

EL PAN CUENCANO HECHO EN HORNO DE LEÑA

ALBA SAULA, GRABRIELA ZÚNIGA E ISRAEL MONTERO
Carrera de Gastronomía

¿CÓMO SE CONSTRUYE EL HORNO DE LEÑA?

La construcción del horno de leña se constituye en un verdadero rito. Dicen que los albañiles especializados en este tipo de construcción eran escasos. Primero preparaban los adobes con lodo podrido y lana de borrego conseguida en el “Barrio de la Suelería”. Esta preparación, bien batida, la dejaban reposar hasta que se seque.

Después de construir los cimientos y armada una especie de cajón, era relleno con tierra amarilla, arena muy seca, huesos de res, cáscaras de huevos y sal en grano. Todo esto en grandes cantidades. Sobre esta base acomodaban los ladrillos, sin ninguna amalgama: esto servía para formar el piso o suelo del horno. Para trabajar la parte superior o cielo del horno, construían primero una armazón de madera redonda, denominada *cercha*; la redondez se lograba con un compás formado por dos carrizos. Sobre este armazón colocaban los adobes. Hacía adelante quedaba la puerta del horno con una puerta de hierro. El horno debía ser enlucido con el pañete de estiércol de caballo y, finalmente, pintado con tierra blanca. Con el transcurso de los años, en lugar de cáscaras de huevo y la sal, se utilizaron vidrios y toda clase de latas y hierro, para que el horno se caliente bien y reparta el calor por igual.

¿CÓMO FUNCIONA EL HORNO DE LEÑA?

Hay dos sistemas de cocción que se pueden conseguir con el mismo horno de leña: el sistema pizzería y el sistema panadería que era la más utilizada:

Dentro del sistema “PANADERÍA”, por ejemplo, se calienta el horno hasta llegar a la temperatura deseada, haciendo quemar toda la leña en su interior. Se pone el alimento para cocinar en el horno, se cierra la puerta y se espera que llegue a cocción. Con este sistema se pueden cocinar asados de carne, de pescado, pan, cordero postres.





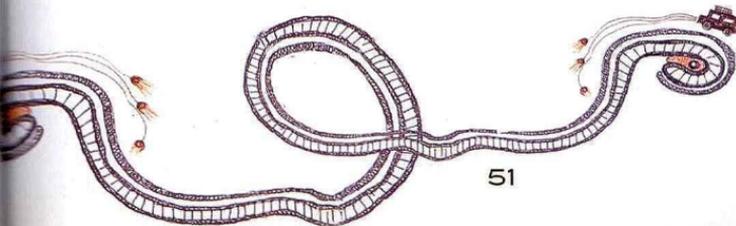
EL PAN DE HORNO DE LEÑA COMO TRADICIÓN EN CUENCA.

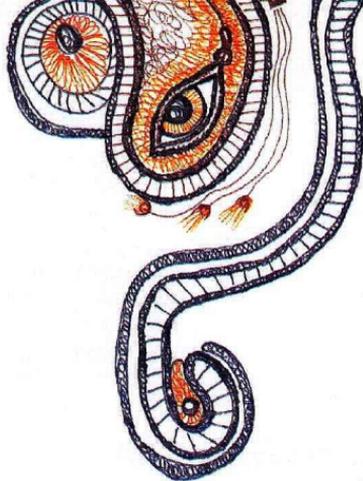
Hasta hace algunos años Cuenca gozaba de una bella artesanía transmitida de generación en generación como herencia: la artesanía del pan, elaborado a mano y cocido en horno de leña.

Dos barrios llenos de tradición se destacaron en esta artesanía: El Vado y Todos los Santos; aunque tal vez sería mejor decir que el pan los hizo tradicionales. En estos barrios estaban los hornos, las panaderías, por eso el pueblo los llamaba "barrios de las panaderías", porque cuando a alguien le sorprendía el frío de la madrugada, acudía a éstos para arrimarse a las paredes de los hornos que ya estaban calientes.



Y cuentan, además, que había vendedores ambulantes de pan. El "pan de burro" era la "palanqueta" o "pan de agua", que apareció a principios de siglo. El pueblo lo denominó así porque su dueño distribuía el pan cargándolo sobre un asno, mientras él anunciaba su mercancía por medio de una campanilla: el pan para el café de las dos de la tarde. En sus inicios, fueron esas dos variedades, elaboración exclusiva de los panaderos.





LA ANTIGUA PANADERÍA.

Al llegar a estos sitios, todavía hay ese olor y tradición de hogar: cuando la vida era más sencilla y el día duraba más. Horno de leña, mesa de amasijo, artesas, palas, ganchos, tazas, latas de hornear, constituyen el menaje completo de una panadería antigua. En los barrios de pan aún conservan, aunque muy pocos, el menaje completo a la antigua; y, en algunos casos, hay todavía hornos construidos en el siglo pasado, en perfecto estado. Elementos utilizados para elaborar los panes: Artesa. En la artesa preparaban el leudo, el mismo que, antiguamente, consistía en una mezcla de sedimento de chicha llamado “conzho” con harina de trigo y agua. Esta preparación se hacía en la víspera. Al día siguiente, en la artesa, entreveraban con el resto de ingredientes hasta formar una masa uniforme. Hoy, la artesa está sustituida por batidoras eléctricas. Preparada la masa, era vaciada en la mesa de amasijo, en donde esperaban las obreras sentadas alrededor. Sus manos ágiles, como que animaban la masa inerte, separaban cantidades exactas y las daban forma rápidamente, según la variedad del pan.

La pala. Herramienta de trabajo hecha de madera. Por un extremo es plana y por el otro termina en un cabo de un metro cincuenta o dos de largo. Sirve para poner y retirar el pan del horno. Gancho. Medio aro de hierro unido a una vara de madera; sirve para sacar y acomodar el pan en el horno.

La panadería no tenía denominación y el pan casi siempre tomaba el nombre de la dueña, así: “el pan de las Alvear, el pan de las Oblatas, el pan de la Miche Quinde, en pan de la Niña Lola”, entre otras.

Algunas variedades de panes típicos cuencanos son: las costras, pan de miel, destripados, empanadas de dulce, enrollados, hocicón de dulce y de sal, mestizo de dulce y sal, mollete, palanqueta, pan blanco, pan de agua, pan de dulce, paspa, raspa gañote, sarnoso, tukiana o rodilla de cristo.