espíritu del grano; en la mitología helénica, Demeter estaba considerada como la protectora de las tierras cultivadas, y en Roma, Ceres encarnó las funciones de esta diosa griega como madre de la agricultura y del trigo.

En el mundo de la mitología, las deidades ejercían dos funciones distintas, la del poder del bien y la del mal, provocando influencias tanto beneficiosas como perniciosas en las distintas estaciones del año. En muchos tratados de agricultura que se han conservado a través de los siglos se citan costumbres y ritos que se ofrecían a los dioses, Poncio Catón, en el año 160 a.C. describe con precisión cada uno de los actos que se organizaban en la antigua Roma. Desde las ofrendas a Júpiter antes de la siembra hasta el sacrificio de animales, como cerdos, en honor a Ceres al finalizar la recogida de las mieses, todas

ellas constituían un ritual repetido año tras año. Lo mismo sucedía con las Consualías, fiestas en honor del dios Consus, celebrada el 15 de diciembre y el 21 de agosto, donde panaderos y tahoneros se convertían en protagonistas de excepción, montados en borricos y adornados con coronas de laurel recorrían todas las calles de la localidad repartiendo abundantes panecillos y galletas. Las fiestas lupercales, en febrero, tenían como objetivo principal la invocación del dios Luperco para conseguir que él protegiera los rebaños y mediara con generosidad en la fertilidad de los campos.

Como siempre ha podido comprobarse en todas las etapas de la historia a la llegada de una nueva civilización, las costumbres y manifestaciones populares eran reemplazadas por otras nuevas dotándolas de una concepción distinta a sus celebraciones, esto mismo sucedería con la llegada del cristianismo. La Iglesia desfiguró de una manera paulatina el sentido de una gran parte de las expresiones del pueblo, la liturgia cristiana, aún no sintiéndose identificada con algunos momentos del folklore profano, no lo descartó violentamente, sino que con habilidad y maestría fue poco a poco transformándolos y recortando parte de sus antiguos hábitos. A pesar de lograr un cambio aparente en las formas lo que nunca podría la Iglesia conseguir de inmediato sería borrar el espíritu de fondo, así para San Antón y San Antonio Abad, ambos abogados de los animales, se detectan en sus celebraciones ciertos signos ancestrales.

No sólo en la cuenca mediterránea se celebraban sacrificios y ceremonias con este carácter, sino que también los pueblos del interior eran partícipes de estos actos donde de una manera continua se recurría a los ruegos en demanda de la llegada de ricas recolecciones. De la fuerte influencia pagana de los ritos de la siega, Caro Baroja aportó copiosos testimonios acontecidos en nuestro país. Existían ciertas creencias de la presencia de fantasmas en los extensos campos de trigo, motivado, equivocadamente, porque al recoger las mieses, los movimientos continuos provocados por los vientos daban la sensación de estar alentados por un falso espíritu. Las danzas de las fiestas patronales veraniegas de nuestros pueblos, la manifestación más profunda de sus raíces, y que hoy con tanta espectacularidad se ofrecen a los visitantes causando gran admiración por la habilidad en el manejo de espadas, palos, arcos, etc., no son más que el fiel reflejo de las grandes solemnidades que muchos años atrás se celebraban al finalizar las cosechas.

EL PAN COMO MANIFESTACIÓN ARTÍSTICA

Desde el primer momento que nace el pan y se ve inmerso en el proceso evolutivo de la siembra del cereal pasando por las faenas agrícolas y la recogida de mieses son incontables las estampas que han sido representadas en las

distintas manifestaciones artísticas. A pesar de ser incontables los ejemplos que nos llevan a esta convicción un punto de partida podría iniciarse enumerando las pinturas que representan la siega del Panteón de los Reyes en la colegiata de San Isidoro de León, también llamada con justificación la Capilla Sixtina del románico español; puede continuarse con la amplia escena agrícola del pórtico del monasterio de Ripoll (Gerona) y las pinturas de la iglesia románica de Roda de Isábena de Huesca. Sobre este mismo tema pero con anterioridad ya se habían dejado plasmadas en los "beatos" alegorías semejantes, obras maestras de la miniatura mozárabe y románica realizadas durante los siglos VIII al XIII, a las que no le faltan una gran belleza, exhibiendo con destreza un derroche figurativo. Otra situación muy común en donde se advierte la presencia de siluetas de barras de pan y hogazas son las ménsulas de muchas de nuestras iglesias románicas como puede comprobarse en la fachada de la colegiata de Cervatos (Cantabria) de finales del siglo XII o las del palacio de Gelmirez del s. XII en Santiago de Compostela.

Pero no sólo el pan como tal ha servido de modelo de ornamentación en multitud de iglesias sino que capiteles de numerosos claustros han mostrado y siguen mostrando momentos de la panificación como los capiteles del claustro de la catedral de León donde figura la tahona, recipiente donde se amasaba el pan con un grupo de personajes que se aprestan a degustarlo, o representando la Santa Cena como en San Juan de la Peña. La gran masificación de escenas sobre la institución de la Eucaristía ha favorecido de una manera secular la contemplación también numerosa de bodegones y retablos donde esa especie, llamada pan, acompaña a la figura de Jesús rodeado de sus apóstoles. La pintura siempre generosa con estos temas ha ensalzado de una manera incondicional ambientes relacionados con el pan desde tiempos muy remotos, aportando valiosos testimonios que abarcan épocas tan señaladas como las que van desde la pintura románica a la escuela flamenca; desde el Renacimiento italiano o el Barroco español hasta el Impresionismo y el mismo Surrealismo. Los aspectos figurativos de la pintura han tenido un campo muy amplio de trabajo representándose en sus lienzos estampas tan diferentes como refectorios monacales, orgías y bacanales, escenas tenebrosas, cuadros costumbristas y folklóricos, siendo en muchos casos este valioso alimento el aglutinador de un grupo de personajes.

Siguiendo con la descripción de manifestaciones artísticas del pan, es importante señalar algunos frontales de iglesias donde la presencia de hogazas se hace inexcusable como ocurre en la Santa Cena de la iglesia de Soriguerola de finales del s. XIII. Dentro de los límites regionales de Aragón también se hace fácil comprobar la existencia de retablos con siluetas de hogazas y piezas con distintos cortes como los representados en el retablo de Santo Domingo de la iglesia de Tamarite de Litera, localidad de la provincia de Huesca de estilo

franco-gótico, realizado hacia el año 1300, y el de la iglesia de Sigena (Huesca) del s. XIV donde destacan hogazas amontonadas.

Si cambiamos de etapa pictórica y nos situamos ante el arte flamenco, dotado de una elegancia preciosista en sus trazos y con un hábil manejo de los pinceles, apreciaremos que no sólo se limitaron a plasmar con pericia la anatomía humana, la perspectiva y el retrato sino que trabajaron con maestría escenas de implicaciones cotidianas y religiosas resaltando la gran elasticidad del pan. Si se analizara una por una las obras pictóricas diseminadas por toda Europa desde 1450 a 1600 figurando como tema principal el pan, la lista se haría interminable; la pintura española desde el Siglo de Oro hasta nuestros días también es rica en ejemplos. Al unísono pan y hogazas se entrelazan en la obra "La cena de Juan de Juanes"; el pintor por excelencia de monjes Zurbarán imprimió con su estilo característico una gran personalidad a sus cuadros elevando la figura del pan como se aprecia en su obra "San Hugo en el refectorio"; Velázquez y Ribera, ambos artistas indiscutibles del barroco español, en sus lienzos "San Antonio Abad y San Pablo Ermitaño" e "Isaac y Jacob" dejan constancia en sus escenas la fuerza viva del pan. Otro pintor español de gran talla como fue Bartolomé Esteban Murillo, artista con influencias religiosas y persona muy vinculada a los temas de miseria repite de manera insistente en sus lienzos ambientes en torno al pan, como lo evidencian sus obras: "Niños jugando a dados", "Niños comiendo pastel", "Las bodas de Caná", "Invitación al juego de la pala", etc. Un aragonés de fama universal, Goya, tampoco quiso pasar por alto en sus obras maestras estampas costumbristas y populares con la incorporación de panes, como puede contemplarse en los lienzos titulados "La merienda" y "El bebedor".

Entre los años 1850 y 1950 nos encontraremos con obras tan importantes como "El refectorio" o Monjes Blancos de Vázquez Díaz y algunas realizaciones surrealistas de gran calidad como la del genial Dalí en sus obras con título "Dos trozos de pan expresando el sentimiento del amor" y "La Ultima Cena" donde se advierte una maestría incomparable del autor, dotando a este alimento de una impresionante fuerza expresiva. Pero tampoco los pintores del impresionismo hicieron oídos sordos a la presencia de estas piezas en sus lienzos, sino todo lo contrario, inmortalizaron barras, hogazas y panecillos en obras de tanto renombre como "El almuerzo campestre" de Edouart Manet, "Desayuno en el jardín" de Claude Monet o las "Naturalezas muertas" de Van Gogh. En la actualidad pintores de las nuevas escuelas no dudan en incorporar a la escenografía de sus obras este alimento que un día lo fue todo en la supervivencia humana.

La escultura, otra de las manifestaciones incluidas por pleno derecho dentro del mundo del arte, en nuestra región alcanzará una gran magnitud.

No es posible comenzar a hablar de escultura sin antes mencionar la figura de Pablo Serrano, persona que con sus hábiles manos supo dejar un gran legado cultural por todo el mundo.

Este ilustre aragonés nació en Crivillén (Teruel) y murió en Madrid el 26 de Noviembre de 1985.

Después de cursar los estudios primarios en Zaragoza y culminar en las Escuelas Profesionales Salesianas de Sarriá la especialización de talla y modelado, toda su primera etapa profesional fue de un continuo ir y venir por tierras sudamericanas.

Esta persona que no se identifica con la descripción que hace de las personas Holderlin, y que dice "el hombre es un dios cuando sueña y un mendigo cuando reflexiona", sino todo lo contrario, que "el hombre es un monstruo cuando vive la realidad y un ser inteligente cuando piensa", supo impregnar de una fuerza y carácter especial a cada uno de sus períodos artísticos.

Lo mismo que molineros y panaderos supieron un día en el tiempo dar forma y vida a una materia viva, también Pablo Serrano supo ensalzar la figura del pan en la etapa "Pan partido compartido" (1978-1982); del pan llegó a decir: "... el pan partido y compartido significa todo eso que yo buscaba". Significa comunicación y significa reflexión interior, conocimiento de sí mismo y trabajo. El pan es el alimento primordial y la comida, el momento en que el trabajo, el sacrificio y el gozo se comparten.

Cuatro son las piezas de bronce donde el pan se expresa con una gran belleza, tanto interior como exterior: "La masa de pan", "Pan geométrico", "Pan partido" y "Gran pan partido".

EL PAN EN LA LITERATURA

La literatura a diferencia del resto de las actividades consideradas como arte tiene su esencia en el lenguaje, o lo que es lo mismo, la palabra, y esta tampoco, desde los tiempos más remotos, ha querido pasar por alto el ensalzar las grandes virtudes del pan.

Si el lenguaje de la pintura, escultura, etc. ha sido y es un medio inteligible para todos, plenamente universal, la literatura en este caso también lo ha sido, lenguas de distintos paises se han puesto de acuerdo en reconocer a través de sus páginas sus múltiples propiedades.

Unas citas entresacadas de la amplia información existente en las obras de los grandes maestros de la literatura española de todos los tiempos nos servirán para comprobar el alcance que este alimento tuvo para la humanidad.

Gonzalo de Berceo:

Si estos votos fuessen - lealmente envidiados
estos santos preciosos - serién nuestros pagados,
havriémos PAN e vino, - temporales temprados,
nos seriémos como somos - de tristicia menguados.
(Pág. 28. *Vida de San Millán*)

El bispo don Valero, - de todo bien amigo,
con estos dos criados - dio en Roma consigo:
plog l mucho a Sixto, - como PAN DE TRIGO,
disso l a sant Valerio: - Mucho me plaz contigo.
(Pág. 48. *Martirio de San Lorenzo*)

Creyó esta palavra - el duc Valeriano,
cuidó que lo tenié - todo enna su mano;
alabósse a Decio - fizo fecho liviano,
que lo prometió todo - fasta el peor GRANO.
(Pág. 48. *Martirio de San Lorenzo*)

Más de una semana - los PANES no duravan,
entrante de la otra - otros PANES cambiavan,
los prestes estos PANES - por santos los catavan,
la semana passada, - luego los trasladavan.
(Pág. 86. *El sacrificio de la misa*)

Si se buelve en ello - nulla otra CEVERA,
eso atal se finca - tan PAN qual ante era;
el TRIGO sólo torna - en carne verdadera,
al que mete las almas, enna buena carrera.
(Pág. 88. *El sacrificio de la misa*)

Quanto pedir devemos - en esta pobre vida,
siquier por en la otra - d todo bien complida,
en esta lectión yaze - com en quilma cosida,
que de buena FARINA - es toda bien farsida.
(Pág. 89. *El sacrificio de la misa*)

Alfonso X el Sabio:

Outrosi lhis ar veio trager as
mangas muy curtas, et esfradas
bem como sea dubasem quereadas
ou si quisesem TORTAS amasar;

en qui ça fazem por de liurar
sas bestas se fosem acebadadas.
(Pág. 71. *Cantigas profanas:* "Burlas sobre las modas masculinas")

Dimos la mano a Egipto et a los de Asiria por que fuesemos fartos de PAN. Los nuestros padres pecaron et non son. Et nos padescemos las nemigas dellos.

Los siervos son señores de nos et non fue qui nos remeise de mano dellos. Con pena de nuestras almas traiemos PAN pora nos ante la faz de la espada en el desierto. El nuestro cuero quemado como FORNO ante la faz de las tempestades de la fambre.

(Pág. 142. *Grande e general estoria:* "La oración que fizo Jeremías en cabo de sus lloros")

El libro del buen amor:

...
Cruz, cruzada, PANADERA,
tomé por entendedera:
tomé senda por carrera
como un andaluz
(Pág. 46)

...
Medio PAN lanzó al perro, que traía en la mano,
dentro iban zarzas barruntólo el alano:
dijo: "No quiero mal BOCADO, no me sería sano:
por el PAN de una noche perderé cuanto gano;
por poca vianda, que esta noche cenaría,
no perderé los manjares ni el PAN de cada día;
si tu mal PAN comiese, con él me ahogaría,
hurtarías lo que guardo e yo con traición haría.
(Pág. 54)

...
Aqueste hombre bueno, padre de aqueste necio,
tenía un MOLINO de gran MUELA de precio;
antes que fuese casado, el "garzón" que era necio,
andando mucho la MUELA, parábala con el pie quedo
(Pág. 57)

...
Bien así tú lo haces, agora que estás lleno
de PAN e de dineros, que forzaste de lo ajeno,
no quieres dar al pobre un poco de CENTENO:
así te secarás como rocío e heno.
(Pág. 69)

...
E fue muy vil tornado, de las bestias igual:
comía hierbas montesas, como buey, PAJA e sal;
de cabellos cubierto, como bestia tal, uñas crió mayores
que águila condal.
(Pág. 78)

...
A la MUELA pesada de la peña mayor
maestría y arte la arranca mejor;
anda por maestría ligera enderredor,
moverse tiene la dueña por artero seguidos.
(Pág. 122)

...
Salió más que de paso, fizo ende retorno,
pastores e mastines trajéronle en tono,
de palos e pedradas tvo un mal sojorno;
dijo: "me dio el diablo cantar miso en el HORNO".
Fuese más adelante cerca de un MOLINO;
falló una puerca con mucho buen cochino.
"¡Ea!, dijo, ya desta tan buan día me vino,
que agora se cumple el mi buen adivino".
(Pág. 142)

...
De habla chica dañosa guárdese mujer halaguera,
que de un grano de agraz de hace gran dentera,
de una nuez muy chica nace una gran noguera,
muchas ESPIGAS nacen de unos granos de CEBERA
(Pág. 160)

...
"Yo te llevaré a casa
e te mostraré el camino,
te haré fuego e brasa,
darte he de PAN e del vino:
¡anda! prométeme algo
e te tendré por hidalgo;
¡buena mañana te vino!"
(Pág. 168)

...
De pelos muchos negros tine bozo de barbas,
yo no vi al en ella: mas, si en ella escarbas

hallarás, según creo, de las chufetas parvas;
pero más te valdría TRILLAR en tus PARVAS.
(Pág. 179)

...

Diome PAN de CENTENO
tiznado, moreno,
diome vino malo, agrillo e ralo,
e carne salada.
Diome queso de cabras; dijo: Hidalgo, abras
ese brazo, toma
un canto de SOMA,
que tengo guardada".
(Pág. 181)

...

Por tu gran avaricia, mándote que el martes
comas de los espárragos e mucho no te hartes,
el medio de un PAN comerás o las dos partes;
para los pabres lo otro te mando que apartes.
(Pág. 201)

La Celestina:

...

CELESTINA: ... Ganemos todos, partamos todos, holguemos todos. Yo te lo traeré manso y benigno a picar el PAN con el puño y seremos dos a dos y, como dicen, tres al mohíno.
(Pág. 57)

...

SEMPRONIO: ... El primer desconcierto que vea en este negocio, no como más su PAN. Más vale perder lo servido que la vida por cobrarlo.
(Pág. 78)

...

CELESTINA: ... Que con mi pobreza jamás me faltó, a Dios gracias, una blanca para PAN y un cuarto para vino, después que enviudé; que antes no tenía yo ciudado de lo buscar, que sobrado estaba un cuero en mi casa y uno lleno y otro vacío. Jamás me acosté sin comer una TOSTADA en vino y dos docenas de sorbos, por amor de la madre, tras cada SOPA.
(Pág. 95)

...

TRISTÁN: ... Pues tan sutil y discreto eres, ¿no me dirás en qué mes cae Santa María de Agosto, porque sepamos si hay harta PAJA en casa que comas hogaño?

(Pág. 219)

...

TRASO: ... Mal me da desta compañía de mi amo, pues a su causa mil ratos de placer que tomar podía me estorba. Allende, como dicen, que la libertad no se aprecia por ningún tesoro y que PAN ajeno poco engorda.

(Pág. 282)

Romancero del siglo XV:

– ¡Aquí, aquí, los mis doscientos,
los que coméis el mi PAN!
que hoy es venido el día
que honra habeís de ganas.

(Pág. 37. *Romance de Bernardo del Carpio*)

...
Las moras llevaban ropa,
los moros HARINA y TRIGO,
y las moras de quince años,
llevaban el oro fino,
y los moricos pequeños
llevaban la pasa y higo.

(Pág.140. *Romance antiguo y verdadero de Alora la Bien Cercada*)

...
En el castillo de Urueña
no hay sino sólo un PAN,
si le doy a los mis hijos
la mi mujer, ¿qué hará
si lo como yo, mezquino,
los míos se quejarán.

(Pág. 171. *Romance de don García*)

Así como ayó "Gaiferos",
comenzó a sospirar;
mandábales dar del vino,
mandábales dar el PAN.

Ellos en aquesto entando,
el conde llegado ha.
(Pág. 227. *Romances de Gaiferos*)

Marlotes con enconía
un plegón mandara dar,
que los chicos no mamasen,
ni los grandes coman PAN,
fasta que aquel tablao
en tierra haya de estar.
(Pág. 231. *Romance del Conde Guarinos*)

Don Ramón de la Cruz (Sainetes):

VIEJA: ... ¿Pues quién ha perdido la llave del basurero?
INVÁLIDO: ¡Vaya viejona¡
VIEJA: ¡Vaya el soldado de PAN tierno!
(Pág. 42. *La casa de tócame Roque*)

DON BLAS: ... Cepos quedos;
que no ha de haber más merienda,
que agua de fregar, azúcar
y BIZCOCHO de galeras.
(Pág. 71. *La comedia casera*)

DOÑA INÉS: Perdonad, no tengo gana.
DOÑA LAURA: ¡Qué mal frito está! (Aparte las dos)
DOÑA JUANA: ¡Y la ROSCA!, qué dura y qué apelmazada!
(Pág. 10. *Las tertulias de Madrid*).

ZURDILLO: ...
Fue el caso que cierto día
ví que entraba en casa de Pedro
el tabernero, y con ella
Perdulario el zapatero;
detrás de ellos entré yo;
piden de beber, bebieron;
piden PAN, piden sardinas,
y para postre pimientos;
y al pagar el Perdulario
dijo... no tengo dinero,
Zaina, deja su mantilla
en prendas del gasto hecho.
(Pág. 149. *Los bandos de Avapiés o la venganza del Zurdillo*)

GERTRUDIS: TOSTONES tiernos, TOSTONES.
VICENTA: Ramilletes y naranjas.
CALDERÓN: ¿Cómo va de ventas, chicas?
(Pág. 176. *La pradera de San Isidro*)

Antología de Fábulas:

A la Pulga la Hormiga refería
lo mucho que se afana,
y con qué industrias el sustento gana,
de qué suerte fabrica el hormiguero,
cuál es la habitación, cuál el GRANERO,
cómo el GRANO acarrea,
repartiendo entre todas la tarea:
con otras menudencias muy curiosas.
que puedieran pasar por fabulosas
vi diarias experiencias
no las acreditasen de evidencias.
(Pág. 43. *La hormiga y la pulga.* Tomás de Iriarte).

Vióse desproveída
del preciso sustento;
sin mosca, sin gusano,
sin TRIGO y sin CENTENO.
Habitaba la hormiga
allí tabique en medio
y con mil pretensiones
de atención y respeto
la dijo: "Doña Hormiga",
pues que en nuestro GRANERO
sobran las provisiones
para nuestro alimento
(Pág. 109)
...
La codiciosa Hormiga
respondió con denuedo
ocultando a la espalda
las llaves del GRANERO.
(Pág. 109. *La cigarra y la hormiga.* Félix María Samaniego)

La diosa CERES sabe
que, lejos de hacer daño,

limpio de sabandijas,
de culebras y víboras los campos.
(Pág. 121. *El labrador y la cigüeña.* Félix de Samaniego)

A su caballo nombró
cónsul Calígula fiero,
y el cuadrúpedo, altanero,
ya la PAJA rechazó;
dorada se la llevó
y la comida sin desdén.
Echan al pueblo también
PAJA escritores distintos,
pero adulan sus instintos:
la doran, y pasa bien.
(Pág. 151. *El caballo de Calígula.* Juan Eugenio Hartzenbusch)

Duque de Rivas:

...
La llama y ancha vega parecía
En Marzo como campo inmenso de esmeraldas.
Y cuando Abril en ella sonreía,
Alfombra de amapolas y de gualdas,
Que el rojo sol de Julio convertía.
Inundándolo todo hasta las faldas
De los montes, en mar de ESPIGAS de oro,
Cual no lo ven ni el Sículo ni el Moro.
(Pág. 17. *La azucena milagrosa*)

ÁLVARO: ...
Si aquel día de placer
(que uno solo he disfrutado)
fortuna hubiese fijado,
¡cuán pronto muerte precoz
con su GUADAÑA feroz
mi cuello hubiera SEGADO!
(Pág. 150. *Don Alvaro o la fuerza del sino*)

Benito Jerónimo Feijoo y Montenegro:

Del mismo modo los Pisones se denominaron del verbo piso, que significa limpiar el GRANO de la corteza, y los pilumnos de la invención del pilum, que era el instrumento destinado a moler el GRANO.
(Pág. 73)

...

Es constante que de algún tiempo a esta parte se ha aumentado considerablemente en España la COSECHA de vino y minorado la de PAN. En tierras donde se cogía mucho PAN y poco o ningún vino, hay mucho vino y poco o ningún PAN. Pero también es constante que el público es notablemente perjudicado en estos. La carestía de vino, poco o ningún daño hace a un reino; la de PAN puede destruirle, puede despoblarlo.

(Pág. 90)

"Digo, pues, que la causa de la total perdición de España ha sido y es dejar de ARAR, SEMBRAR, CARRETEAR y TRILLAR con bueyes en lo más y mejor de ella y haberse introducido e inventado las mulas en su lugar, cuyos gastos son excesivos, y su labor mala, pestilencial, inútil y muy perniciosa; la de los bueyes, buenas, útil y maravillosa".

(Pág. 97. *Honra y provecho de la agricultura*)

José Cadalso Vázquez:

¡Cuánto trabajaste para hacerme tomar algún alimento! Ni fuerza en mis manos para tomar el PAN, ni en tus brazos para llevarlo a la boca si alguna vez llegaba. ¡Cuán amargos son BOCADOS mojados en lágrimas.

(Pág. 30. *Noches lúgubres*)

Era mi ánimo salirme unos quince días de España y volver preguntando, no cómo se llama, el vino y el PAN en castellano, según vmd. lo aconseja en su muy sólida, madura y benemérita instrucción, sino preguntando, viendo a mi padre con otros amigos suyos: ¿Quién de estos caballeros es mi padre?

(Pág. 159. *Los eruditos a la violeta*)

Juan Antonio Meléndez Valdés:

...

El uno de las MIESES,
El otro del viñedo
Me informan, y me añaden
Las fábulas del pueblo

(Pág. 28. Oda XL-*De mi vida en la aldea*)

Hállelo el pobre en las vuestras
Si de ellas tal vez se escapa
Quebrada la rica ESPIGA,
Guardaros bien apañarla.

(Romance XV-*Los segadores*)

¡Oh cómo entonces las opimas MIESES,
que de dorada arista defendidas
En su llena sazón ceden al golpe
Del abrasado SEGADOR! ¡Oh, cómo
La ronca voz, los cánticos sencillos
Con que su afán el labrador engaña,
Entre sudor y polvo revolviendo
El rico GRANO en las tendidas ERAS
(Pág. 107. *Elegía II*)

El grupo poético de 1610:

...
Las campañas de CERES adornaban
los honores de Palas verdaderos
y en sus distintas órdenes guardaban
la división astados y flecheros;
armentos belicosos concitaban,
en roncos ecos, en talantes fieros,
al sol ardiente y al pavor canoro
que a Marte incita en el metal sonoro.
(Pág. 75. *Fábula de Faltón*. Conde de Villamediana)

...
De fogosa raíz sulfúrea vega
produce, en punción perseverante,
selva de llamas, que con llamas riega,
y ESPIGA de fuego MIES flamenate,
donde al tormento más enorme entrega
la eternidad, sin trega relevante,
espíritus por fruto reprobado,
no en longitud de siglos sazonado.
(Pág. 108. *Fábula de Orfeo*. Juan de Jáuregui)

El 27 (Retrato de una generación):

Tú, viejo Duero, sonríes,
entre tus barbas de plata,
moliendo con tus romances
las COSECHAS mal logradas.
(Pág. 75. *Romancero del Duero*. Gerardo Diego)

El río Guadalquivir
va entre naranjos y olivos.

Los dos ríos de Granada
bajan de la nieve al TRIGO
(Pág. 138. *Baladilla de los tres ríos*. Federico García Lorca)

No sé. Sólo me llega el venero
de tus ojos, la lóbrega noticia
de Dios; sólo en tus labios, la caricia
de un mundo en MIES, de un celestial GRANERO.
(Pág. 161. *Ciencas de amor*. Dámaso Alonso)

MANIFESTACIONES ARTÍSTICAS

Si uno se detiene a pensar qué es lo que significa una manifestación artística pronto comprenderá que no es sólo lo que habitualmente se tiene asociado en la mente sino que cualquier circunstancia, momento, hasta un simple instante, puede ser capaz de crear una expresión artística de gran belleza.

Aragón, donde la arquitectura, la pintura y la escultura se hace poderosa, magnificándose de manera visible en cualquier rincón de la ciudad o villa, puede sentirse también orgullosa de poder contar con un gran número de tapices en donde, una vez más, la agricultura, madre de tantas bocas a través de la historia, queda realzada de una manera singular.

El Cabildo metropolitano de Zaragoza en el transcurso del tiempo y por medio de adquisiciones y herencias ha sabido reunir una valiosa colección de tapices conceptuada como de las mejores del mundo, síntesis de la industria tapicera flamenca de los siglos XV, XVI y XVII realizada en las ciudades de Arras, Tournai y Bruselas.

Los casi doscientos años de estrechas relaciones políticas, religiosas, culturales y comerciales entre Flandes y España dieron como resultado que ambos países se vieran entre sí influenciados por muchas de sus costumbres; España llegó a comprar miles de tapices para decorar sus paredes demostrando su poderío social.

La serie de "Los Meses" también conocida por "El Zodiaco", tejida en Bruselas en el siglo XVI de estilo renacentista está compuesta por doce tapices recibiendo el nombre de cada uno de los signos zodiacales que comprende el año, es en algunos de estos signos donde las labores agrícolas del campo están llenas de gran belleza.

En Leo, meses comprendidos entre Julio y Agosto, se representa una elegante escena donde se rastrilla y se amontona la cosecha; en Virgo, meses de Agosto y Septiembre, un gran tapiz refleja la estampa de un campesino manejando los útiles típicamente flamencos del "pik" y el "pikhaak", herra-

mientas del siglo XVI que permanecieron en vigencia hasta bien adentrado el siglo XIX.

No hay que olvidar que también los relojes en el transcurso de la historia han sabido expresarse con gran categoría artística, como puede comprobarse en el Museo de Relojes que alberga la Atalaya de Jerez de la Frontera.

Este museo, antes propiedad de la familia Ruiz Mateos, es otro de los focos más importantes del coleccionismo de relojes, donde el sonido de ningún compañero se hace igual al de su vecino.

Utiles, personajes arando la tierra, recogida de mieses, forman un cuadro armónico junto a esa máquina de hacer horas llamada reloj.

La sala de exposiciones muestra entre otras muchas piezas el modelo Péndulo Imperio, en bronce dorado, titulado "El carro de la cosecha tirado por bueyes" de Maniere, todo un ejemplo de la manera de arar la tierra; otra pieza importante es la de Sobremesa Imperio, de bronce dorado, titulada "Alegoría de la agricultura".

EL PAN NUNCA QUISO SER IGUAL

Si se analiza el mapa regional de nuestra geografía de una manera detenida, y dadas las peculiaridades que distinguen a cada una de nuestras provincias, nos encontraremos con una gran variedad y cantidad de panes todos ellos distintos, combinándose los repujados, forjados, tallados, triangulares, redondos, alargados, cónicos, espirales, astrales y fálicos. En cuanto a su decoración también se hace muy amplia, admitiendo formas de estrella, sellos, dibujos, puntos, policromados y folklóricos.

El gran conocimiento adquirido por nuestros antepasados en torno al pan ha permitido el haber podido transmitir a generaciones posteriores reglas y formas de trabajar con una auténtica artesanía y que hoy en muy pocos lugares se conservan. Las últimas décadas no han sido favorables para la divulgación y desarrollo de muchas de estas reglas de trabajo que un día se consideraron fundamentales, pero la falta de tiempo y la mayor exigencia de mano de obra han relegado a un segundo término muchas de las antiguas tradiciones de elaborar el pan; sólo algunas especialidades ocasionalmente salen de los hornos para las grandes solemnidades. En los pueblos de la zona mediterránea el pan siempre ha mantenido su hegemonía, ocupando el vértice de una pirámide llena de simbolismos, de convicciones religiosas, supersticiones y tabúes dando a la masa otro enfoque, no sólo con el sentido y significado de materia para ser consumida.

Si se comienza por los panes fálicos ya los egipcios, griegos y romanos tenían un amplio muestrario de formas y sabores, otorgando al concepto de fer-

tilidad una importancia capital. Fue ya una idea primitiva formar con la masa falos, entre los romanos no causaba ninguna sensación nueva el adquirir panes con estas formas, pues su hábito se había extendido entre todas las clases sociales; en el siglo I el poeta Marcial dedicó a este apartado un epigrama de dos líneas. En los momentos de mayor apogeo del Imperio Romano, en Siracusa, durante las fiestas de la fertilidad se repartían piezas de pan espolvoreadas con semillas de sésamo muy semejantes a órganos genitales. Refiriéndose a los panes que se elaboraban en el país vecino, Francia, Marcial aludía concretamente en sus escritos a unas piezas que se les llamaban "coños sagrados". Ciertos panes fálicos y con formas de sexo femenino aún se resisten a desaparecer de la artesanía popular panadera de nuestro país. No es difícil encontrar sobre todo en la zona norte de España apéndices fálicos como las "opillas" del País Vasco. Si se realiza un breve recorrido por los límites de la región leonesa, en pequeñas localidades como Bembibre se tendrá la oportunidad de observar y degustar panes como la "bolla" típico de San Antón, con una clara forma fálica.

En Fuenterrabía, Autol, el Bajo Aragón, y en ciertos pueblos del Maestrazgo numerosas "monas" mantienen similares formas que recuerdan a ciertas variedades de "opillas" vascas. Algunos "hornazos" alimento muy generalizado en el Siglo de Oro, y enaltecidos por algunos literatos como Lope de Vega, además de contener los típicos huevos se les daban forma de picos y apéndices con la misma masa, su consumo se extendió rápidamente por toda Europa llegándose a inventariar por su gran número, como lo haría en 1910 el doctor Celos en Italia. Un completo estudio de esta especialidad permitió conocer que los perfiles sobre esta tradición eran muy similares en toda Europa. Finalizado este largo estudio que abarcó todas las posibles variantes, el célebre doctor e investigador señaló que algunas de las piezas guardaban una curiosa analogía con las españolas.

Los panes femeninos siempre han estado fundamentados en la emulación del sexo de la mujer remontándose a la época romana. Marcial dentro de sus epígrafes cita a un órgano femenino realizado con masa de pan, al mismo tiempo que critica a un tal Lupe, patricio romano, cuya amante se regodeaba degustando panes con estas formas procaces. El "llonguet" catalán, el "mollete" andaluz, la "francesilla" madrileña, la "taja" navarra y alguna pieza dentro del amplio abanico de panes aragoneses siguen la línea figurativa de una vagina donde un profundo surco o hendidura recorre la pieza de un extremo a otro.

Los panes que están relacionados con la fertilidad corresponden a un valor simbólico de muchas piezas que se realizan durante la estación de primavera en nuestro país. Los lagartos, saurios y resto de animales han jugado un papel importante en la cronología de la primavera y aún se siguen en la actualidad proliferando en el tiempo de pascua en algunas de nuestras localidades. Muchas "monas" valencianas y "roscas" de Pascua del Maestrazgo turolense, como las realizadas en

Valdetormo, toman la figura del lagarto como fórmula jocosa. Los peces, corderos, conejos, etc. son otros componentes del mundo animal que se reparten y se repiten en muchas aldeas de los Picos de Europa. Quizás en Aragón y sobre todo en las latitudes de la provincia de Teruel sea el gallo el ave que más se ha prodigado y que con más carácter ha influido en las fiestas de Pascua, de análoga forma que toman los "hornazos" de Priego de Córdoba. Aunque con menos repercusión pueden enumerarse los panes con formas de medias lunas y que parecen ser el anticipo de los hoy conocidos croasanes. Las piezas con este diseño tienen su origen en las religiones ancestrales donde la luna era la deidad femenina por excelencia. En Persia ya existía la costumbre de enterrar a los difuntos rodeados de un gran número de panes entre los cuales según testimonios ya los había con forma de croasan sin llegar a pensar que en un futuro volverían a resucitar.

Los panes polimorfos corresponden a la idea de figuras-fetiche, y su costumbre se extiende tanto al ámbito nacional como en determinadas zonas de centro de Europa. Fuera de nuestros límites geográficos, en Italia por ejemplo, la "colomba" (paloma) es un postre muy típico de la Pascua y recuerda el símbolo de la pureza. Con estas mismas formas se conocen panes en algunas localidades de Asturias como los "paixarines pintos" de San Mateo.

Con una forma de mano son los bollos dulces de Peralta (Navarra) para el día de San Blas, con figura de bastón son los que se amasan en Torrente (Valencia) para la misma festividad, de similar diseño en Tarazona (Aragón) también se reparten pequeños bastones dulces en honor de San Atilano. Continuando con las típicas formas de panes hoy en Valencia puede adquirirse la típica "pataqueta" que recuerda a un busto femenino; con apariencia de seno es la "moña" gallega; otros como el "bonete" se asemejan a un gorro seminarista. En Aragón y más concretamente en Zaragoza desde hace tiempos se ha mantenido la costumbre de amasar los panes llamados de cinta y si se observa bien su forma, tienen cierta semejanza al molde de un feto con su cordón umbilical. Los panes afiligranados y con una cierta carga de barroquismo, como los panes "pintados", que aún se siguen cociendo en los pocos hornos de leña que existen para las grandes solemnidades en la Meseta Central y en pueblos de la provincia de Teruel, demuestran que los artistas panaderos siguen trabajando la masa guiados por memorias arqueológicas, imprimiendo su excelente maestría y el sentido milenario en cada una de las piezas.

UN PAN PARA CADA ÉPOCA DEL AÑO

En nuestra península, y en la mayoría de los países colindantes, sobre todo en los del área mediterránea, el pan ha estado y aún sigue estando en ocasiones relacionado de forma directa con las distintas etapas de la existencia del hombre; es decir, desde su nacimiento, pasando por la adolescencia, noviazgo,

matrimonio llegando hasta el final fatídico como es el de la muerte. Junto a estos panes existen otros que coinciden con efemérides paganas cuyo simbolismo nunca pudo ser borrado por religiones posteriores. A pesar de que las fiestas populares de nuestro territorio nacional se han regido por el ciclo litúrgico cristiano, no puede evitarse que en su trasfondo existan ciertas connotaciones del calendario lúdico romano y de fastos protohistóricos de épocas anteriores.

Sin temor a equivocarse nuestro calendario está fundamentado en dos concepciones de diferente índole, una la heredada del imperio romano, que reúne un conjunto de creencias religiosas mediterráneas e indoeuropeas y la segunda basada en el pueblo judío, germen de nuestra religión. Durante el ciclo de primavera una mayoría de los panes que se han elaborado y que siguen vigentes en la actualidad recuerdan, bien por su forma o significación popular, los antiguos conceptos paganos sobre la exaltación de la fecundidad, tomando un protagonismo decisivo el huevo. Tanto las monas nacidas en Cataluña como las de la región aragonesa, las opillas del País Vasco y los incontables hornazos repartidos por nuestra geografía recobran su mayor esplendor en el tiempo de Pascua. Las monas con formas de animales como gallos, barcos, lagartos, etc., decorados con huevos duros y anises son muy comunes a las tierras de la Comunidad Valenciana y por su proximidad también llega esta influencia a las estribaciones de la provincia de Teruel. Para encontrar un sentido histórico a las monas, hay que retroceder en el tiempo y conocer que ya desde las antiguas civilizaciones las consideraron como presente para obsequiar a las divinidades en la primavera, según Corominas, la palabra "Munda" significa conjunto de cestas unas con frutas y otras con distintos dulces que se entregaban en Roma a la diosa Ceres. Otra palabra, "Munna" en lengua árabe, tomaba el significado de los presentes que recibían los sultanes con motivo de la celebración de la Pascua de Aid-el Seguer, una vez concluido el mes de penitencia del Ramadán.

Los "hornazos" de masa de bollo o de pan y con formas de roscas o empanadas cocidos con huevo y rellenos de ingredientes cárnicos, toman tanto en Castilla, Andalucía y Aragón el doble concepto de ofrenda y fecundidad. Las referencias etimológicas y literarias que se tienen sobre el "hornazo" son copiosas, haciéndose pródigas en innumerables versos como los dedicados en 1490 en la obra *Hechos del condestable don Miguel Lucas de Iranzo*, pasando por el acto tercero de la obra de Lope de Rueda *El deleitoso*. En versos de antigüedad desconocida y recopilados por el erudito Julio Cejador en 1921, en su obra *La verdadera poesía castellana*, se cita el consumo de "hornazos" en tiempo de Pascua. Siguiendo las costumbres de nuestras localidades era ya un ritual en Híjar (Teruel), el domingo de Ramos hornear unos panes con forma de gallo, pieza que los vecinos más ancianos recuerdan cómo las muchachas regalaban a los novios comiéndolos juntos a orillas del río Martín. Hoy por

suerte aún se tiene el hábito de ofrecer por parte de los novios y en justa correspondencia una "mona" el día de Pascua consistente en una torta con dos huevos duros y azúcar.

En el ciclo del estío, estación del año muy interesante, poco pueden aportar las tradiciones de Aragón; Cataluña y Baleares son de una manera más notoria quienes han influido en la elaboración de las conocidas "cocas" de San Juan, de forma elíptica y aplastada, acompañada de un amplio repertorio de productos que pueden oscilar desde crema, cabello de ángel, frutas, piñones, etc. El origen de estas conocidas "cocas" en casi toda España están fundadas en antiguas supersticiones, donde para degustarlas era preciso tomarlas al aire libre de acuerdo con las viejas tradiciones; en caso contrario si se degustaban bajo cubierta podía acarrearles funestos infortunios.

Con la llegada de la estación triste y melancólica del otoño, un sinfín de rituales cobran vida, sobre todo para Todos los Santos, festividad que se hace importante por la conmemoración de los Difuntos, los más ancianos de la montaña, pensaban que las ánimas regresaban a sus hogares en esta noche. Para muchos pueblos primitivos, los muertos nunca desaparecen del gran teatro de la vida, influyendo poderosamente en el bienestar de las familias siempre que se observara una conducta honesta en cada uno de sus miembros. Aragón no iba a ser distinto en este tipo de celebraciones al resto de nuestra península, y como ya se ha relatado en alguno de estos capítulos, el pan para Todos los Santos siempre ha jugado un papel importantísimo en las ofrendas mortuorias, de igual manera que algunos dulces como los panellets y buñuelos de viento, también muy difundidos y consumidos en Cataluña y Baleares. La donación de panecillos en este día se remonta a la Edad Media donde de manera sistemática se repartía pan entre los pobres comiéndose sobre los nichos o tumbas. Son numerosas las obras literarias que resaltan estos sucesos y ceremoniales con que se acompañaban al día de difuntos.

Si tomamos como referencia a la historia y nos hacemos eco de sus tradiciones, el ciclo del invierno viene a coincidir con las efemérides llamadas los Saturnales, fiesta de gran raigambre en la antigua Roma, celebrada entre el 17 y 23 de diciembre y donde a Saturno, dios agrícola del Lacio, se le dedicaban grandes solemnidades. Por citar uno de sus rituales, éste consistía en repartir entre patricios, plebeyos y esclavos pequeños trozos de tortas en las que se introducían un haba seca, el afortunado comensal que tropezaba con la legumbre se convertía al margen de su clase y condición social en un "rey de reyes". La Iglesia siempre detrás de dar un sentido diferente a las fiestas marcadas con un carácter totalmente pagano conseguiría transformarlas hacia el año 1000, etapa en donde comenzaría a observarse distintos matices en todo este tipo de festividades. En Europa estas manifestaciones, en el fondo un poco folklóri-

cas, se siguieron celebrando aunque claramente diferenciadas, por ejemplo en Francia la figura del rey recaía sobre el niño más pobre del lugar al que se le vestía con lujosos trajes entregándole después de tomar un copioso ágape un donativo recaudado por colecta. Si nos referimos a hechos que aceptan a nuestro país, en la provincia Navarra en el siglo XVI este título lo concedían los mismos reyes, obsequiando al niño seleccionado con monedas y abundante trigo. En Cataluña, el "tortell de Reis" postre típico de la Epifanía cierra ese largo período dulcero de la Navidad, donde la saturación acaba por hacer desear al más goloso que concluya el ciclo festivo. En la gran mayoría de las localidades aragonesas el roscón, desde siempre, ha encarnado el papel de protagonista principal en las fiestas, sobre todo en las religiosas, abarcando un período más largo que en otras regiones dado que la degustación de este rico postre elaborado con distintos componentes comienza con la fiesta de la Epifanía y finaliza muy adentrado el invierno.

RITOS Y COSTUMBRES DEL PAN EN ARAGÓN

Muchos y diferentes son los ritos que se han conocido y practicado en Aragón aunque en la actualidad la mayoría de ellos han perdido su fuerza, manteniéndose únicamente el recuerdo. Aunque sería muy difícil reunir en estas páginas toda la abundante documentación que se tiene sobre los ritos y costumbres de nuestros pueblos, pero conviene citar los más representativos para darnos al menos una idea más generalizada de nuestras costumbres.

Se han llegado a precisar los ritos hasta tal punto que por ejemplo en el Pirineo se conocían los utilizados para cada fase de la "amasada". En Baraguas a la levadura se le decía "masa, sube en la vacía, como Jesucristo subió en el vientre de María", acto seguido se hacía la señal de la cruz sobre la masa. Cerca de la boca del horno se volvía a invocar diciendo "Santa Vallezca bendita, te crezca, te cuezca, te facia bon pan". En Gistaín no podía cortarse el pan mientras cocía pues si alguna mujer se atrevía a ello cuenta la tradición que una maldición recaía sobre ella volviéndola jibosa. Otra tradición muy generalizada en Ansó consistía que en el momento de estrenar un horno era casi obligatorio cocer unos pequeños trocitos para repartirlos entre todos los vecinos y en caso de existir un maleficio éste actuara en todos sin excepción.

Si nos remontamos al momento en que se iniciaba la siembra de los trigos, en una mayoría de nuestros pueblos se exteriorizaban de manera notoria a la hora de bendecir los campos, procediendo al enterramiento de crucecitas para prevenir las "tronadas" en el domingo de Ramos y en la Candelaria para alejar las "pedregadas". En Cucalón, pequeña localidad de Teruel, una tradición muy habitual entre sus vecinos, hoy perdida, era sacar en procesión a Santa Ana para solicitar su mediación y que llegaran las lluvias en el momento opor-

tuno y así obtener unas buenas y abundantes cosechas. En la provincia de Huesca tampoco han faltado ritos como los practicados en Huesca el día de San Juan en cuya víspera se recogían dos ramitas de nogal de un palmo de largo y se ataban con un hilo, con la forma de una cruz, dejándolas durante toda la noche sobre la levadura para que creciese bien. En el Somontano oscense, en la comarca de Alquézar se tenía la costumbre de enterrar ramas de olivo el día de Jueves Santo para alejar las tormentas.

Hablando de roscones en Ainzón se comían en pleno campo el 15 de Agosto, bollos caseros el 16 y las culecas el 17 durante las fiestas de la Virgen y San Roque. Desde siempre y con gran devoción el trío de santos formado por San Blas, la Candelaria y Santa Águeda han sido festejados en todo Aragón con gran pomposidad organizándose para sus onomásticas grandes manifestaciones populares en las que no podían ni hoy puede omitirse la toma del roscón adquiriéndose como antaño en las puertas de las mismas iglesias donde se veneran a estos santos. En la actualidad se ha ampliado la oferta de dulces en las pastelerías para estos días como son las "tetas de Santa Águeda", rica especialidad consistente en pasta de roscón en forma de pecho con trufa y chocolate. En Caminreal y Ferreruela de Huerva se ofrecían a San Roque diversos frutos, panes y grandes cantidades de magdalenas; la tradición cuenta que un kilo por cada uno de los que pesaba el enfermo que recuperaba su salud.

Pero si algún acto de relevancia ha sido común a todos los pueblos de Aragón ha consistido en la organización de multitudinarias romerías, todas ellas entre sí diferentes pero con una misma finalidad. En Ansó las migas fueron el plato fuerte y básico a repartir entre la vecindad en la celebración de sus romerías y en Jabaloya para San Cristóbal a la bajada de la ermita se ofrecía a los romeros un copioso almuerzo en el que no podía faltar el cordero, pan y vino. Coincidiendo con la bendición de los campos en Libros se organizaba una fiesta típica en la cual era obligado tomar sardinas, vino y aceitunas. La rica y abundante variedad de festividades han permitido diferenciar muy bien las distintas matizaciones existentes entre ellas como la forma de tomar el pan en Fuenlabrada (Teruel), donde para San Antón se degustaba tostado y untado con ajo, mientras que en Galve para San Juan el pan se acompañaba con un poco de ajoarriero, ofreciéndolo acto seguido a los rondadores.

Más cercanos a Zaragoza capital, en La Muela ya desde hace muchos años era costumbre y sigue por suerte, manteniéndose viva, el subir el primer domingo del mes de Mayo en romería a la ermita de la Sagrada, antes La Antigua, en el término de Monzalbarba para pedir por la llegada de las lluvias. Con gran solemnidad en este día se celebra una comida de hermandad donde se reúne a toda la vecindad, tomándose como plato único judías pochas acompañadas de unos buenos tragos de vino de la tierra y pan de leña.

También en las danzas, sobre todo en las típicas de Teruel, se advierte la presencia de una manera reiterada la ofrenda de roscas de pan sin levadura ni sal como sucede en Alcalá de la Selva. En Ainzón para San Sebastián, santo muy querido no sólo en esta localidad sino en muchos de los pueblos de Aragón se le colgaban del cuello grandes collares de roscos en la subida a la ermita el 20 de Enero, fecha de su onomástica.

Desde tiempos muy lejanos se ha tenido la costumbre, sobre todo en la provincia de Teruel, de hacer con la masa del pan figurillas para colgarlas de las palmas y ramos de olivos, que eran bendecidos el Domingo de Ramos y que con ilusión y alegría portaban los niños en procesión. Estas figuritas con formas de animales con preferencia toricos, gallos, tortugas, siempre se han conocido en Alcañiz e Híjar, al igual que la "coscarana" pan muy tostado y de fino espesor que se les daba a los niños que aún no les habían salido los dientes para que lo chuparan. Mucha fuerza ha tenido que poseer el pan para estar presente en infinidad de celebraciones, actuando de manera ostensible entre los novios como sucedía en Híjar el Domingo de Ramos, día en que las parejas casaderas regalaban "gallos" a los novios comiéndolos juntos; en correspondencia los mozos entregaban a las damas "roscones" o "tortadas".

Estas expresiones populares se remontan a la antigua Roma donde el pan figuraba en lugar preminente en el rito del matrimonio. Este acto entre civil y religioso se denominaba "confarreatio", nombre derivado de la espeleta con que el pan había sido elaborado. Finalizada la ceremonia, que ya con antelación se había ofrecido a Júpiter, se comenzaba a repartir el pan para luego comerlo. Esta tradición se mantuvo entre los primeros cristianos casándose bajo el signo del pan, ceremonia donde el novio entregaba el pan a la novia, como señal y símbolo del firme compromiso de alimentar a la familia.

Los egipcios ya se hacían enterrar rodeados de panes 3000 años a.C. y en la Edad Media también se tenía la costumbre de hacer con antelación pan para más adelante repartirlo entre los pobres el día de los difuntos. Otra presencia del pan casi inexcusable era en las ofrendas mortuorias, en la localidad de La Almolda, como en otras muchas, se repartían bollos, panes y tortas durante los duelos. Para Todos los Santos el binomio pan y vino no podían faltar en las comidas que se hacían en el cementerio sobre las tumbas, quizás esta costumbre esté basada en las antiguas tradiciones paganas, que también en los primeros momentos del nacimiento del cristianismo se siguieron manteniendo. Como colofón de un sinfín de tradiciones quién no recuerda no hace muchos años ver cómo nuestros abuelos o bisabuelos antes de partir el pan hacían sobre su base una cruz con el cuchillo; en caso de caerse al suelo lo recogían y besaban poniéndolo encima de la mesa por la parte plana porque si así se hacía, el dicho aseguraba que no sufría Dios.

NO TODAS LAS MASAS Y HARINAS SON IGUALES EN NUESTROS PANES

Cornisa Cantábrica

La misma verdad que se dice de España, al afirmar que es diferente, se hace real con nuestros panes donde cada rincón es capaz de sorprendernos con una genialidad. A pesar de que hoy la barra familiar, en versión baguette, parece erigirse como un monopolio único de gustos asociados, aún es posible disfrutar degustando una excelente y variada oferta de panes repartidos por los lugares más recónditos de nuestra geografía. Las distancias entre regiones también acusan ostensiblemente los gustos y costumbres; por razones de pura lógica nunca unos panes del norte, nacidos en tierras húmedas y sombrías, donde algunos cereales tropiezan con ciertas dificultades, podrán parecerse a los andaluces donde los trigos se hacen dueños y señores de los campos.

Si uno visita el noroeste peninsular podrá comprobar la existencia de las "mesturas" o "mixturas" de las tierras galaicas, de miga algo oscura, semiesponjosa, algo ácida y con un profundo sabor, combinándose perfectamente con otras variedades como las "bronas negras" de centeno o maíz, ambas piezas de peso exagerado. Los panes de Cea o Mondoñedo, los dos de trigo, gozan de prestigio y fama por la esponjosidad de su miga. Si se sigue la línea del litoral cantábrico en Asturias los más entusiastas de la artesanía panadera podrán deleitarse con las típicas "bronas" de maíz, de miga dulzona, oscura y densa; los "panchones" de trigo y el "bollo preñao" conocido en gran parte de las regiones españolas. En Cantabria la influencia de Castilla es apreciable aportando a su amplio repertorio de especialidades los panes de miga blanca y corteza dura; en Santander capital es conocido el "señorito", pan fálico de masa muy similar al pan de Viena. El País Vasco, con sus hermosos caseríos siempre vigilados por empinadas laderas verdes, ha sabido crear su propio "pan de caserío" compuesto de trigo oscuro y miga esponjosa; el "sopako" rosca tostada ideal para cocinar unas buenas sopas; las "opillas" y la "otana" de Vitoria, hogaza con carácter castellano, constituyen el principal muestrario de las especialidades artesanas de la cornisa norteña.

Zona meridional

Lo mismo que son muchos los kilómetros que separan el norte del sur, igualmente se distancian los gustos, las raíces y en este caso las formas de elaborar el pan. En toda esta zona meridional las piezas con más carácter son las llamadas de "masa dura" con un interior de miga blanca, muy trabajada y poco hidratada. Un vaho penetrante hace que al degustarlo la imaginación siga soñando profundamente. No puede omitirse, y menos por olvido, el enumerar

algunos de ellos, la gran diversidad que están englobados en este grupo hace imposible citar a todos.

De Córdoba son conocidos la "telera", el "abogao", el "pan de cantos", la "boga", etc.; en Málaga la "piña", el "pan de boca" y el "cateto"; el "pan de dos cortes" y el "carrillo" en Huelva; nuevamente la "telera" y el "cundi" en Jerez; de Sevilla el "pan de piquitos" y el "bollo"; la "hogaza" de Granada; la "boba" y la "rosca" de Cádiz. Pero aquí como en otras latitudes también existen las excepciones y es muy fácil pasar como dice el refrán "de lo blanco a lo negro", este es el caso de la "torga regañá", redonda y crujiente como un barquillo; los "ochos", tubulares con escasa miga y con semillas de sésamo; el "pan serrano" de miga esponjosa y harina oscura, que recuerda la textura de los panes gallegos de Andevalo, de Huelva; las piezas aceitadas de Almería; los "ochios" de Jaén, tortas de miga hueca espolvoreadas con pimentón o las "salaíllas" de Granada, tortas redondas de miga esponjosa y espolvoreadas con sal gruesa.

Castilla

Es tan ancha Castilla como los grandes mares de cereal que aquí duermen, gracias al descuido plácido el Sol deja a los trigos impregnados de un amarillo dorado que sólo la vista puede recrearse. Granero y cuna de panes blancos, con mucha miga, están elaborados con trigos de excelente calidad, como en Andalucía, presumen de contar con masas compactas y densas que traducidas al lenguaje popular se les llama "bregadas", "sobadas" o "bien trabajadas". Como ya es habitual en otras localidades, también en los pueblos de ambas castillas, aunque las formas y nombres cambian, no así su inalterable estilo de pan.

Desde muchos años atrás la historia ha ensalzado la calidad de producción de los panes en pueblos como Medina del Campo, Simancas, Aranda de Duero, Cuéllar, Tronista, Ávila, enclaves muy concretos del mapa castellano. Como ejemplo de panes "bregados" son el "pan casero" de Ávila, los "lechuguinos" repartidos por Dueñas, Burgos y Simancas; el "pan cantero" de Venta de Baños; el "pan sabao" de Miranda de Ebro; la "libreta de orejas" de Manzanares; el "pan de castilla" de Burgos y Guadalajara; el "pan medio" de Salamanca; la "libreta redonda" de Talavera de la Reina y la "libreta de cuchilla" de Chinchón.

Tampoco aquí pasan desapercibidas las excepciones, junto a los panes "bregados" considerados como los más representativos de la zona central, un sinfín de singularidades se suman para completar su amplia oferta de piezas artesanas. Dentro de estos panes atípicos, si así puede llamárseles, puede citarse la "malhecha" de miga esponjosa y corteza abarquillada y la "mediana", ambas de Albacete y Medina del Campo; el "pan feo", el "pan moreno", el

"enrrollao" y la "trenza" de Zamora y Almansa respectivamente. Otra variedad que merece resaltar y dedicar una atención especial son las tortas aceitadas, aunque éstas no puedan considerarse como nacidas propiamente en esta zona. En Soria, Aranda de Duero, Venta de Baños y Ágreda pueden degustarse las mejores y más afamadas tortas aceitadas.

Franja pirenaica e interior

La franja formada por los Pirineos y pueblos del interior de Aragón, Navarra y Rioja también ha sido rica en costumbres, en gastronomía y por supuesto en la elaboración de panes.

La proximidad geográfica e histórica de estas comarcas hermanas han acercado profundamente parte de su cultura, y de sus hábitos culinarios, aunque estableciendo debidamente ciertas diferencias.

Seis son los grandes grupos donde el pan se manifiesta con entera libertad en su composición y su labor interpretativa, los de masa esponjosa, de corteza crujiente y mate, los bregados con miga blanca y corteza lisa, los panes de tipo viena, los aceitados, los figurativos y los de masa abizcochada y dulzona.

Entre los panes que componen el primer apartado pueden citarse la familia de las hogazas, que dependiendo del lugar de origen estarán representadas por distintas formas, dibujos y masas, entrando a formar parte excepcionalmente en su composición otros cereales diferentes aportando distinta textura y color. La "taja" navarra, la "francesilla" del Pirineo, la "barra pintada" de la provincia de Teruel, el pan payés, el pan de "cinta" típico de Zaragoza capital, el pan de "estrella" del Maestrazgo turolense, el pan "cabezón" y el "chusco" de Híjar son las piezas que mejor definen el trabajo artesano de los panaderos de estas regiones.

De masa bregada o metida en harina son conocidas las trenzas, de Zuera (Zaragoza) y Valderrobres (Teruel), y el "bisalto o bisarto" de Calatayud, ciudad que también comparte mucha afición por elaborar los conocidos panes de "viena" con formas de panecillos individuales, panes y bollos redondos de mayor o menor tamaño.

Los figurativos quizás sean los más antiguos, con más carga simbólica y con carácter de ritual, sus diseños imitan con preferencia a reptiles como el lagarto, a aves como el gallo, a animales como el toro, sin olvidar para los niños las figuras de muñecos. Este pan es de poco espesor, de corteza dorada puede estar elaborado con azúcar o sin ella.

El grupo más ambicioso y con más variantes dentro de una composición muy similar es el de las tortas de aceite y las cañadas. Aunque se tiene cons-

tancia de la antigüedad de estos panes, posiblemente su origen se remonta a etapas muy lejanas donde ya nuestros trigos y aceites figuraban como las materias primas más importantes. Las tortas de aceite, como bien expresa su nombre, tienen como fundamento la combinación de masa de pan con un ligero riego de aceite de oliva, particularidad que le otorga un gusto especial a la miga, proporcionando al paladar de cualquier aficionado de panes una sensación gustativa muy agradable. A pesar de que esta variedad se hace muy común en el Bajo Aragón y Teruel, también en el resto de las provincias de la comunidad aragonesa es fácil de adquirirlas.

El mundo de las cañadas quizás sea a la hora de catalogarlo el más sugestivo por su amplio volumen, parece mentira que siendo una sencilla torta plana rociada con un chorrito de aceite de oliva virgen ofrezca tantas diferencias; aquí sí que no tiene ningún valor el decir que es una mezcla de masa con aceite, sino que manos artesanas, con sus habilidades propias, son las que personalizan sus elaborados, que sólo en el fondo se parecen. Según su origen pueden llamarse "guitarras", "cañadas", "fogazas", "dobleros", "raspaos", "bollos", etc. El último capítulo, el de las masas abizcochadas y dulzonas, también adquiere un gran interés en la región aragonesa; puede considerarse como una torta-roscón típica de la Pascua, muy celebrada en nuestros pueblos. En Híjar (Teruel) es muy conocida y apreciada la torta de San Jorge o "culeca con caña", el roscón de Pascua en otros pueblos y villas de Aragón se les suele llamar "culecas" conteniendo en su interior huevos cocidos.

Franja mediterránea e interior

Si ancha es Castilla y hermosa Aragón, la franja mediterránea no es menos atractiva e interesante, la singularidad de sus pueblos permite que estas tierras ofrezcan un numeroso muestrario de panes artesanos. Si se comienza por describir la línea que nos conducirá desde la comunidad catalana a Cartagena, por señalar un punto de finalización, en este primer escalón el "pa de pagés" tendrá prioridad sobre todos sus compañeros de canasta. Casi por obligación esta pieza, por muy pocos desconocida, hará acto de presencia en un amplio sector gastronómico unas veces sirviendo de acompañamiento a cada uno de sus platos y en otras como un sugestivo entrante acompañado de jamón y tomate animando a las papilas gustativas a prepararse ante este acto tan supremo como es el ritual de buen yantar. Esta pieza pertenece al paraíso de las masas esponjosas y cortezas crujientes. Junto al pan de pagés son conocidos el "sombrero" de Tortosa, los "costrons" de Gerona, el "redondo" de Lérida y Montblanc, el "pa de colçes" típico del Ampurdán y Lérida y el "pa regit" también de esta localidad. El panecillo individual de miga blanda, blanca y elástica llamado "llonguet" en toda Cataluña y el "tallat" de Tortosa con forma de torta y con un agradable tacto almohadillado completan el amplio abanico de especialidades de esta región.

La gran Valencia, florida en casi todas las estaciones del año, no sólo es la ciudad de la luz sino que también sabe contribuir con su buen hacer en el trabajo artesano de la panadería. El "pa d'horta" incluido en ese grupo tan descrito repetidamente de las piezas rústicas con miga esponjosa, las clásicas "barras", "pataquetas" y "rollos", todas ellas calificadas como panes de huerta de cortezas arrugadas constituyen la mayor demanda de sus ciudadanos. El símbolo más popular de los panes valencianos es la "pataqueta", pieza manipulada con distintas harinas y en diferentes tamaños, recuerda a la forma de un busto femenino. Pero también es fácil adquirir panes de masas trabajadas como el "fresao", "sobao", la "lanzadera", propios de la capital, conociéndose también la "torta" típica de Utiel. Con un cierto parecido al pan de pagés de origen catalán en Valencia se elabora la "montera" y el "corfat".

Unos kilómetros más allá podremos degustar otras piezas con distintas texturas y sabores como las "mangranetas" de Alicante, pan tipo Viena de miga blanca y esponjosa.

Para olvidarse de la rutina de los panes habituales referenciados en más de una ocasión y que corresponden a variedades más o menos conocidas habrá que desplazarse hasta la provincia de Murcia, donde todo su repertorio sorprenderá al más entusiasta conocedor de panes.

Con un marcado tipismo figuran las masas elaboradas con harina de panizo y trigo mezcladas, resultado que proporciona a la miga un color amarillento y de sabor a almendras amargas como se comprueba saboreando el "pan de rigüelto" o las tortas de harina de panizo con pimentón como el "bollo" que suele cocerse al horno con sardinas de salazón.

Los hay también con miga blanca y compacta de trigo candeal como el "rollo de panza", el "pan sobao" y el "pan de carrasca".

Pero aquí no finalizan las singularidades sino que son un suma y sigue de sorpresas como el "pan de cuadros" similar a la hogaza, la "torta de pimentón" de Lorca, de sabor dulce y regada con un poquito de aceite y pimentón, los "crespillos" cuya originalidad se fundamenta en finas planchas de hojaldre que permite paladear una masa crujiente y etérea con un toque de sabor a pimentón y aceite; estos mismos en Cartagena están espolvoreados con sal gruesa en su superficie.

A Baleares y a Canarias, lugares entrañables de nuestra España, únicamente las separa la distancia y no el afecto y cariño, tienen como fuente de inspiración las tradiciones catalanas como el pan pagés, y las andaluzas como queda reflejado en canarias con el "mollete" de gran esponjosidad, el "pan de campo" de masa dura y el pan blanco.

VISIÓN GLOBAL DEL PAN EN ARAGÓN

Conocida la premisa de que el pan representó para todos los habitantes del globo una base importantísima en la supervivencia humana, también este alimento sirvió de motor de arranque para dar paso a la creación de nuevos derivados como serían las galletas, tortas, etc.

Casi diez meses de atenciones y cuidados requerían los campos de Aragón junto con constantes miradas al cielo por parte de los labradores para que el trigo naciese, creciese y con el tratamiento adecuado quedara convertido en pan.

En Julio comenzaba la siega, arduo trabajo ayudado con aquellos utensilios, hoy ancestrales, como la hoz y la zoqueta, algunos labradores llegaban a hacer tres siegas, en un primer lugar como jornaleros de las tierras cálidas aragonesas, luego tomando parte activa en el somontano de la provincia y en último lugar recogiendo la cosecha de su propia casa.

Las circunstancias, el cambio sociocultural y el propio progreso se han encargado de hacer desaparecer aquellas estampas marcadas por el móvil del esfuerzo transformándose gracias a la presencia de máquinas revolucionarias, cada vez más perfectas, en un trabajo más llevadero.

La historia, con gran criterio, ha relatado en infinidad de ocasiones los excelentes panes nacidos y elaborados en Andalucía, pero no menos importantes tendrían que ser los de Aragón, donde únicamente se utilizaban trigos de la mejor calidad, fama que ya gozaron en la época romana.

La situación estratégica de nuestra región fue siempre bien vista por todas las civilizaciones considerándola como nudo de comunicaciones de primer orden y lugar de grandes iniciativas. No es de extrañar que en este centro neurálgico fructificaran ideas importantes que trascendieran en todos los sectores, destacando el agrícola debido a las grandes extensiones de nuestros campos.

El buen entendimiento entre culturas distintas aquí establecidas darían como fruto un fuerte desarrollo en los planes de riegos y, como consecuencia, un poderoso cultivo de los cereales.

Es un hecho significativo que a pesar del hambre que acechó a muchas localidades de nuestro territorio, aún de manera ocasional en Al Andalus, la producción alcanzaría niveles importantes, llegando incluso a rozar los aires de poder y autosuficiencia.

La poesía festiva de los cantores árabes, los tratados andaluces de la Hisaba comprendidos entre los siglos IX al XII puestos al descubierto por Levi Provenzal, la tesis doctoral de Fernando de la Granja Santamaría, titulada *La cocina arábigo-andaluza* y el manuscrito del siglo XIII "La cocina hispano-

magrebí", traducido por Ambrosio Huici Nirabda, demuestran el interés que mantuvo el pan en el mundo hispanoárabe.

A la dedicación casi plena en nuestra región en todas las áreas agrícolas se fueron completando con la plantación de almendros, frutales, olivares, imprimiendo un fuerte impulso a las especias.

Desde estos momentos el pan cambiaría de aspecto, de gusto y de textura, el pan dejaría de ser pan para convertirse en una rica masa con almendras, avellanas, piñones, no faltándole este toque singular del aceite de oliva.

Dadas las oscilaciones climatológicas dentro de nuestros límites territoriales, con fríos intensos y con calores desmesurados, obligó a los expertos panaderos a inventar distintas clases de panes, desde los de miga dura, bregada y hasta los de miga hueca y masa esponjosa cubiertos con cortezas semiduras.

En un primer lugar el pan como pan, y más tarde con las distintas versiones de migas, sopas y postres sirvieron para alimentar a muchos pueblos de Aragón, convirtiéndose en ocasiones como plato principal del día y sustento único de los pastores de montaña.

PERFIL HISTÓRICO DEL PAN EN ARAGÓN HASTA EL MOTÍN DE LOS BROQUELEROS

Desde la fundación de la ciudad de Caesaraugusta, antigua Salduba en el año 24 a. de J.C. hasta la época moderna, la agricultura, cuna de nuestros trigos mecidos por los conocidos vientos de la región, ha significado el fundamento para convertir el grano en pan, atravesando por etapas y fechas muy señaladas. Qué mejor presagio sobre las señas de identidad de esta ciudad eminentemente agrícola que su moneda fundacional estuviera representada por los signos más representativos de esta profesión, en dicha pieza queda plasmada con claridad la figura velada de un sacerdote guiando una yunta tirada por un novillo y una ternera arrastrando un arado con reja de bronce trazando un surco y limitando el perímetro de la ciudad.

Ya en la ocupación romana gran parte de nuestro suelo fue dedicado al sector de la agricultura proporcionando a sus habitantes trigos de excelente calidad hasta tal punto que se llegó a decir de ellos que eran los mejores del Imperio, conduciéndolos a Roma vía Tarragona. Los años fueron pasando y otra civilización, la musulmana, enriquecedora para nuestros pueblos, no dejó de cantar con grandes alabanzas a la región aragonesa unas veces elogiando el punto geográfico de nuestra ciudad y otras ensalzando la riqueza de los campos. Según Al-Udri, Zaragoza era la ciudad con mejor suelo y con más abundancia de frutas, cuya calidad no podía ser igualada. Otras citas como las contenidas en el Anónimo de Almería se ciñen a resaltar las excelentes cualidades de que dis-

pone la ciudad para la conservación de frutas y el trigo diciendo que jamás se estropeaban, añade el anónimo que han podido verse trigos con más de cien años, uvas colgadas seis años, higos secos, albaricoques, cerezas y peras con más de cuatro años. Es imposible que ante tantas vanaglorias aquí no se elaboraran unos panes que alcanzaran un gran prestigio. Rodeadas de gran imaginación oriental existen frases donde se comenta que una de las genialidades que disfrutaba la ciudad es que en ella nada se corrompe ni los gusanos se sienten capaces de atacar a las frutas ni a ninguna clase de granos, es de suponer que todo esto fuera posible gracias a la posesión de un talismán (Thfat al-Moluk).

Más adentrada la historia con la llegada de las Ordenes Militares que en un principio gozaron de un modesto patrimonio en la ciudad y que, poco a poco, iría ampliándose en la segunda mitad del siglo XII, hasta ocupar muchas de las tierras colindantes, dieron un fuerte impulso a la agricultura. De las tres Órdenes, la del Temple sería la que primeramente se establecería en Zaragoza y en su perímetro territorial. Durante este siglo comenzaría a percibirse un cambio en las estructuras sociales de la ciudad, creciendo apreciablemente las clases labradoras y burguesas en detrimento del anterior dominio de los caballeros; con estas nuevas fuerzas el cultivo de los campos mejoraron, lo mismo que los riegos, plantándose numerosos viñedos.

Era costumbre que los cereales fueran conducidos al almudí del pan, donde con un día de antelación eran almacenados para abastecer el mercado semanal marcándose allí mismo el precio; de dicho almudí era retirado por los panaderos pagando ciertos derechos. Se tiene constancia que dentro de las pardinas próximas a la laguna de San Felipe, más adelante conocida como plaza del mismo nombre, y ante la misma casa de los Templarios existía en 1164 un horno llamado El Temple. Otras citas aluden a la presencia en 1170 en el Arrabal, en un lugar llamado Alfadir Alpodro, de un molino propiedad del obispo Torroja, de la misma época se conoce el molino harinero en Altabás, pertenencia del rey. Con la autorización de Pedro II en 1210 fue instalado el almudí del pan y del alfolí de la sal en el nuevo emplazamiento del mercado, lugar estratégico para provocar el desarrollo del barrio de San Pablo, apodado por éstas y otras razones "la población del rey".

No son muchos los documentos que se tienen sobre los precios del trigo, pero lo que sí se conoce es que en 1266 el trigo se cotizaba a 24 sueldos el cahiz. Finalizando el año 1200, el almudí siguió siendo un monopolio real existiendo administradores de mesuras a los que los vendedores de pan gratificaban con el fin de mesurar los trigos. Los trigos aragoneses siempre fáciles de exportar por su gran calidad fueron favorecidos por Jaime II eximiendo en 1319 de derechos a los trigos que se conducían desde Zaragoza a Tortosa, dictando el monarca medidas similares en años posteriores. El pan, muy unido a los problemas relacionados con los hornos, mantendría conflictos muy curiosos como el aconteci-

do con el horno sito junto al templo de San Gil de Zaragoza. Estando la iglesia en construcción esta institución religiosa quiso adquirir en 1302 dicho horno propiedad de Pedro de Novales y Sancha Martínez, ambas posturas, alejadas sobre el precio de compra y venta, provocaron dilaciones en la obra teniendo que intervenir el propio rey Jaime II ante los jurados de la ciudad. Bajo el reinado de Alfonso IV el almudí del pan seguía perteneciendo al rey, quien a su vez lo arrendaba a distintas familias. Los constantes problemas provocados por los panaderos de la ciudad instaron al monarca Alfonso IV, en el año 1333, a revocar el privilegio obtenido por ciertas panaderías de Zaragoza a las que se les autorizaba a amasar el pan como quisieran reduciendo a tan sólo dos de ellas para elaborar piezas con una sisa de onza por dinerada. Aunque la historia con buen criterio ha relatado en infinidad de ocasiones los excelentes panes nacidos de las manos artesanas de los panaderos de Andalucía ensalzando de manera especial las piezas de tierras andaluzas, no menos importantes tendrían que ser los de Aragón cuando el infante Pedro nombró panadero real y proveedor suyo a Micaela Pérez de Torla, haciendo lo mismo Alfonso IV con Galaciana López, persona que le servía el pan cuando el rey estaba en Zaragoza.

Durante el largo reinado de Pedro IV, y ante la reiterada costumbre de aumentar o disminuir por parte de los panaderos el peso de las piezas lo mismo que sus precios, el monarca tuvo que oponerse frontalmente contra esta postura dictando órdenes prohibitivas a los jurados en 1349 y 1356. En la búsqueda de soluciones ante estos desórdenes en 1360 fue promulgada otra orden real donde se limitaba el número de panaderías francas de Zaragoza, apreciándose una reducción en el peso del pan de dos onzas por dinerada, ajustándose de esta manera el peso al precio de venta.

Alcanzados los años de 1400 un oficio reconocido y admirado era el de panadero, el rey Martín no dudó en redactar unas ordenanzas para que los profesionales horneros, también llamados flaquers, pudieran reunirse con entera libertad para tratar asuntos de su competencia, aunque siempre vigilados por la intervención del almutazaf, persona considerada con experiencia en este tipo de negocios. En este mismo período el rey zanjaría los pleitos existentes entre los arrendadores de molinos harineros de Zaragoza y los panaderos emitiendo los jurados sentencias como ésta: "los molineros deberán llevar a los molinos los cereales a peso y efectuar la molienda sin otra retribución que la de dos sueldos por saco de seis arrobas, a pagar por el panadero...", también se expresaba el deseo de que se prohibiese el tener panadería a las mujeres de los molineros. En el mismo documento se insistía con severas puntualizaciones en que el molinero por sí o por terceras personas tuviesen panaderías. Dado que en la ciudad no existían demasiados molineros se les obligaba a pagar los menoscabos del cereal y harina que observase el panadero. Con las multas que se imponían por la mala gestión de los profesionales se fijó que parte de

su importe fuera destinado a sufragar los fondos para el mantenimiento y obras del puente mayor de la ciudad, estableciéndose tasa al precio del pan.

Durante la dinastía de los Trastámara, muy bien acogida desde sus comienzos por los zaragozanos también el pan siguió ocupando un lugar importante dentro de la ciudadanía. A pesar del corto reinado de Fernando I, este monarca dedicó muchos meses de atención a nuestra ciudad incluso siguiendo, desde Montpelier, todos los movimientos financieros y el fiel cumplimiento de las ordenanzas. El trigo que seguía facilitando desde el almudí cotizándose por caices, se vio incrementado por las distintas comisiones añadidas, proporcionando un fuerte alza en el precio a los costes del porte; desde el almudí había que añadir los derivados por la limpieza del grano, la molturación, el trabajo de cerner la harina, de amasarla y como punto final el de hacer el pan y cocerlo, pero todos estos costes se vieron rebasados por las ordenanzas promulgadas por Alfonso V, motivando una disminución en el peso del pan. El municipio para velar el precio en la venta del pan no dudó en nombrar auxiliares pesadores quienes se encargaban de realizar una estrecha vigilancia sobre los panaderos.

La presencia de Fernando el Católico en la historia de España y Aragón fue firme y decisiva, este período estuvo marcado por una intensa vida política imprimiendo unas nuevas reglas y formas de gobernar nacidas del propio poder monárquico y bajo el signo del autoritarismo de sus titulares. La fortaleza y el espíritu del monarca que no sólo estaba inmerso en fuertes convicciones locales sino abierto a todos sus Estados surgía como respuesta a una profunda crisis medieval. El siglo XV se conocería por el gran movimiento en torno a la asociación gremial, fenómeno generalizado en todo Aragón. Según Luis Sancho Seral, la cofradía fue la palabra más usada en todo nuestro territorio como designación genérica de las asociaciones o hermandades, pero esto no quiere decir que aquí no se conociera el gremio, aunque tampoco el término cofradía ha tenido el mismo significado en todos los momentos históricos.

Para el ejercicio de la profesión ya en el año 1488 existen documentos en los que se alude a los exámenes previos como consta con fecha 28 de Enero donde el rey Fernando concedió el privilegio a la cofradía de San Cosme y San Damián estableciendo un examen de aptitud para entrar en ella, método normalizado en años sucesivos en todas las cofradías de oficios. En el transcurso de este siglo y en el siguiente se intensificó el trabajo en los gremios zaragozanos de manera progresiva, siendo el Concejo quien resolvía las querellas, otorgaba ordenaciones o vigilaba que su cumplimiento fuera correcto.

Los artesanos zaragozanos, como lo habían hecho anteriormente, vivían distribuidos por las calles y con frecuencia el nombre de la misma tenía que ver con el ejercicio de la profesión, participando con la presencia de talleres y obradores de las distintas actividades. Nuestra ciudad ocupaba un lugar importantísimo en

el comercio del trigo abasteciendo no sólo a nuestro propio consumo sino que era capaz de exportar a otras regiones siguiendo preferentemente ese curso magnífico del río Ebro en dirección a Cataluña. Durante los siglos XVI y XVII la agricultura fue considerada como la actividad económica más importante de Aragón, la mayor parte de los aragoneses estaban ocupados directamente en el trabajo del campo ejerciendo como propietarios o como jornaleros. Por otro lado los productos nacidos de la agricultura representaban el mejor potencial económico del reino tanto interior como exterior. Tal como estaba estructurada la tierra cuando una buena cosecha llegaba a buen término permitía disfrutar de unos excelentes recursos financieros, existiendo la posibilidad de reinvertir en el mismo campo, adquiriendo nuevos materiales agrícolas que hicieran más fácil el trabajo. Una mala cosecha por el contrario obligaba al campesino a restringir sus gastos, deteriorándose ostensiblemente la economía regional.

En el siglo XVI, Aragón, como ocurriría en el resto de Europa, experimentó un fuerte incremento demográfico pasando de los 200.000 a los 400.000 habitantes, este crecimiento provocó una constante demanda de alimentos que los aragoneses tuvieron que encontrar y obtener de la tierra. Una cuestión de vital trascendencia para Aragón fue la creación de la Acequia Imperial, más adelante llamada Canal Imperial de Aragón. El motivo de que este proyecto fuera bien acogido estaba basado en el aprovechamiento de las aguas del Ebro que contaba a su vez con el aporte de las aguas del Gállego y del Huerva, fuente importante de riqueza por abastecer la espléndida huerta zaragozana aunque de pequeñas dimensiones por no cubrir las necesidades agrícolas y provocando por este motivo constantes alzas en los precios de las tierras. El pueblo regante vivía a la expectativa de las obras de la Acequia Imperial que al final podría beneficiarse de las aguas del Ebro en su margen derecho. Una idea positiva alentada por Carlos I fue la transformación paulatina para que la primera Acequia se convirtiera en un verdadero canal que no sólo sirviese para regar las terrazas más superiores de la margen derecha del Ebro, sino que sirviera de canal de navegación. Las obras se comenzaron a pesar de las dificultades llegando los beneficios del agua a pueblos de la provincia de Navarra y Aragón. El arranque fue rápido pero la decadencia del reino de la propia Corona española afectó, influyendo en esta determinación, de forma directa a las obras quedando también paralizadas por la formación de un partido político de oposición por entender de una manera egoísta que la abundancia de tierras regables conduciría a una caída en el abaratamiento de las tierras y de los productos derivados de ella. Este capítulo quedaría cerrado con los nuevos aires del siglo XVIII, no falto de dificultades creadas por constituir una obra de gran envergadura.

Las perspectivas del siglo XVII comenzaron a cambiar por completo, puede afirmarse que fue la cara opuesta de lo que había sido el siglo anterior. Al fuerte impulso conseguido en el Renacimiento le siguió un Barroco impregnado de

una profunda depresión en parte comparable a los siglos XIV y XV. La población aragonesa no sólo se estancó sino que retrocedió no consiguiéndose hasta el siglo XVIII la población alcanzada a finales del siglo XVI. Con la expulsión de los moriscos de Aragón quedaron diezmadas nuestras tierras lo mismo que en la región de Valencia, por contar ambas con una población morisca que oscilaba un 15-26%. Las vegas de la margen derecha donde fundamentalmente ellos estaban instalados y trabajaban sus regadíos quedaron abandonadas a su salida, convirtiéndose en un auténtico erial. Pero no sólo sería ésta la mayor catástrofe del campo aragonés, sino que la guerra de Secesión catalana (1640-1652) y la situación geográfica de Aragón, próxima a la frontera francesa y catalana determinó que este reino sufriera especialmente las consecuencias de la guerra. Según el proceso histográfico moderno el siglo XVIII pondría punto final a una larga etapa permitiendo dar paso a un nuevo concepto de revolución industrial que afectaría a toda la península. Aragón aunque se siguió llamando "reino" tan sólo sería como recuerdo de su pasado histórico, no ajustándose a la realidad ya que quedaría convertida en una provincia del Reino centralizado que era España.

Volviendo sobre los temas del mundo del pan y de las personas que se ocuparon de transformarlo, el horno en este período no existió como dependencia privada o particular, más bien desempeñó en la mayoría de las ocasiones una función social de servicio público; sólo de forma aislada se cita la "masadería" en domicilios privados, los hornos se destinaron casi en su totalidad a fabricar pan aunque pruebas documentales dan fe de la existencia de hornos para cocer pasteles. Zaragoza en la primera mitad del siglo XVIII contaba con 5 hornos de pan. La toponimia callejera de la ciudad estaba ampliamente representada con la presencia del calificativo "horno" como el de la Caraza, de la Yedra, de Peco, de los Agujeros, de la Albardería, de los Frailes, etc., localizándose en todas ellas al menos un establecimiento donde se fabricaba pan. Durante todos estos años los gremios siguieron manteniéndose en plena vigencia aunque su número de afiliados era escaso, llegando en ocasiones a superar los diez.

Las condiciones climatológicas dentro de nuestro territorio, con fríos intensos y con calores desmesurados, obligaron a los expertos del mundo de la panadería a elaborar distintas clases de pan como los de masa dura, bregados y metidos en harina, hasta los de miga hueca y de masa esponjosa cubiertos con cortezas semiduras. En todo este espacio histórico la alimentación base de las clases medias y bajas, que representaba la inmensa población, consistía en el pan de trigo o moreno, la carne y el pescado eran productos elitistas de los que muy pocos podían beneficiarse. En general la variación en la alimentación era muy escasa consumiéndose casi de forma continua las sopas con tocino en el desayuno, pan con cebolla, ajos y queso para las comidas, y olla de berzas, nabos, verduras, sobre todo en Aragón, y algo de carne en las cenas. Para suplir la falta de calorías en una alimentación escasa de proteínas se generalizó el vino acompañando a las comidas.

Pero no todo serían leyendas alrededor del pan sino que hechos históricos de importancia acontecerían en Zaragoza como el de la primavera de 1766; cobró tal violencia este suceso que después del motín de Esquilache el nuestro ocupó el segundo lugar en importancia. Las escaladas de los precios en los artículos de primera necesidad como el pan y el aceite con el consiguiente deterioro en la capacidad adquisitiva sembró un malestar popular que poco a poco se fue acrecentando y creando un ambiente totalmente enrarecido hacia los objetivos políticos del momento. El acaparamiento de estas materias por parte del hijo del intendente y mercaderes poco escrupulosos con su evidente enriquecimiento y el elevado coste de los mismos hizo que día a día pasquines de protestas salieran a las calles incitando a que la violencia y la venganza se hicieran patentes. Ante el creciente movimiento ambiental y alarmado por el cariz que tomaba este suceso D. Lucas Martínez Patiño, marqués de Castelar, Capitán General, se reunió en consejo el 4 de Abril para tomar medidas preventivas.

Tras largas y duras conversaciones los allí reunidos acordaron acceder a la reducción de precios en el trigo, el pan y el resto de los alimentos de primera necesidad, permitiéndose amasar y vender pan libremente, que los horneros cumpliesen sus contratas para abastecer al público, bajo pena de multa si no lo hacían y que los que tuvieran trigo y aceite almacenado fuera de la ley los declarasen con relaciones juradas. Al día siguiente, cinco de Abril, correspondiendo con la fiesta dominical, la comitiva de alguaciles comenzó a leer el bando redactado por toda la ciudad. La lectura fue bien recibida con gran entusiasmo por la muchedumbre en ciertas calles de la ciudad, no así en la de la Platería donde comenzaron por apedrear a los alguaciles hasta llegar a la plaza de la Magdalena. La chispa ya había estallado, todos los amotinados se dirigieron a los domicilios del intendente y de los más ricos de la ciudad. La multitud en un primer momento se desplazó al palacio de los Luna, residencia del Capitán General, vitoreando al marqués de Castelar y al rey, el marqués con buenas palabras intentó aplacar lo ánimos del pueblo no consiguiéndolo dado que los amotinados ya se habían marcado su objetivo. La residencia del intendente situada en el palacio de los Condes de Fuenclara en la calle de su mismo nombre fue destruida librándose con cierta extrañeza de ser quemada por pertenecer a los Condes, hecho que parece increíble por estar marcado el motín de un carácter totalmente popular. Lo más señalado de esta sublevación es que en ella no se emplearon las fuerzas por parte del capitán general sino que fue un importante sector de la ciudad entre los que se encontraban pequeños propietarios, agricultores y artesanos quienes tomaron la decisión de intervenir para poner punto final a esta insurrección; una vez más en la historia la defensa del orden fue velada por el sector conservador. Tres días duró la revolución donde las detenciones se hicieron masivas des-

embocando en once condenas de muerte que alarmaron a los habitantes de la ciudad. El día 8 del mismo mes sancionaba favorablemente la forma de represión y el día 27 una disposición de Carlos III ordenaba la suspensión de las penas de muerte imponiendo a cambio penas extraordinarias en proporción a los excesos.

EL PAN EN LA COCINA ARAGONESA

Es imposible hablar de la gastronomía española, y, dentro de la misma, de cada una de las regiones que la componen, sin hacer un canto especial al pan. Desde sus inicios hasta nuestros días este bien popular ha tomado parte activa en la composición de cremas frías, calientes, sopas, actuando como un refuerzo elemental en los pudings y albondigones, colaborando con éxito en la realización de ricos y apetitosos postres. A pesar de sus virtudes nunca se ha valorado la gran potencialidad culinaria, que atesora, en su justa medida, más bien se le ha considerado como un integrante básico de las múltiples recetas que aglutina la cocina aragonesa. Todo esto ha sido posible gracias al amplio y copioso legado proporcionado por nuestros pueblos, ellos se encargaron de dejar su impronta en la forma de trabajar los distintos productos nacidos de la tierra y que por medio de sus hábiles manos eran transformados.

No ha sido únicamente en nuestros límites territoriales donde el pan se ha enmarcado dentro del contexto del aprovechamiento de sobras debido a la escasez de recursos de primera necesidad, sino que el sentido del ahorro fue común a toda la cuenca mediterránea y a cocinas tan conocidas como la francesa, italiana y parte de ciertas regiones de Alemania y Países Bajos. De la misma manera que el resto de las provincias españolas, Aragón seguiría aprovechando el pan duro en primer lugar por las amas de casa y pastores, más tarde por cocineros de oficio; estos últimos con su labor imaginativa conseguirían crear una peculiar cocina popular tan suculenta como nutritiva.

En épocas de escasez y períodos de hambre, de los que la historia ha sido partícipe, el pan ha jugado un papel totalizador estando presente en desayunos, almuerzos, comidas, postres, meriendas hasta concluir con las cenas. La aportación generosa del pan en muchos platos de nuestro recetario y la continuidad de su consumo ha hecho que muchos de ellos hoy se consideren como típicos, teniendo una gran divulgación entre los ámbitos culinarios. ¿Quién no recuerda el haber visto a los bisabuelos o abuelos mojar trozos de pan más o menos duros en la leche, malta o café para los más afortunados, o antes de salir de casa tomar esos típicos panes de leña acompañados con unos buenos embutidos de la tierra o alguna especialidad surgida de la matanza del cerdo? De los almuerzos mucho se podría hablar y bien, porque alrededor de esa sana cos-

tumbre hoy perdida y olvidada han compartido momentos muy felices las familias y jornaleros; en estas reuniones amistosas se contaban anécdotas, chascarrillos, historietas sin importancia o se entonaba alguna que otra declaración de principios como la que dice:

Las migas con tropezones,
en bota vieja, el vino,
las chuletas a la brasa,
y el noviazgo sin testigos.

Si comenzamos por las migas poco se sabe del lugar de nacimiento, un punto de partida podría situarse en La Mancha por el gran movimiento de los pastores trashumantes, otra posibilidad lógica sería el pensar que sus inicios se fraguaran en Andalucía, entre la masa olivarera; no hay que olvidar que las migas constituyeron el almuerzo por excelencia de los pastores y campesinos durante las tareas de la recolección. De las migas se dice que tienen connotaciones rurales, humildes y recurrentes, su máxima valoración se alcanza cuando están bien trabajadas y ofrecen al paladar un adecuado equilibrio entre el punto de humedad, el sabor del aceite y el aroma a ajo.

Migas del pastor en el Alto Aragón

El Instituto de Estudios Oscenses en su afán de recopilar gran parte de las recetas de los pastores del Alto Aragón ha tomado como orientación las migas de los pastores de Ansó y Hecho, dando como la receta más peculiar la siguiente:

En primer lugar se corta el pan en hojas finas, pan que por lo menos debe tener tres o cuatro días como mínimo, de vez en cuando y no de una manera sistemática se roza la corteza con ajo; por otro lado en una sartén se pone al fuego sebo y tocino en trocitos pequeños y un poco de aceite; una vez bien deshechos estos componentes se echan las migas y se revuelven; cuando las migas han empapado por completo la grasa se les salpica con unas gotas de agua sin dejar de removerlas; bien calientes y antes de comenzar a disfrutar de ellas se les añade una pequeña cantidad de aceite crudo; para que esta receta se siga al pie de la letra es preciso que las migas se tomen del mismo caldero y a poder ser con una cuchara de palo, con preferencia de madera de boj.

Migas de Teruel

Las migas de Teruel según la versión que Domingo Gascón, periodista, escritor y cronista de la provincia de Teruel, describe en su almanaque culinario de 1892 se elaboran de la siguiente manera:

Es imprescindible para que las migas sean degustadas con interés tomar un pan que al menos tenga de dos a tres días, pasando a dividirlo en dos mitades, comenzando por cualquiera de ellas se empieza por hacer en sus ángulos unos cortes verticales para seguidamente efectuar la operación contraria, es decir horizontales, consiguiendo de esta manera que los trocitos de pan se parezcan al tamaño de unos garbanzos.

El siguiente trabajo consistirá en colocarlos en unas servilletas rociándolos con un poco de agua removiéndolas uniformemente para conseguir un grado de humedad muy parecido, finalizada esta operación se guardan en estas condiciones durante toda la noche hasta media hora antes del almuerzo, momento en que en una sartén con aceite se fríen ajos para después verter las migas de una sola vez, no dejando de removerlas con una rasera durante 15 minutos.

Bien calientes se sirven en la mesa.

Migas a la zaragozana

Las migas a la zaragozana, receta de Luis Bandrés, representan más bien la versión urbana de este plato, donde el pan pierde esa fuerza característica que siempre ha mantenido para dar paso a otros ingredientes que no es que las desvirtúen pero sí que le dan otro aspecto más innovador. La forma de condimentarlas es la siguiente:

Se toma el pan con preferencia de masa dura o apretada como en esta tierra se le denomina y se procede a cortarlo en sopas muy finas, una vez humedecidas con unas gotas de agua y sal se les protege con un paño blanco por un período de tres horas antes de hacerlas. En una sartén honda se pone al fuego aceite, riñones de cordero cortados muy finos y se le incorporan trozos de longaniza y chorizo bien curados de dos centímetros aproximadamente de espesor, casi al mismo tiempo se vierten las migas, hay que evitar que el embutido se fría demasiado, y no se dejan de remover hasta el momento de servirlas en la mesa. Repartidas en distintos platos según los comensales se les añade con preferencia uva garnacha, producto que proporciona un sabor fresco al paladar.

Pero no sólo las recetas mencionadas con anterioridad y de forma más extensa representan al tipismo más marcado de nuestra gastronomía, sino que las hay de tal variedad que sería casi imposible enumerar todas ellas. A las más sencillas y originales, compuestas de pan y sebo, como las de Uncastillo o Tauste, siguen las que se añade sebo, riñones y ajo como las de Tarazona, o acompañadas de caracoles de monte como siempre se han tomado en la zona del somontano del Moncayo. Las migas ahogadas, receta muy antigua, se conseguían añadiendo caldo o leche, y a las de Salillas de Jalón,

después de seguir el procedimiento habitual, se les añadían patatas cocidas, tomate y cebolla. En la postguerra, etapa difícil en el vivir cotidiano, las migas casi se tomaban a diario, y por lo general no les faltaban en su acompañamiento las patatas cocidas llamadas "tocineras", que independientemente de ser un plato muy agradable proporcionaba al consumidor un alto poder nutritivo.

LAS SOPAS EN ARAGÓN

Con la misma finalidad que un día se aprovechó el pan seco y duro para hacer las migas, lo mismo ocurrió con las sopas, cuyas láminas finas eran cortadas con habilidad por las mujeres del campo en sus ratos de ocio. Cuando se utiliza el término sopas lo más justo es reconocer y decir que las sopas por antonomasia son las de pan, su gran diversidad y formas de prepararlas han dado lugar a pasar con facilidad de la sencillez a un alto grado gastronómico.

Desde los tiempos más remotos este plato representó todo un ritual en las comidas de los pastores compartiéndose en común, siendo momento propicio para templar las gargantas y cantar algunas coplas como lo confirman más de una de las canciones del valle de Ansó. El caldero de sopas que la anfitriona de la casa tenía preparado se sostenía sobre el fuego por medio de un hierro llamado "craba" y se tomaban por riguroso orden autorizándose muy de vez en cuando a realizar unas paradas para beber que eran respetadas con la máxima seriedad; cuentan las leyendas que en el valle de Gistaín si alguno incumplía las leyes preestablecidas automáticamente se le retiraba la comida de la cuchara. Pero no en todas las comarcas el acto de degustar este plato conseguía el mismo grado de formalidad, por citar un ejemplo en la zona oriental del Pirineo la participación de las sopas ya no se hacían en común sino que cada uno de los comensales contaba con su propia escudilla.

En Aragón por tradición y de forma sistemática era costumbre compartir las cenas con dos platos casi en exclusividad, las sopas y verduras, éstas últimas muy abundantes en todas nuestras huertas y de gran calidad. El cocinero de Carlos X, Francisco Martínez Montiño, ya en 1697 divulgó una sopa que tituló "sopa de Aragón" cocinada al horno con hígado de ternera, queso rallado y caldo de olla vertido sobre rebanadas de pan tostado y nuevamente espolvoreadas con queso rallado. Si recorriéramos pueblo a pueblo con detenimiento y sin prisas es casi seguro que en la actualidad aún encontraríamos personas de edad portadoras de recetas interesantes y con gran personalidad dando la oportunidad de poderlas incorporar al amplio recetario existente. Algunas sopas son genéricas como las llamadas "sopas royas" con una idea gastronómica festiva y otras más específicas como las

de ajo; ajo con huevo, típicas de Leciñena; o las de Teruel en "perolico", éstas últimas ideadas por la cocina del Parador Nacional de Turismo de la ciudad citada.

Si uno dirige la mirada gastronómica hacia otros límites regionales, por citar un ejemplo a la provincia de Huesca, aún es posible degustar en algún lugar perdido la "escaldada", popularísima sopa aragonesa y que, según Teodoro Barjadí, se prepara de la siguiente manera:

Se corta un cantero de pan casero y una vez tostado por la parte del corte se retira. Separado el cantero, se corta el pan en sopas llenando el fondo de un plato sopero con las mismas, acompañándolas con el cantero separado que se rociará previamente con aceite de oliva crudo. En un puchero se vierte agua con un poquito de sal hasta conseguir que hierva, momento en que se procede a vertir el agua sobre las sopas y cantero dejando que queden bien empapadas por un espacio de dos minutos aproximadamente. El éxito de esta receta tan antigua se consigue dosificando convenientemente las proporciones de sopa y aceite, logrando un conjunto caldoso con la presencia de "ojos" como se dice en términos aragoneses.

La adición del huevo abierto y cocido en el caldo ha sido desde siempre un procedimiento muy utilizado en la mayor parte de los pueblos de España, aunque en cada región se le haya querido dar su propia personalidad como sucede con la sopa castellana. Las sopas al "perolico" se degustan sofriendo ajos y rebanadas de pan en aceite de oliva, añadiéndose seguidamente pimentón y salsa de tomate, empapándose con caldo de gallina. Batidos los huevos se vierten en el caldo sazonándose al gusto y dejando que hiervan durante diez minutos. La "sopa cana" de Teodoro Bardají y de la que se ignora si puede estar recogida en algún tratado de cocina española, es muy original por mezclar en su receta sabores dulces y salados. La forma típica de prepararla consiste en cortar el pan en finas capas de sopas colocándolas en una sopera donde ha de servirse, aparte se fríen en una sartén manteca de capón cortada a trocitos pequeños, cuando está completamente derretida se deja enfriar y se le añade leche y unas cucharadas de miel vertiéndolas sobre el pan tostado y dejándola reposar por espacio de diez minutos para que el pan quede bien empapado.

Siguiendo con el amplio recetario de sopas no hay que olvidar la sopa de patatas, típica del valle de Benasque, y que se elaboraba escaldando rebanadas finas de pan con caldo de patatas, sebo, punta de cordero y en ocasiones se les solía acompañar con judías verdes y col. En las estribaciones del Maestrazgo turolense a las comunes sopas de ajos se les solía añadir nueces majadas sirviéndose en escudillas individuales. Otra especialidad dentro de la misma franja era la "sopa nogada" en cuya receta se utilizaba el caldo de cocer los callos, pan frito y una pizca de nuez moscada.

EL PAN EN LOS POSTRES ARAGONESES

No sólo el pan, como en repetidas ocasiones se ha dicho, constituyó un alimento de primera necesidad sino que dio amplias satisfacciones a los muchos golosos que durante todos los tiempos han existido. Entre los postres más habituales de nuestra región, donde el pan ha figurado en un lugar importante están: las sopas dulces de Mallén, la sopada de Alagón y las torrijas.

Sopas dulces de Mallén

Esta receta de gran tradición en la localidad de Mallén se elabora de la siguiente forma: en un primer lugar se corta el típico pan de hacer migas, de dos o tres días, una vez en trozos menudos se humedecen con la suficiente agua para que queden bien empapadas, dejándolas reposar por un período de media hora aproximadamente. En una fuente apropiada para hornear se colocan las sopas bien extendidas espolvoreándolas con azúcar, un poco de aceite de oliva, piñones y almendras. Acto seguido se vuelve a repetir la misma operación, colocando el resto de las sopas con huevos bien batidos y el resto de los frutos secos y azúcar. El último trabajo consistirá en hornear la fuente esperando a que cuajen perfectamente los huevos durante veinte minutos aproximadamente.

Sopada de Alagón

Plato tan antiguo como desconocido, está referenciado en las crónicas relacionadas con las cuentas de la cocina de Isabel la Católica en 1490. La tradición se ha conservado en muy pocas familias como plato o postre de los llamados de vigilia, reservándose para la Navidad, Jueves y Viernes Santo.

Ya Xavier Domingo en su obra *De la olla al mole* alude a la sopada aunque de manera incorrecta por desconocer su autenticidad. Describe que se hacía con huevos, pan y mucho azúcar, y debían ser a su criterio muy parecidas a unas migas dulces.

La forma de hacerla es la siguiente: se coloca en un molde y por capas pan tostado y cortado en sopas, azúcar, huevos batidos y avellanas, para terminar con azúcar, avellanas y nuevamente huevos batidos. En lugar aparte se tiene preparado aceite frito con cebolla, sin que llegue a dorarse, echándola por encima de la última capa de huevo batido, añadiendo además agua caliente hasta que queda la masa muy esponjosa. Poner al horno, previamente calentado de 180-200°, hasta que se dore. Es importante que resulte jugosa.

Las torrijas

Este típico postre, que nunca ha faltado en las mesas de las familias aragonesas, es uno de los más populares y con más larga tradición, permanecien-

do hoy en plena actualidad por estar representado en muchas cartas de alta gastronomía repartidas por nuestra geografía. Este broche de oro de una excelente comida, generalmente no puede considerarse como originario de nuestras tierras, sino que recetas muy similares forman parte de muchos pueblos de España.

El modo más común de elaborarlas es el siguiente: se pone a calentar la leche junto con unos palitos de canela y azúcar hasta alcanzar el punto de ebullición, conseguida esta operación se vierte sobre rebanadas de pan cortado, de un espesor de un dedo aproximadamente, que con anterioridad se ha depositado en una fuente. Mientras permanecen en reposo por un período de un cuarto de hora se baten los huevos con los que se rebozarán las torrijas para freírlas. No dejándolas que se doren mucho en la sartén, se retiran disponiéndolas en otra fuente hasta que queden bien escurridas, espolvoreando más tarde con canela y azúcar. Esta es la manera más sencilla y como casi siempre se han hecho en Aragón, pero existen otras recetas como las torrijas con miel, que se obtienen cortando rebanadas de pan pasándolas por leche fría y huevos batidos con azúcar, almendra molida, pasas de corinto escalfadas en agua y cubiertas con jarabe de miel hirviendo. En lugar de freirlas con aceite, en este caso se utiliza mantequilla cubriéndolas nuevamente con miel, azúcar y canela.

PANES TÍPICOS DE ARAGÓN Y SUS CARACTERÍSTICAS

Barra

Origen: Esta pieza llamada también pan común no representa en concreto a ninguna localidad, es fácil de encontrarla en todos los rincones de nuestra geografía. Forma parte del amplio abanico de especialidades que dispone cada región.

Forma: Es alargada, estrecha y con picos redondeados, su superficie presenta por lo general tres cortes longitudinales.

Miga: Blanca, esponjosa y liviana.

Corteza: Crujiente, consistente y dorada. En caso de proceder de la cocción en horno de leña, su tono es más oscuro.

Barra pintada

Origen: esta clásica barra casera tiene su origen en Alcañiz (Teruel).

Forma: Aplastada y ancha con un largo corte longitudinal.

Miga: Hueca.

Corteza: Crujiente y de color semi brillante.

Bisalto o Bisarto

Origen: el consumo de este pan, con gran carácter dentro del territorio aragonés, está generalizado en diferentes localidades, pero donde con más tradición se consume es en Calatayud, La Almunia de Doña Godina y Tarazona (Zaragoza).

Forma: Pieza en forma de media corona, está seccionada por un largo corte que le proporciona un doble bisel. Los numerosos cortes practicados a lo largo de su perímetro recuerda a una hilera de colmenas, a una dentadura o a la sección de una rueda dentada. En Tarazona esta variedad de pan carece de acanaladuras y de resaltes en su superficie.

Miga: Por sus características puede englobarse dentro de los panes bregados o metidos en harina de miga blanca.

Corteza: Lisa y dorada.

Bolla de aceite

Origen: Calatayud (Zaragoza)

Forma: Barra ancha y aplastada, está bañada por una fina capa de aceite que protege a su miga.

Miga: Hueca.

Corteza: Es dura y de color mate, su dibujo formado por unos cortes romboides aportan a la pieza un gran atractivo visual.

Cabezón

Origen: Aunque no puede afirmarse que esta pieza sea auténticamente típica de Aragón, sí que su consumo está muy arraigado en las localidades próximas a la vecina Navarra y amplias áreas del País Vasco. Esta variedad de pan es muy fácil de encontrar en Sos del Rey Católico (Zaragoza), en plena comarca de las Cinco Villas, y en algunos pueblos del bajo Pirineo como en Berdún (Huesca).

Forma: Pieza de la familia de las hogazas, de gran tamaño, se diferencia de éstas por su forma abombada e irregular, un muñón prominente destaca en su parte central.

Miga: Es blanca y de gran esponjosidad, con grandes ojos o agujeros gruesos.

Corteza: Crujiente, acaramelada y mate.

Características: Una particularidad muy notoria en este tipo de panes es la gran conservación, 15 días aproximadamente, sin duda motivada por su fermentación lenta y prolongada.

Cañada

Origen: Esta pieza con toda la razón puede decirse que es típicamente aragonesa. Su elaboración y consumo se extiende por las tres provincias, presentando en cada una de ellas sus diferencias, que resultan en muchos casos muy notorias a pesar de ser una sencilla torta de masa aceitada. Posiblemente sea en el Bajo Aragón donde más quede ensalzada esta variedad de pan.

Forma: Su forma y dibujos son de gran anarquía, siendo fácilmente reconocidas sus formas rectangulares con mayor o menor tamaño, de cantos redondeados; otra versión de cañada es de superficie elíptica u ovalada. Esta torta aplastada en ocasiones está dibujada con varias acanaladuras paralelas longitudinales, en otros casos predominan cortes romboides o pellizcos.

Miga: Hueca, elástica y ligeramente aceitada.

Corteza: Crujiente y rugosa, en ocasiones espolvoreadas con azúcar le proporciona a la corteza un color acaramelado.

Tipos de cañadas más conocidas:

Cañada de Peñaflor (Zaragoza)
Guitarra de Cariñena (Zaragoza)
Cañada de Almonacid de la Cuba (Zaragoza)
Fogaza de Erla (Zaragoza)
Dobleros de Ejea (Zaragoza)
Cañada de Biel (Zaragoza)
Cañada de Alcubierre (Huesca)
Cañada de Alcañiz (Teruel)
Raspao de Híjar (Teruel)
Sequillo de Mora de Rubielos (Teruel)
Bollo de Calamocha (Teruel)

Coca escalfat

Origen: Torta típica de Calaceite (Teruel) pertenece a la familia de las tortas de aceite y su elaboración se remonta a sus más antiguas tradiciones. Generalmente a casi todas las piezas planas no forzosamente redondas con corteza abullonada y aceitada se les suele incluir en este grupo. En nuestra península existe un amplio pasillo geográfico sobre todo en las riberas de los ríos Ebro y Duero donde es frecuente su elaboración y consumo.

Forma: Su superficie es elíptica u ovalada, de poco grosor formando una especie de cordón a su alrededor.

Miga: Hueca y elástica.

Corteza: Crujiente, rugosa y dorada.

Coqs

Origen: Valderrobres (Teruel)

Forma: Torta de forma circular y aplastada.

Miga: Pieza de masa hueca y carente de miga.

Cuajo

Origen: Uncastillo (Zaragoza)

Forma: Aplastada y elíptica con cortes en cada uno de sus extremos.

Miga: Elástica y esponjosa.

Corteza: Ondulada y oscura en la que se observan unos orificios originados por la aplicación de unos leves pellizcos.

Churro

Origen: Pieza de gran tradición y conocida desde hace mucho tiempo en Calatayud y en Tarazona (Zaragoza).

Forma: Barra alargada, estrecha y casi cilíndrica.

Miga: Su proporción de miga es escasa.

Corteza: Lisa y crujiente.

Chusco

Historia: Describir la palabra chusco es como de inmediato asociarla a un antiguo pan de ración consumido en la mili y repartido entre los distintos batallones del Ejército Español. Esta pieza llamada hace muchos años pan de munición, nada tiene que ver con la que hoy se consume en el ejército y fuera de él.

Origen: Las localidades con larga tradición en su elaboración son Tarazona (Zaragoza), Híjar y Valderrobres (Teruel).

Forma: Pieza ancha y oblonga con cantos redondeados, su tamaño puede oscilar según sea de ración o para consumo familiar.

Miga: Esponjosa y elástica.

Corteza: Oscura y mate está seccionada por un corte longitudinal irregular.

Espiga

Origen: Pieza muy común entre las gentes del campo y vinculada con las tareas agrícolas, pertenece al grupo de piezas anchas y aplastadas. Aunque puede considerarse como una pieza oriunda de Murcia también en Aragón

goza de una larga tradición y es fácil adquirirla en las tiendas especializadas en la venta de pan.

Forma: Esta pieza presenta en su corteza varios cortes en forma de "V", sus dientes gruesos de masa con forma de granos dispuestos en su eje longitudinal recuerdan una espiga.

Miga: Blanca y esponjosa.

Corteza: Lisa, brillante y con tono acaramelado.

Estrella

Origen: Benabarre (Huesca). Pieza de reciente creación, pertenece a la familia de las hogazas. Por su calidad y su atractiva presentación ha tenido fácil acceso en la amplia variedad de panes elaborados por los conocidos panaderos Brescó Solé.

Forma: Estrella de mar de diez puntas unidas en un cordón central.

Miga: Esponjosa y blanca.

Corteza: Oscura, mate y recia.

Francesilla

Origen: Pieza equiparable al "llonguet" catalán, al "mollete" andaluz o a la "francesilla" madrileña, está muy extendida por el territorio nacional. En la comunidad aragonesa tanto en los pueblos del interior, La Almunia de Doña Godina (Zaragoza), como en las localidades del Pirineo, Jaca, Ayerbe y Santa Cilia de Jaca (Huesca), esta variedad es muy conocida y apreciada por su gran calidad, elaborándose en la mayoría de los casos por procedimientos auténticamente artesanales.

Forma: Aplastada y ligeramente oblonga.

Miga: Esponjosa y hueca.

Corteza: Rugosa, mate y oscura.

Gallo

Origen: Híjar (Teruel). Desde siempre se ha tenido la costumbre en esta localidad para el Domingo de Ramos hornear panes con forma de gallo, unas veces elaboradas con masa abizcochada y otras simplemente con masa de pan. Cuenta la tradición hoy vigente, que las novias obsequiaban a los novios en prueba de su amor gallos, en justa correspondencia estos a su vez ofrecían "monas" con dos huevos duros y azúcar.

Forma: Gallo.

Miga: Abizcochada o esponjosa y blanca.

Corteza: Ligeramente marrón y mate.

Harinosa

Origen: Alcañiz (Teruel)

Forma: Media luna.

Miga: Compuesta de una masa abizcochada.

Características: En ocasiones esta torta puede estar rellena con confitura y espolvoreada con azúcar.

Hogaza

Origen: Este pan es otra de las variedades que no determinan un lugar concreto de nacimiento, sino que su representación se hace extensiva en todo el país, afectando de forma notoria en Aragón. Pieza rústica que según localidades toma tamaño más grande de lo habitual, es por lo general de forma redonda. En Aragón, fiel a sus tradiciones, no admite en su masa mezclas con otros cereales, utilizando exclusivamente harina de trigo.

Forma: Redonda, oscilando su tamaño según procedencia.

Miga: Existe una gran variedad de miga dentro de este tipo de panes. Según de qué localidad provenga las hay de masa dura o bregada, amacerada o esponjosa y hueca.

Corteza: Rugosa y mate, según los cortes aplicados en su superficie, una vez cocida presenta varios dibujos y formas. También dependiendo de su origen pueden estas piezas tomar diferente color dando un aspecto más o menos oscuro y brillante.

Hornazo

Origen: Pieza muy generalizada en casi todas las regiones de España, goza de un carácter de ritual, y su consumo está enmarcado dentro de unas fechas muy concretas como es la Pascua. Gozan de excelente reputación los hornazos del Bajo Aragón, en Alcañiz (Teruel). También se les llama "pastel de Pascua", estando su interior relleno de matanza. Tanto los hornazos típicos de Andalucía y Castilla como los de Aragón surgen como respuesta a las primitivas "monas mediterráneas".

Forma: La más generalizada es la de media luna, aunque también las hay rectangulares.

Miga: Según el relleno que lleve en su interior la miga variará de composición. El hornazo de masa de pan está normalmente relleno de productos

cárnicos como el chorizo, la longaniza, la panceta u otros derivados del cerdo. En Loarre (Huesca) y Vera de Moncayo (Zaragoza) el hornazo tiene la forma de media luna y está relleno de pimientos y sardinas. Las piezas de masa dulce o torta abizcochada espolvoreadas con azúcar y con huevos incorporados son muy típicas del Bajo Aragón; en Híjar (Teruel) es famosa la "torta de roscón".

Corteza: Puede ser acaramelada o rugosa y mate.

Legañosa

Origen: Esta pieza de gran tradición en Alcubierre (Huesca) puede englobarse dentro de la familia de las tortas de aceite.

Forma: Se asemeja a una elipse y su contorno está cerrado con su propia masa con la forma de un cordoncillo:

Miga: La masa es esponjosa y su miga semidura.

Corteza: Su corteza es rugosa y mate, bañada por una fina capa de aceite tomando un tono acaramelado de manera irregular.

Palotes

Origen: Pieza que no disfruta de una gran personalidad por las formas y características que adopta, es muy común en todos nuestros pueblos. Es equiparable a la "banderilla" andaluza, al "canijo" o al "pirulí". En Calatayud y en Tarazona, ambas ciudades de Zaragoza, esta variedad de pan se viene consumiendo hace muchos años, ocupando un lugar importante dentro de sus especialidades.

Forma: Larga y estrecha con varios cortes transversales en su superficie.

Miga: Blanca y esponjosa.

Corteza: Crujiente y brillante.

Tornillos

Origen: Almudévar (Huesca). Esta nueva pieza de panadería artesana fue creada por la familia de profesionales Campos Lasierra, de Almudévar, hoy, aunque muy imitada, su calidad sigue sobresaliendo sobre todas las existentes en el mercado.

Forma: Tornillo.

Miga: Esponjosa y de color blanco.

Corteza: Acaramelada y brillante.

Pan cortado

Origen: Pieza típica de la localidad de Alcañiz (Teruel), es de gran sencillez, su fácil elaboración la convierte en una pieza muy comercial.

Forma: Barra ancha, gruesa y corta. Su superficie está dividida en dos por un corte longitudinal.

Miga: Esponjosa.

Corteza: Dorada y crujiente.

Pan Payés

Origen: Pan de la familia de las hogazas, de gran tamaño y con un peso aproximado de kilo y medio. Estas piezas pueden considerarse como tradicionales dentro de la elaboración artesana, aunque su auténtico tipismo se centra en tierras catalanas y baleares también tienen una fuerte influencia en las tres provincias aragonesas.

Forma: Redondeada, su superficie puede tomar la forma de cruz con dos cortes, como es costumbre en Teruel y Alcañiz (Teruel), o con un solo corte.

Miga: De gran esponjosidad, su color algo oscuro siempre dependiendo de la localidad que proceda.

Corteza: Gruesa, crujiente y sin brillo.

Pan de cinta

Origen: Pieza rústica de gran tradición en Aragón y típica de Zaragoza capital, es una de las variedades de pan más conocidas fuera de nuestros límites regionales.

Forma: Es un pan alargado, redondeado por sus extremos y de una altura considerable, lo que le da una aspecto ahuevado. Un cordón sale de su propia masa y abraza la pieza transversalmente, su contorno recuerda a un feto humano rodeado por el cordón umbilical.

Miga: Esponjosa, hueca y con una tonalidad ligeramente oscura.

Corteza: Mate, crujiente, oscura y espolvoreada de harina.

Pan de campaña

Origen: Aunque no es posible conocer con seguridad si esta variedad nació de las manos de los panaderos de La Muela, sí que se sabe que desde hace mucho este pan, llamado de campaña, se ha venido elaborando en esta localidad, considerándola como una especialidad propia.

Forma: Dos son las formas que generalmente presenta esta pieza: una alargada, muy parecida a la barra común, con uno o dos cortes transversales, y otra redonda.

Miga: Esponjosa, abizcochada y con un ligero tono oscuro.

Corteza: Oscura, muy crujiente y espolvoreada con harina.

Pan de moños

Origen: Pan englobado dentro de la familia de las hogazas por sus características de miga, corteza y diseño puede considerarse como una pieza típica de la provincia de Huesca y la línea marcada por el Somontano.

Forma: Según de qué villa o pueblo provenga el diseño de este pan puede variar entre dos o tres moños.

Miga: esponjosa y blanca.

Corteza: Su color se asemeja a las clásicas hogazas con la diferencia de que toman, en muchos casos, una tonalidad más clara.

Pan de San Jorge o Culeca con caña

Origen: Los ancianos del lugar recuerdan por boca de sus bisabuelos que este pan o torta abizcochada de Ambel (Zaragoza) era consumida desde hace tiempo para la fiesta de San Jorge.

Forma: Se asemeja a un triángulo en cuyo lado inferior está adosada una pequeña caña que sirve de sostén. El triángulo está profusamente decorado con atractivos trenzados.

Miga: Masa abizcochada y dulce, pertenece a la familia de los hornazos o torta de roscón, su superficie está espolvoreada con azúcar.

Pan de San Jorge

Origen: El interés por buscar nuevas fórmulas para el logro de novedosos postres y panes llevó a PARZA, grupo de empresarios de la panadería de Zaragoza y provincia, a crear un pan diferente para celebrar la festividad de San Jorge, patrono de nuestra comunidad. Después de escoger entre muchos se decidió por el de más personalidad, siendo presentado al público zaragozano este mismo día en el año 1992.

Forma: Se asemeja a un molde rectangular con sus correspondientes desniveles por tratarse de una masa que se somete al horno, sus medidas aproximadas son de 10-20 cm. de altura por 20 de longitud.

Miga: Está formada por tres finas capas de masa de pan, una de queso, otra de sobrasada y otra envolvente enriquecida por azúcar, margarina y nueces.

Corteza: Rugosa y oscura, en su parte superior está marcado el escudo de Aragón con harina.

Pan de Viena

Origen: No sería justo pasar por alto la historia del pan de Viena por su gran vinculación con Aragón. Esta pieza, según la receta original, surgió como novedad en Madrid en las postrimerías del siglo XIX. Un aragonés llamado Matías Lacasa casado con Juana Nessi, tía de los Baroja, sería quien comenzara a elaborar de forma artesanal con panaderos austriacos desplazados a la capital de España un tipo de pan al estilo vienés. Pronto el recién estrenado obrador, situado en la antigua residencia de los capellanes de las Descalzas Reales, comenzó a cobrar una gran popularidad denominándose desde muy pronto "Viena Capellanes". Este mismo nombre fue dado a la firma comercial que no tardaría en contar con una gran cadena de establecimientos, todos ellos de gran prestigio. Al fallecer Matías Lacasa, Juana Nessi recurrió a su familia para que la semilla sembrada por su marido siguiera dando sus frutos. Ante las demandas de apoyo, tanto Ricardo Baroja, pintor, como más adelante el propio Pío Baroja, se pondrían al frente de este negocio con gran personalidad en la capital de España. No es de extrañar que el escritor vasco se viera sometido a continuas bromas por parte de sus amigos llamándole jocosamente "panadero". Si bien esta especialidad también llamada pan de manteca, puede encontrarse en muchos lugares de nuestra geografía, Aragón también participa con gran fuerza comercial, siendo Calatayud (Zaragoza) una de las localidades que con más afición consume esta pieza.

Forma: Dos son generalmente las formas que toma esta pieza, una la típica barra panecillo y otra en forma de bola, oscilando ambas de tamaño y peso según sea de ración o familiar.

Miga: Masa abizcochada, elaborada con leche y materias grasas lo que le proporciona una miga blanca y esponjosa.

Corteza: Lisa, brillante, blanca con una ligera tonalidad amarilla.

Pan estrella

Origen: Este pan típico de la región de Aragón pero con una gran influencia más acusada en los pueblos de la provincia de Teruel, posiblemente sea una de las piezas que tenga más nombres. En unas localidades se llama pan de pintadera, pintera, estrella, bolla, redondo, molde o estrellado. Su nombre con toda certeza proviene de la utilización del molde o pintera que cada familia disponía

en su hogar y que aplicaba a cada uno de sus panes antes de cocerlo en el horno comunitario. El sello podía ser de madera, cerámica, piedra o metálico, y sus dibujos generalmente vienen representados por pequeñas circunferencias del tamaño de una moneda de 500 pesetas actual. Cuando un hogar disponía de un molde con un diseño elegante y con ricas filigranas se decía tener "buena pinta". En las bodas cada familia se esforzaba en presentar una buena decoración demostrando así tener unas buenas aptitudes en la elaboración de panes.

Forma: Se asemeja a una hogaza con la diferencia de que su forma es cónica. Es en su superficie donde toda esa decoración descrita personaliza a cada propietario. En Alagón (Zaragoza) el pan de estrella es de tamaño algo más pequeño y es también conocido como pan de Jueves Lardero (último jueves antes de la Cuaresma). Su interior se rellena con longaniza o chorizo.

Miga: Esponjosa y blanca.

Corteza: Rugosa, mate y oscura.

Pan hueco

Origen: Híjar (Teruel)

Forma: Barra ancha de gran tamaño con picos afilados, dispone de un ancho corte longitudinal.

Miga: Blanca, hueca y esponjosa.

Corteza: Crujiente, mate y oscura.

Pan quemado

Origen: Aunque esta pieza está muy difundida por toda la comunidad valenciana, también en Teruel, quizás por su proximidad, es muy normal verla incorporada dentro de su gran surtido de especialidades salidas de los hornos artesanos. Los nombres fuera de nuestra región pueden variar según la zona que provengan, es fácil adquirirlos con el nombre de "pa cremat", "pa socarrat", "pa amb ou", "pan dormido", "pa d'aire" o "pan de vent".

Forma: De medio globo, con dimensiones muy similares al de una hogaza.

Miga: Masa abizcochada y dulzona.

Corteza: Fina, tostada y agrietada, su superficie está bañada por una capa de huevo batido y espolvoreada con azúcar.

Regañao

Origen: Torta semejante a las cocas de pequeñas dimensiones representa a una de las variedades de pan-torta de Teruel.

Forma: Su perímetro recuerda a una elipse de poco grosor.

Miga: Esponjosa y aceitada recubierta por una fina capa de jamón de la región y pimientos, en ocasiones las sardinas se hacen visibles en su exterior, de ahí que también se le llame "bollo de sardina".

Corteza: Mate y de tonalidad oscura.

Tercero

Origen: En Cariñena desde siempre se ha tenido más costumbre de la que hoy existe, en hacer enormes panes de larga conservación siguiendo procedimiento auténticamente artesanales.

Forma: Pan de grandes y extremadas proporciones tanto de longitud como de anchura.

Miga: Muy esponjosa y con una ligera tonalidad oscura.

Corteza: Esta espectacular pieza tiene una corteza gruesa y crujiente, su corte longitudinal recuerda al "pan de greña" y al "pan de Calamocha", su superficie está espolvoreada con harina.

Torta de aceite

Origen: Estas tortas sin un lugar de nacimiento exacto, se han extendido por ambas riberas de los ríos Ebro y Duero cubriendo la ancha zona que abarca el Maestrazgo y el Mediterráneo. En Aragón son conocidas las tortas de aceite de Alcubierre y Teruel.

Forma: Plana y no forzosamente redonda, ya que pueden adquirirse con líneas rectangulares.

Miga: Esponjosa, ligeramente oscura y con una textura muy particular.

Corteza: Relieves desiguales y con ligeros abombamientos. Esta corteza también llamada abullonada, contiene una fina capa de aceite.

Torta de cañamones

Origen: A pesar de ser una torta muy conocida en la mayoría de los pueblos en la provincia de Teruel, es la de Monreal del Campo la que más fama tiene.

Forma: Redonda con un diámetro aproximado de 14 cms. y de escaso grosor.

Miga: Masa muy bien trabajada y estirada en cuya composición entra a formar parte ese líquido tan apreciado y familiarizado en la región aragonesa como es el aceite de oliva, su sabor se asemeja un poco a las típicas tortas aceitadas.

Corteza: Acaramelada, brillante y rugosa.

Torta de nueces

Origen: Pieza muy repartida en los límites de la región aragonesa, es fácil encontrarlas en tahonas de la provincia de Teruel y zonas del somontano del Moncayo, son apreciadas por su elaboración artesana las tortas de nueces de Trasobares y Vera de Moncayo.

Forma: Redonda y en ocasiones oblonga.

Miga: Esponjosa, ligera, con ojos, en su composición intervienen el aceite de oliva, azúcar y nueces, proporcionando estas últimas a la miga un tono oscuro.

Corteza: Rugosa, oscura, mate. Sus dibujos se inclinan por la forma de rombos.

Torta de roscón

Origen: Pieza de carácter ritual es equiparable al hornazo, torta típica de Híjar (Teruel), la portaban los novios a casa de su prometida para tomarla juntos el domingo de Resurrección, fecha que eran invitados a comer con los suegros.

Forma: Son diferentes las formas en que puede presentarse esta torta, aunque generalmente son redondas conteniendo en su interior un huevo.

Miga: Masa dulzona y abizcochada.

Corteza: Dorada y espolvoreada con azúcar.

Trenzas

Origen: Aunque es un pan muy difundido en todo nuestro territorio nacional, en Aragón se hace muy importante, sobre todo en las provincias de Zaragoza y Teruel, por su ascendencia judía, comunidad que permaneció bastante tiempo conviviendo en medio de los aragoneses. En nuestra comunidad se conocen recetas antiguas de panes judíos en sus dos versiones, dulces y salados, en ocasiones espolvoreados con semillas y otras con anisillos o azúcar. En la cultura semita aún hoy en día es normal ver a las novias el día de su boda lucir una elegante y larga coleta o trenza, para más tarde ser cortada por sus amigos y familiares.

Forma: Alargada y espectacular por su entrelazado formado por dos o tres tiras de masa, recuerda a una cabellera trenzada.

Miga: En las panaderías frecuentemente pueden adquirirse trenzas de pan bregado, de miga suave, de masa abizcochada, de sabor dulzón y hasta ligeramente aceitadas.

Corteza: Lisa, dorada y con semillas o anises.

BIBLIOGRAFÍA

ASÍN REMÍREZ DE ESPARZA, Francisco.: *Guía de Zaragoza 1860*, Editorial Librería General, S.A. Zaragoza, 1985.

ASSO, I. de: *Historia de la economía política de Aragón*, Zaragoza, 1947.

BARRÍA, Juana: *El libro del pan*, Edhasa, 1986.

BELTRÁN, Antonio; LACARRA, José María y CANELLAS, Ángel: *Historia de Zaragoza (Edades Antigua y Media)*. Edición Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza. Zaragoza, 1976.

BOSQUED LACAMBRA, Pilar: *Flora y vegetación en los tapices de La Seo*, Edita Caja de Ahorros de la Inmaculada. Zaragoza, 1989.

BUESA CONDE, Domingo: *Colección Aragón*, Editorial Everest S.A. León, 1991.

CANELLAS LÓPEZ, Ángel: *Aragón en su historia*, Edición Caja de Ahorros de la Inmaculada. Zaragoza, 1980.

CAPEL, J.C: *El pan*, Montserrat Mateu, Taller Editorial. Barcelona, 1991.

CASTRO, Concepción de: *El pan de Madrid*, Alianza Editorial S.A. Madrid, 1987.

Club Internacional del Libro: *Grandes maestros de la Literatura*.

COLÁS LATORRE, Gregorio: *La agricultura aragonesa en los siglos XVI y XVII*, Edita Alcorces, Tema aragonés 15. Zaragoza, 1980.

ESTEBAN LORENTE, Juan Francisco; MARTÍ GALTIER, Fernando y GARCÍA GUATAS, Manuel: *El nacimiento del arte románico en Aragón*, Edita Caja de Ahorros de la Inmaculada y la Fundación General Mediterránea. Zaragoza, 1982.

LASIERRA RIGAL, José Vicente: *La cocina aragonesa*, Ediciones Oroel-Arpesa S.A. Zaragoza, 1985.

MARCH, Lourdes: *La cesta de la compra*, Alianza Editorial S.A. Madrid, 1993.

MILLO CASAS, Lorenzo: Gastronomía, Ediciones Pirámide S.A. Madrid, 1990.

MONTAÑÉS, Luis: *Catálogo ilustrado del Museo de relojes*, Edita Fundación Andrés de Libera. Jerez de la Frontera, 1982.

PALLARUELO, Severino: *Los molinos del Altoaragón*, Colección de estudios altoaragoneses, 39. Huesca, 1994.

POLÂNE, Lionel: *El libro del amante del pan*, editor José de Olañeta. Barcelona, 1986.

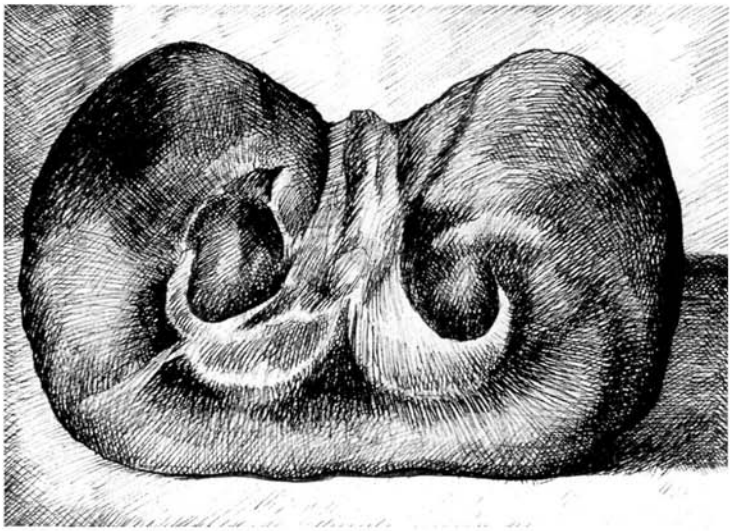
REDONDO VEINTEMILLAS, Guillermo: *Los gremios en Aragón durante la Edad Moderna*, Edita Alcorces, Tema aragonés 21. Zaragoza, 1981.

SÁNCHEZ MELLADO, J.M. y A.: *Aragón turístico y monumental*, edita S.I.P.A. Zaragoza, 1994.

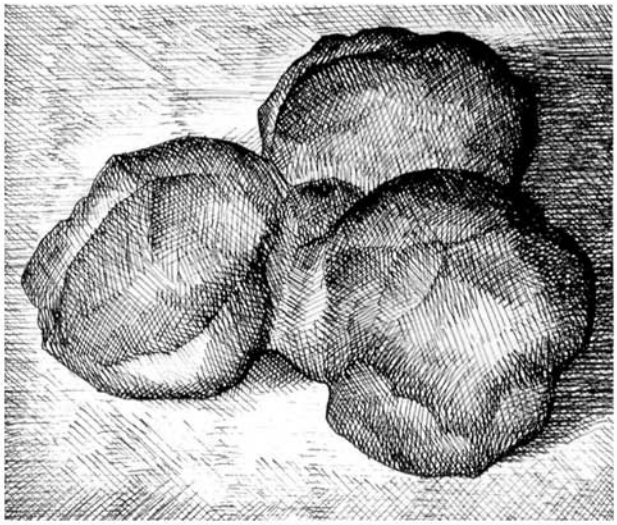
SOLANO, Fernando y ARMILLAS, José Antonio: *Historia de Zaragoza (Edad Moderna)*, Edición Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza. Zaragoza, 1970.

TEJERA OSUNA, Inmaculada: *El libro del pan*, Alianza Editorial, S.A. Madrid, 1993.

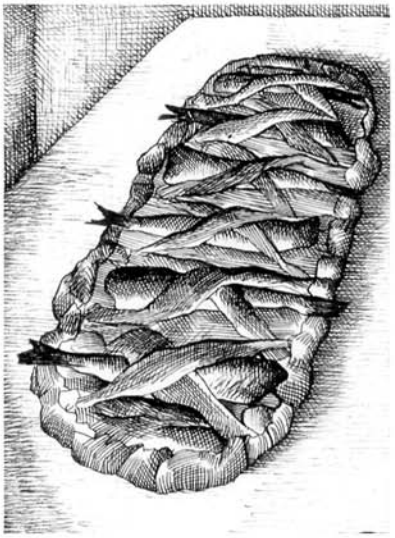
DIFERENTES CLASES DE PAN EN ARAGÓN



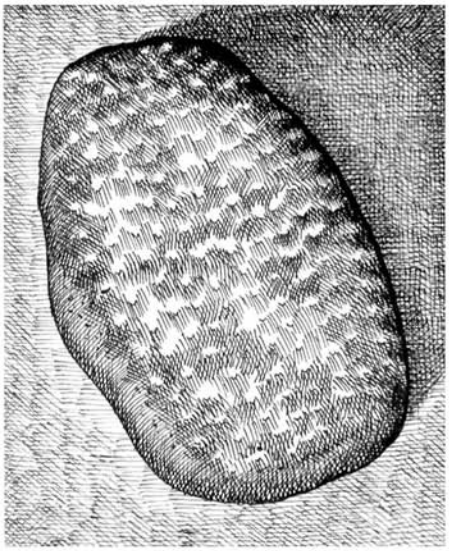
Pan de moños de Binéfar (Huesca)



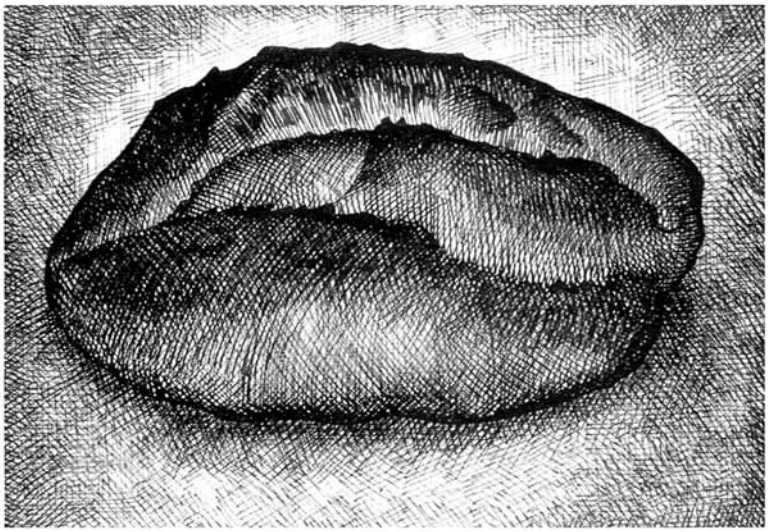
Pan de moños de Ayerbe (Huesca)



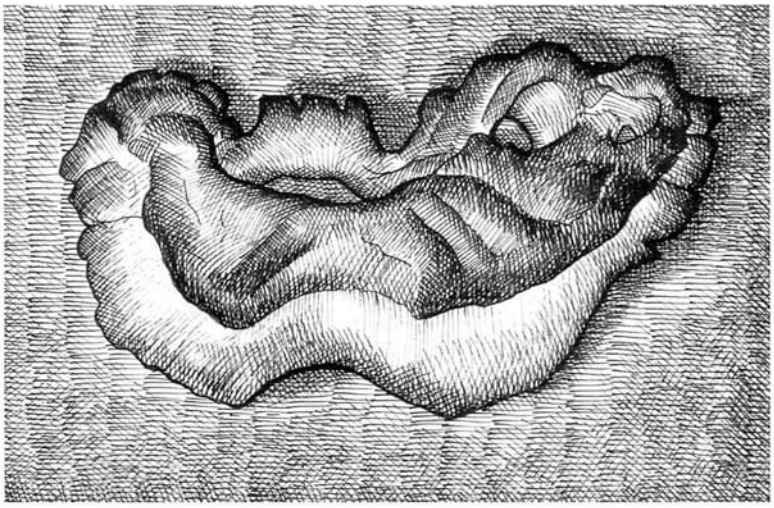
Pan de Sardinas de Loarre (Huesca)



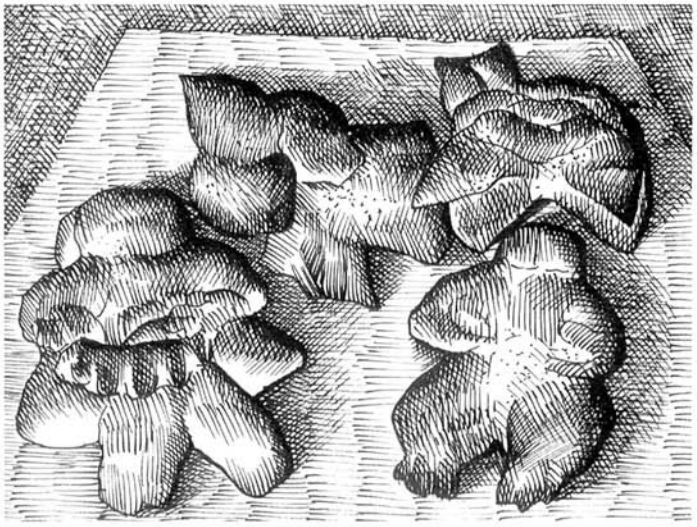
Sequillo de Mora de Rubielos (Teruel)



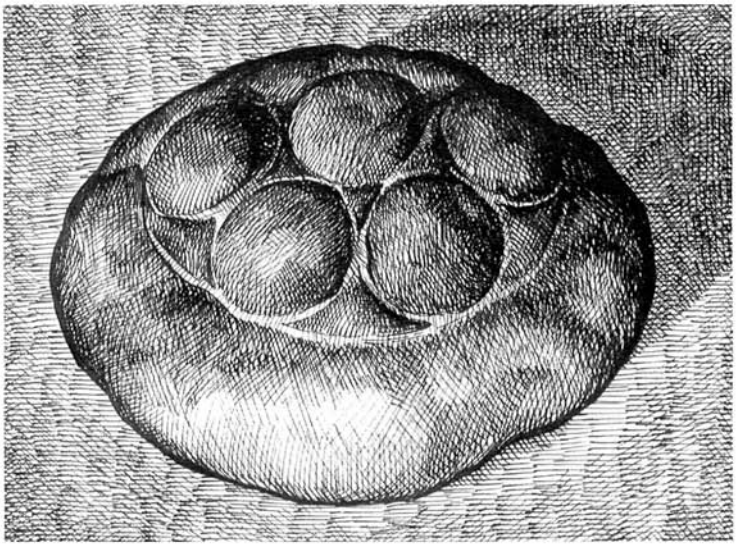
Chusco de Híjar (Teruel)



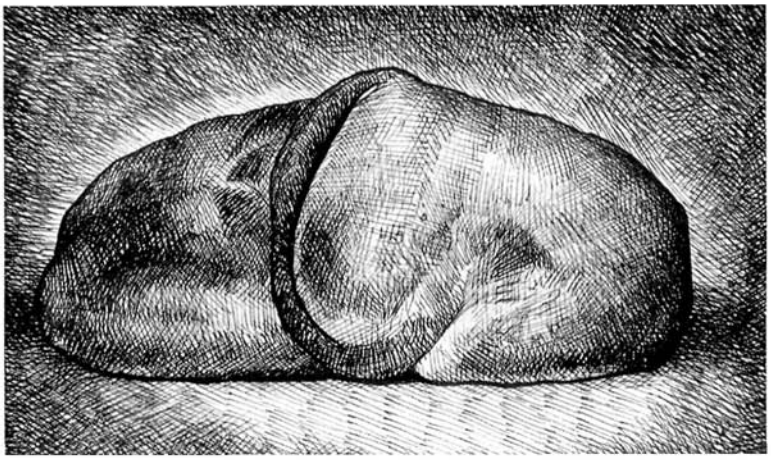
Gallo de Híjar (Teruel)



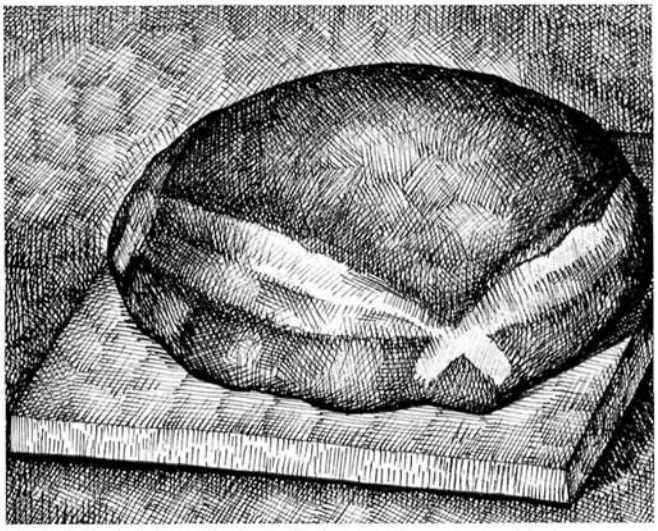
Figuritas de Alcañiz (Teruel)



Pan de Estrella de Teruel

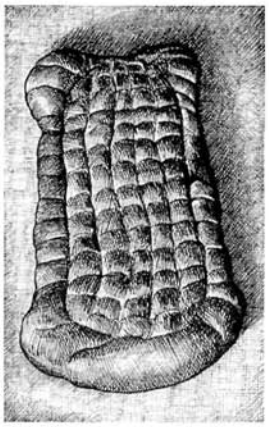


Pan de Cinta típico de Zaragoza

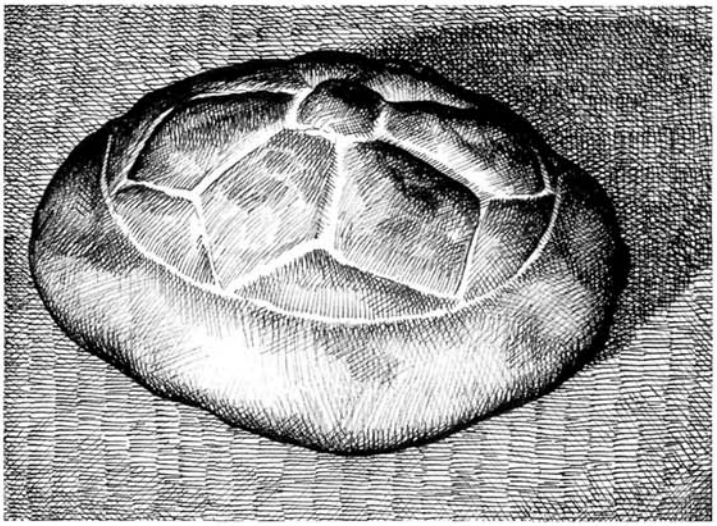


Hogaza de Zaragoza

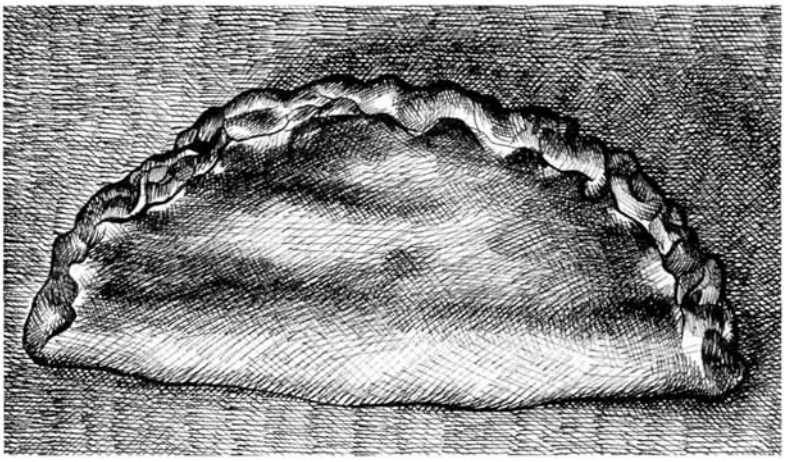
Pan de San Jorge típico de Zaragoza



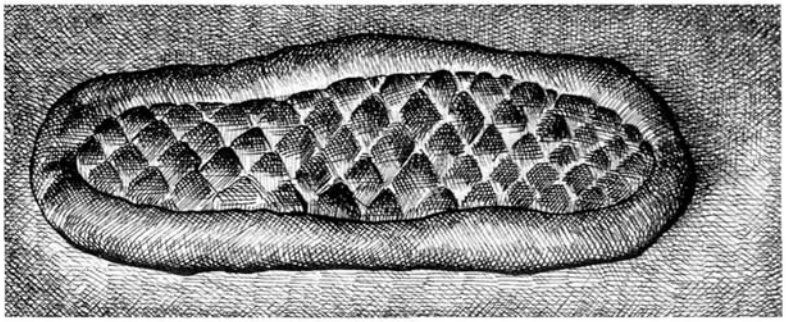
Cañada de Tauste (Zaragoza)



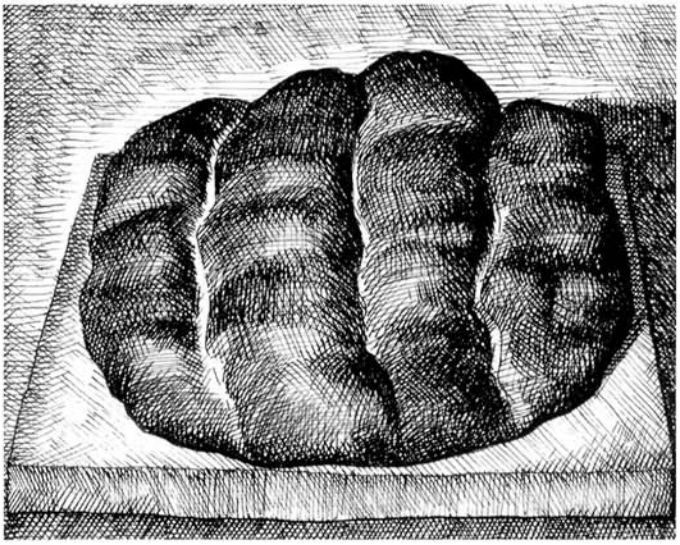
Pan de Estrella o de Jueves Lardero de Alagón (Zaragoza)



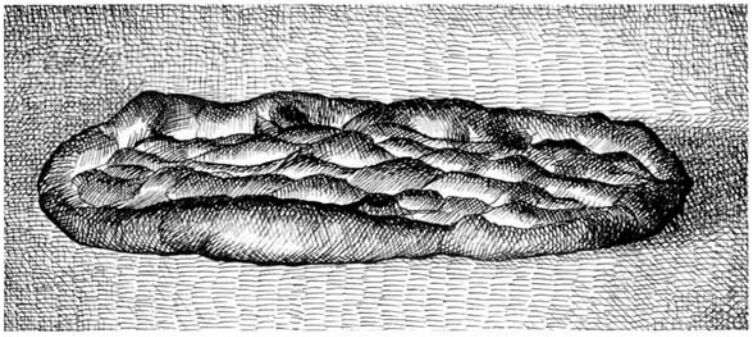
Pan de Sardina de Ambel (Zaragoza)



Fogaza de Épila (Zaragoza)

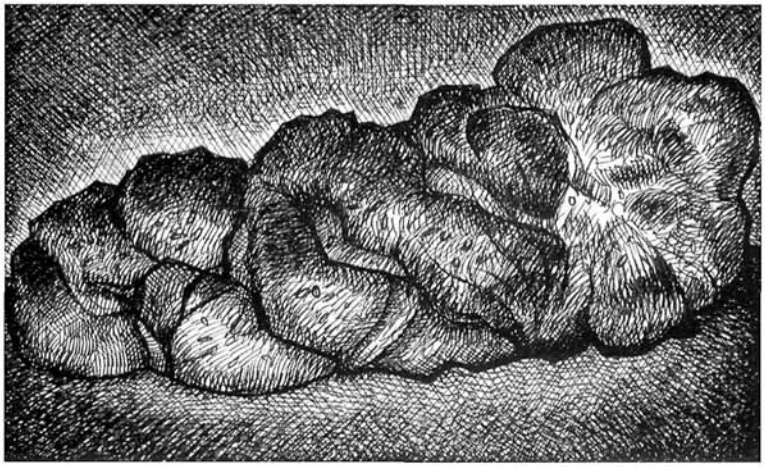


Hogaza de Maleján (Zaragoza)

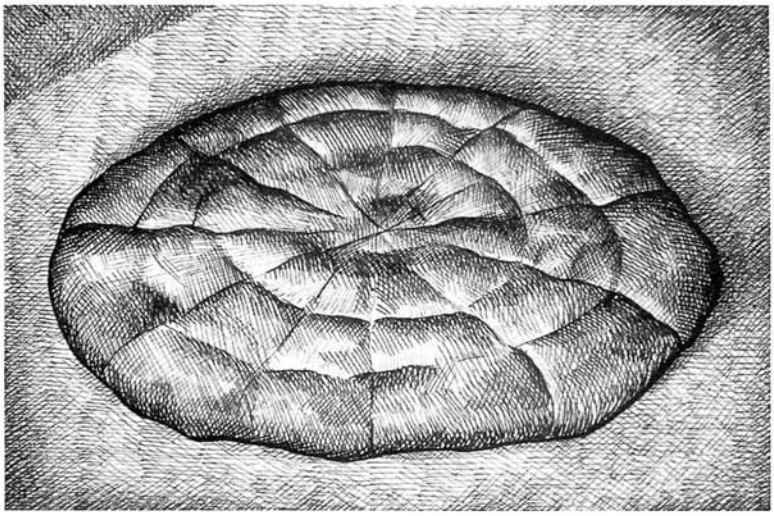


Cañada de Peñaflor (Zaragoza)

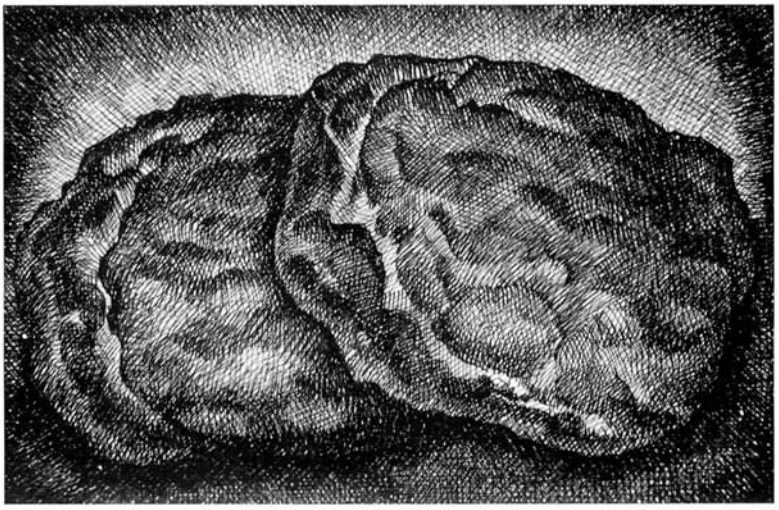
El pan en las comunidades árabes y judías



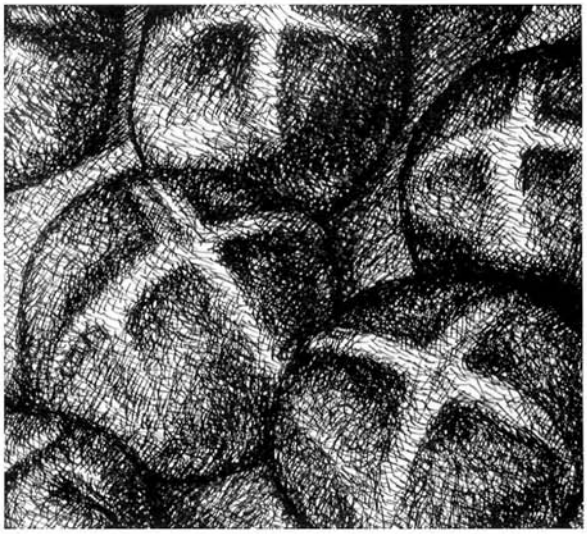
Trenza dulce y salada judía



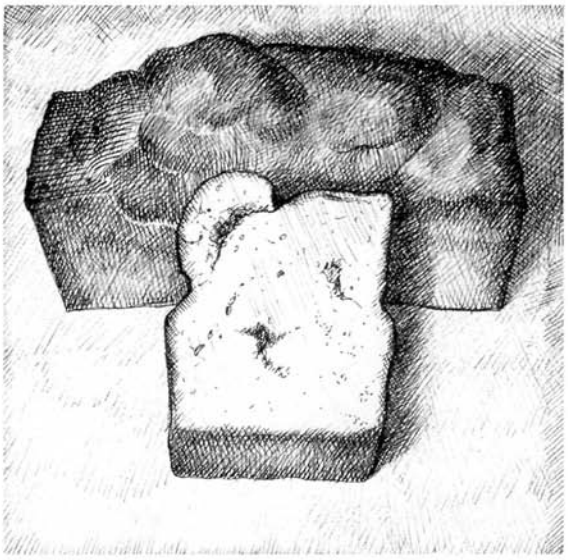
Pan ácimo



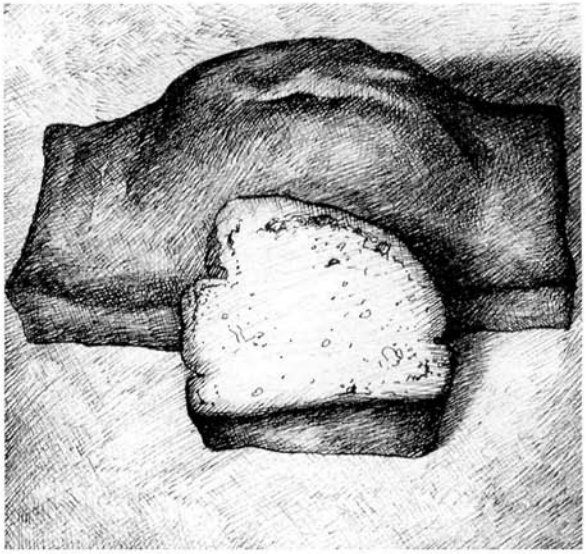
Pan de maiz



Pan de patata



Pan de miel y anís



Pan de ciruelas

ÍNDICE

Nuestro pan de cada día, por Juan José BADIOLA 5

Prólogo 7

Oda al pan 9

La historia siempre supo de panes 10

Sin ellos no hubiera sido posible 21

Conociendo de cerca un molino y un horno 27

Los molinos como herramienta de trabajo en Aragón 32

Los cereales, su cultivo y conservación 36

Curiosidades acerca del pan 39

El pan como manifestación artística 40

El pan en la literatura 43

Manifestaciones artísticas 54

El pan nunca quiso ser igual 55

Un pan para cada época del año 57

Ritos y costumbres del pan en Aragón 60

No todas las masas y harinas son iguales en nuestros panes 63

Visión global del pan en Aragón 68

Perfil histórico del pan en Aragón hasta el Motín de los broqueleros 69

El pan en la cocina aragonesa 76

Las sopas en Aragón 79

El pan en los postres aragoneses 81

Panes típicos de Aragón y sus características 82

Bibliografía 95

Ilustraciones 97

INSTITUCIÓN «FERNANDO EL CATÓLICO»

EXCMA. DIPUTACIÓN DE ZARAGOZA