

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE FILOSOFÍA, LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACION

CARRERA DE HISTORIA Y GEOGRAFÍA

“El horno tradicional de pan en la memoria de la sociedad cuencana:

desde sus orígenes hasta la actualidad”

Trabajo de Graduación previo a la obtención
del Título de Licenciada en Ciencias de la
Educación, en la especialización de Historia
y Geografía.

DIRECTORA: Dra. María Leonor Aguilar García.

AUTORA: Patricia Alexandra Peñafiel Vargas

Cuenca, Julio de 2015



RESUMEN

“Los hornos de pan en la memoria de la sociedad cuencana”, es un breve estudio que pretende brindar un acercamiento a la historia de este noble elemento que da la fisonomía a la panadería tradicional. Por medio de la memoria individual y colectiva se puede visualizar al horno como un objeto de memoria, receptor directo de toda clase de apreciaciones, sentimientos y sentidos generados alrededor de un espacio definido por costumbres y formas de vida y que se manifiesta claramente en los barrios tradicionales que comparten su producto en las grandes manifestaciones culturales que hacen de Cuenca una ciudad con historia y memoria.

PALABRAS CLAVE: Horno, Memoria, Tradición, Artesanos, Adobe, Pan, Panaderos, Constructores



ABSTRACT

"The bread ovens in memory of Cuenca society" is a brief study that aims to provide an approach to the history of this noble element that gives the appearance to the traditional bakery. Through individual and collective memory can be displayed in the oven as a memory object , direct recipient of all sorts of insights , feelings and senses generated around a space defined by customs and ways of life and is clearly evident in the neighborhoods traditional sharing your product in major cultural events that make Cuenca a city with history and memory.

KEYWORDS: Oven, Memory, Tradition, Artisans, Adobe, Bread, Bakers, Builders



INDICE

DEDICATORIA	¡Error! Marcador no definido.
AGRADECIMIENTOS	¡Error! Marcador no definido.
ABSTRACT	3
INDICE	4
INTRODUCCION	10
I. APROXIMACIONES A LA MEMORIA	12
1.1 La memoria	12
1. 2 La memoria colectiva	13
1.3 Los marcos de referencias sociales	14
1.3.1 El lenguaje	14
1.3.2 El tiempo y el espacio	15
1.3.3 Los objetos de memoria	15
1.3.4 Presencia de los grupos sociales.	16
1.3.5 Lazos sociales en espacios productivos y religiosos	17
1.4 Metodología para trabajar con la memoria	17
II. LA HISTORIA Y LA MEMORIA	19
2.1 El pan como alimento básico	19
2.2 El trigo	19
2.3 El fuego	20
2.4 Los primeros hornos de adobe	20
2.4.1 Los hornos de adobe en el mundo	21
2.5 Espacios y elementos complementarios al arte de la panificación.	24
2.5.1 Los graneros o almacenes	25
2.6 El pan y sus variedades	26



III. UNA MIRADA A LA ALIMENTACION EN CUENCA DEL ECUADOR	28
3.1 Las características de la ciudad de Cuenca	28
3.2 Los tiempos de la cocina cuencana	29
3.2.1 Cocina precolombina	29
3.2.2 La cocina en la sierra ecuatoriana: Cañaris e Incas.	32
La vida y la cocina indígena	32
3.2.3 Las características de la vivienda indígena	33
3.3 Cocina colonial	35
3.4 La agricultura en Cuenca	36
3.4.1 Las tierras pan sembrar	36
3.4.3 Los heridos para molinos	38
3.4.4 La actividad molinera	38
3.4.5 De los hornos de leña	39
IV. LOS HORNOS DE PAN	47
4.1 El nombre de “horno de pan”	47
4.2 Los utensilios de hornero	48
4.3 Los hornos son diferentes	49
4.4 La construcción de un horno tipo tradicional en la actualidad	50
4.4.1 De la altura de los hornos y los acabados	55
4.4.2 Tipos de hornos modernos	55
4.5 ¿Cómo eran los hornos antiguamente en Cuenca?	56
4.6 Breve memoria del artesano constructor	58
V. EL HORNO DE PAN EN LA MEMORIA COLECTIVA	62
5.1 El horno en la memoria de artesanos panificadores	62
5.1.2 Augusto Tenemea	63
5.1.3 Ángel Tenemea	65



5.1.4 Alejandro Arias	66
5.1.5. Las hermanas Villacís	67
5.1.6 José Castillo	68
5.1.7 Carmela Llivipuma	71
5.1.8 Rosario Morocho	73
5.2 Hornos y religión	74
5.2.1 Todos Santos	74
5.3 Hornos Lejanos	75
5.3.1 Don Vicente Guapisaca en Paccha	75
5.4.1 María Luisa Genovéz	77
5.4.2 Manuel Arriola y Evangelina Pesántez	77
5.4.3 El horno del Otorongo.	78
5.4 Hornos para Hornado	79
5.5 El horno en la memoria de los artesanos constructores	81
5.5.1 Alberto Lazo	81
5.6 Los personajes del ayer en torno al horno de pan	84
5.6.1 Carmen Alvarado	84
5.6.2 El suco de la Guerra	86
5.7 Los personajes históricos	89
5.7.1 El primer trigo: Rodrigo Núñez de Bonilla	89
5.7.2 Fray Jodocko Ricke	90
5.7.3 Pedro Márquez	91
5.8 Lugares en la memoria	92
5.8.1 El antiguo molino de Rodrigo Núñez de Bonilla	92
5.8.2 Los molinos del Batán	94
5.8.3 Un antiguo vecino del Azuay: el molino de piedra de Charqui	94



5.8.4 Los molinos de granos en Cuenca	96
5.8.5 El Barrio de El Vado	97
5.8.6 El Barrio de Todos Santos	98
5.8.7 Recorrido por la historia	102
5.9 Reflexiones sobre la memoria	112
5.9.1 Los hornos tradicionales y la arquitectura patrimonial.	113
5.9.2 Pronunciamentos sobre el cuidado ambiental	114
5.9.3 Leyes y ordenanzas: medio ambiente y manufactura	115
CONCLUSIONES	117
RECOMENDACIONES	120
TABLA DE ILUSTRACIONES	129



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Patricia Alexandra Peñafiel Vargas, autora de la tesis "El horno tradicional de pan en la memoria de la sociedad cuencana: desde sus orígenes hasta la actualidad", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciada en Ciencias de la Educación, en la especialidad de Historia y Geografía. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 11 de julio, 2015.



Patricia Alexandra Peñafiel Vargas

C.I: 010366397-7



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Patricia Alexandra Peñafiel Vargas, autora de la tesis "El horno tradicional de pan en la memoria de la sociedad cuencana: desde sus orígenes hasta la actualidad", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 11 de julio de 2015

Patricia Alexandra Peñafiel Vargas

C.I: 010366397-7



INTRODUCCION

El objetivo del presente trabajo de graduación es dar a conocer la importancia de los hornos tradicionales de pan en la memoria de la sociedad cuencana, a partir de un acercamiento a las memorias individuales y colectivas presentes en las actividades que realiza el artesano panificador y constructor.

El trabajo investigativo se ha dividido en seis capítulos en los cuales se podrá explorar una memoria rica en sentidos, significados y saberes.

En el capítulo primero se encuentran las primeras aproximaciones a la memoria y la memoria colectiva, con conceptos claves que contemplan la importancia del tiempo y el espacio así como la presencia de grupos sociales y, la figura del horno como un objeto de memoria.

El segundo capítulo se dedica a esbozar brevemente, de la mano de la historia, la evolución y la presencia de los hornos de barro en el mundo, así como también a conocer elementos complementarios como graneros y molinos que ocuparon también un espacio en la historia de la ciudad.

El tercer capítulo se centra en describir el desarrollo alimentario en la ciudad, partiendo de reconocer las características geográficas que permitieron a los antiguos aborígenes desarrollar una cultura alimentaria compleja y como después tras la conquista española y la incorporación del trigo, se produce una fuerte expansión económica y social.

En el cuarto capítulo se conjuga la historia con la memoria. La memoria para conocer que es el horno dentro del imaginario colectivo y, la historia para conocer la vida del artesano constructor y las técnicas utilizadas en la fabricación de los hornos de leña que sobreviven hasta la actualidad.

El quinto capítulo se dedica a develar la memoria del horno de pan en la memoria de los artesanos panificadores y constructores de la sociedad cuencana. Este objeto de la memoria que aparece en las historias y que se



vincula con tradiciones y costumbres colectivas cobra importancia y permite definir su concepto en relación del pasado, del presente y el futuro. Además, se incluye en este apartado una reflexión sobre la situación de los hornos de pan y aspectos relacionados a su naturaleza constructiva, social y medioambiental.

I. APROXIMACIONES A LA MEMORIA

Los hornos tradicionales son estructuras elaboradas en adobe que permiten la cocción de algunos alimentos, entre ellos el pan. Su forma es abovedada y puede ser de diferentes tipos y medidas. Estos hornos calentados a leña, todavía pueden ser apreciados en algunos sectores de la ciudad y en sus alrededores.

El intentar encontrar la importancia de este noble y complejo elemento es un trabajo delicado que implica releer, revivir las memorias individuales y colectivas presentes en la sociedad cuencana. Conceptos claros y precisos provenientes de la memoria, abren este recorrido por el pasado y el presente de tan singular elemento que caracteriza la panadería tradicional.



Ilustración 1. Barrios tradicionales de Cuenca.

1.1 La memoria

Marta Guerri Pons (2002) describe a la memoria como “la capacidad o poder mental que permite retener y recordar, mediante procesos asociativos inconscientes, sensaciones, impresiones, ideas y conceptos previamente experimentados, así como toda la información que se ha aprendido conscientemente”. En otras palabras, la memoria es ese espacio único que permite encontrar el pasado en el presente, por medio de nuestros pensamientos y recuerdos que pueden proceder de lugares, objetos e incluso personas.

Para establecer la primera relación, en el caso del recuerdo del horno de leña, encontramos dos posibilidades: establecer un contacto con la

memoria de cada persona en relación con el objeto (memoria individual) y, la segunda es posicionarnos en la visión grupal o también llamada memoria colectiva. Como Maurice Halbwachs lo mencionó, pueden existir tantas memorias como seres humanos en este mundo, por lo tanto, investigar el horno de pan y su lugar en la memoria, es un camino que descubre lugares, contextos, formas y un sinfín de apreciaciones. (Halbwachs, 2004)

1.2 La memoria colectiva

El término Memoria Colectiva fue introducido por el sociólogo francés Maurice Halbwachs (1950) y fue definida “como la memoria de los miembros de un grupo que reconstruyen el pasado a partir de sus intereses y marcos de referencia presentes” (Paéz, D y Basabe, N, 1993).



Ilustración 2. Hornos de pan: Nabón y Paccha.

Como el mismo Halbwachs lo indica, “si efectivamente, nuestra impresión puede basarse no solo en nuestro recuerdo sino también en los de los demás, nuestra confianza en la exactitud de nuestro recuerdo será mayor. Es como si se reiniciase una misma experiencia no solo en la misma persona sino en varias” (Halbwachs, 2004). Tras el intento por recobrar el recuerdo del horno de pan, será posible además alcanzar la función cerebral en su conjunto que implica no solo localizar o recordar los recuerdos sino elevar la facultad para relacionarse, adentrarse y entender a los diferentes grupos que componen la sociedad.

El ejercicio de la memoria colectiva no puede esperar a que desaparezcan los grupos antiguos o que sus pensamientos y su memoria se



evaporen. Todo cambia: las personas, los lugares, las relaciones y con ello la memoria de una sociedad se desvanece lentamente, en las fronteras que marcan sus límites, a medida que sus miembros individuales, sobre todo los más ancianos, desaparecen.

“La memoria colectiva es en definitiva una actividad social que construye y reconstruye el pasado a partir del recuerdo y el olvido” (Shafir Piper, 2001). Para ello necesita de algunos nexos que permiten ligarse o vincularse a otras personas y que Maurice Halbwachs denomina los marcos de referencias sociales.

1.3 Los marcos de referencias sociales

Miguel Aguilar (1991) al referirse a la memoria colectiva indica que existen marcos de referencia social que bien podrían definirse como recuerdos estables que permiten a los individuos la recuperación del pasado en relación con los demás. La memoria está formada por unos “marcos sociales”, bien de carácter general como el lenguaje, el espacio y el tiempo o los específicos que hacen posible el recuerdo como los objetos de la memoria.

1.3.1 El lenguaje

El primer marco para entender la memoria es el lenguaje, el cual siendo inseparable de la actividad social nos permite entender que no existen recuerdos sin palabras, ni palabras sin recuerdos, pues a través del lenguaje, las experiencias vividas adquieren significado y son almacenadas en nuestra memoria. Finalmente, estas experiencias pasadas “se hablan, se debaten, se comparten, para de este modo construir y reconstruir los recuerdos desde el momento presente”. (Tocornal y Vergara, 2008)

También el lenguaje posibilita la recuperación de recuerdos de toda índole y puesto que el lenguaje es una creación colectiva, está vivo en la conversación, toda memoria, todo recuerdo, por el solo marco en que se apoya. Garrido en el Lenguaje y la memoria dice que “el lenguaje aparece así, no sólo como un sistema de comunicación, sino también como

estructurante de una manera peculiar de comprender y de pronunciar al mundo” (Garrido, 2004).

1.3.2 El tiempo y el espacio

“El tiempo y el espacio solo pueden ser entendidos en relación: el tiempo es espacio en movimiento; el espacio es tiempo detenido y de hecho se reúnen en un mismo objeto” (Fernández, 1994). Ximena Tocornal y María Paz Vergara (2008), indican respecto al tiempo y el espacio que al ser contruidos socialmente desde el presente, el pasado necesariamente está contenido en el mismo, por lo que puede tratarse como presentes discontinuos que se suceden, siendo la memoria la que posibilita la continuidad de la vida social.

1.3.3 Los objetos de memoria

Uno de los marcos que contribuye a facilitar la reconstrucción de la memoria colectiva está formado por los objetos de la memoria. Según Colmeiro (2001) los objetos de la memoria son definidos como espacios intermedios entre la memoria y la historia, proporcionando una identidad cultural que se continúa en el presente. Mendoza (2005) en cambio, define los objetos de memoria como “producciones materiales, que permiten la inscripción de ciertas experiencias que de otra forma se perderían o diluirían en el transcurrir del tiempo”. Sin embargo, los objetos de memoria no son “solo objetos” en el sentido textual de la palabra, pues pueden ser considerados: muebles, utensilios y herramientas; construcciones, lugares; animales e inclusive alimentos.



Ilustración 3. Haciendo pan.

En este caso, el intento por recuperar la memoria de los hornos puede parecer simple e inclusive carecer de sentido, porque, si bien no se puede decir que las cosas formen parte de la sociedad, estas “cosas” que provienen o se deben al entorno material, circulan dentro de un grupo humano y al hacerlo, son objeto no solo de apreciaciones y comparaciones, llevando consigo la marca o huella del grupo humano al que de alguna forma pertenecen o pertenecieron. Los objetos de la memoria poseen de esta manera su propio idioma aunque formen parte una sociedad muda e inmóvil. Sin embargo, como lo dice Maurice Halbwachs, aunque no hablen, se les aprende a comprender, ya que tienen un sentido que desciframos de manera familiar.

Por otra parte, es necesario reconocer que la experiencia de la sociedad presente que parte de los más antiguos contenidos de memoria depositados en la generación viviente de mayor longevidad puede y debe ser escuchada antes de que un sinnúmero de cambios afecten las relaciones y los contenidos de memoria.

1.3.4 Presencia de los grupos sociales.

No puede tratarse la memoria colectiva sin la referencia de los grupos sociales. La agrupación de personas que interactúan entre sí y en el cual las personas pueden tener una relación artificial o una relación íntima y personal, se denomina grupo. Desde el punto de vista de la memoria, los grupos tienen especial importancia, ya sea que se hable de grupo familiar o de grupos sociales más complejos que interactúan entre sí, porque su vida va rigiéndose en valores y normas, para alcanzar una meta compartida.



Ilustración 4. Los recuerdos del pan.



Como un grupo entra normalmente en relación con otros grupos, no puede dejar de tomarse en cuenta las relaciones o contactos parecidos de manera esporádica o frecuente que se prolongan durante mucho tiempo formando sociedades simples o complejas. En el caso del recuerdo del horno de pan, es posible identificar primero el espacio que ocupa el horno en las panaderías tradicionales, el mundo de los artesanos constructores y el de los panaderos tradicionales que ofrecen sus productos a toda la sociedad cuencana.

1.3.5 Lazos sociales en espacios productivos y religiosos

Relaciones más complejas se encuentran determinadas por otro tipo de lazos sociales que se producen en espacios productivos y religiosos. En el caso de los hornos de pan, el papel que cumplen las sociedades religiosas va más allá del hecho de poseer hornos en sus instalaciones y la elaboración de dulces y panes para la ciudad. Los espacios religiosos son actualmente los verdaderos soportes para los dos barrios tradicionales El Vado y Todos Santos. Si hay algo que realmente logra perdurar en el espacio, tiempo y memoria es precisamente la religión que establece lazos invisibles que superponen el interés por el hombre interior.

1.4 Metodología para trabajar con la memoria

Este estudio se ha apoyado por una parte en la investigación de fuentes bibliográficas para la documentación relativa al marco geográfico, el proceso histórico y, por otra, en el trabajo de campo que se cumplió a partir de entrevistas profundas y observación participante.

En el trabajo de campo se ha hecho uso de la metodología cualitativa ampliamente utilizada en las ciencias sociales. Este método se basa en la observación directa de la gente en su espacio de trabajo, siendo las técnicas más adecuadas para este trabajo las historias o relatos de vida en base a testimonios orales, las trayectorias biográficas y las entrevistas en profundidad.



En las historias o relatos de vida todas las experiencias son tomadas en cuenta a partir del testimonio oral. Estos relatos permiten identificar: formas de comportamiento, la valoración de situaciones o elementos, interacciones, modos de vida, a fin "recuperar la historia de las gentes sencillas, permitiéndonos introducirnos en su estilo de vida y en sus sistemas de valores y creencias" (Folguera, 1994).

La observación participante es la técnica complementaria que consiste en compartir con las personas investigadas su contexto, experiencia y vida cotidiana, desde el interior del grupo mismo. Trabajar con este método implica diferentes momentos entre los que se puede destacar: la aceptación, la convivencia y la asimilación del lenguaje común y significativo.

La convergencia de estos métodos permite destacar datos e identificar situaciones o elementos comunes que en este caso particular conducen a un acercamiento más concreto a la memoria del horno tradicional de pan.



II. LA HISTORIA Y LA MEMORIA

Fundir la historia del presente, de las memorias vivas, con la historia, en nuestro caso implica ampliar el espectro temporal para obtener una visión unitaria del horno de pan que permita estrechar espacios, entender avances tecnológicos y constructivos y también cambios sociales, pues como indica Aróstegui “la historia de cualquier presente no se explica sin la historia heredada” (Aróstegui, 2004).

Es así como empieza este recorrido, retrocediendo a los inicios, a la historia sobre el trigo, el fuego, el arte de la cocción y las primeras soluciones técnicas aportadas por los hornos, los molinos y los graneros.

2.1 El pan como alimento básico

Una pequeña cita, un libro bastante antiguo, la necesidad del hombre y las claves para su creatividad se pueden apreciar a continuación:

“...En un principio el hombre no se distinguía de las bestias en cuanto al uso de los granos, comiéndolos todos en su substancia. Luego pensó en tostarlos a fuego, haciéndolos así más gratos al paladar, y de más fácil digestión (...) no tardó este ente intelectual e industrioso en buscar muchos arbitrios para aprovecharse de los granos sin tanta incomodidad. Inventó pues el modo de machacarlos entre piedras y desleírlos con agua (...). Más adelante, de la misma mezcla, hecha con corta porción de agua, resultó una pasta consistente, que partida en pequeños, y delgados trozos, y puesta sobre piedras, o cenizas calientes para su cocción, fue el alimento primero que se conoció, y designó con el nombre de Pan...”
(Memoria Política- Económica sobre el pan cocido y medios de tenerle en abundancia, superior calidad y precio equitativo ,1789)

2.2 El trigo

Se denomina trigo a la planta o semillas secas de la familia de las gramíneas, ya sean éstas tanto cultivadas como silvestres. Esta planta tiene

mayor importancia en la alimentación humana debido a su gran aporte de fuentes de energía en forma de grasas, hidratos de carbono, proteínas y vitaminas.



Ilustración 5. De pan y trigo.

En la Historia de la Gastronomía, Cecilia Gutiérrez del Alva (2012), explica que su origen se halla alrededor de ocho milenios atrás, debido posiblemente a una mutación o hibridación que modificó el trigo silvestre, en una planta con semillas más grandes que no habría podido tener éxito si no fuera por la iniciativa de los seres humanos. Restos carbonizados permitieron establecer que los primeros cultivos datan del año 6700 A.C. y proceden de Irak septentrional, región que correspondería a la antigua Mesopotamia, desde donde pasó a la civilización del antiguo Egipto para alcanzar finalmente las civilizaciones griega y romana.

2.3 El fuego

Uno de los grandes aportes a la cocina es el fuego. Al principio se aplicaba directamente la pieza de carne sobre la llama, con algún sistema de sujeción en el sitio. Posteriormente, dos eventos mejorarían las ideas de cocción alrededor del año 7.000 A.C: el invento de las vasijas de barro y la aparición de los primeros hornos de adobe hacia el año 5.000 A.C. en Egipto y Babilonia.

2.4 Los primeros hornos de adobe

Dentro de la evolución constructiva del horno de adobe es posible distinguir dos etapas que aún pueden ser observadas en distintos lugares del mundo. Tomando algunos detalles del libro “Hornos para ceramistas” de

Daniel Rhodes, 2004 (citado en el sitio web de la Escuela de Arte Francisco Alcántara) es posible destacar que:

- La forma más primitiva consiste en un hoyo excavado en la tierra, en cuyo fondo se colocan directamente brasas o piedras duras que previamente han sido calentadas. Sobre ellas se colocan los alimentos envueltos en hojas o materiales leves aptos para la alimentación. Se procede a tapar bien con tierra y piedras para evitar la pérdida de calor.

- La figura del horno de barro aparece primero en el oriente (Japón y China) hace unos 10.000 años. En cambio, el horno de barro para cocer alimentos aparece en las grandes civilizaciones asentadas en las orillas de los ríos (Indo, Ganges, Tigris, Éufrates y Nilo) en el período Neolítico.



Ilustración 6. Origen de los hornos.

2.4.1 Los hornos de adobe en el mundo

Las técnicas constructivas y la utilización de los hornos de adobe se extenderían por todo el mundo hasta alcanzar toda la península balcánica:

- **En Babilonia**

Los hornos de adobe construidos en Babilonia permitían el asado de los alimentos de forma equilibrada, debido a la presencia de un tipo de arcilla muy dura con carácter refractario que permitían conservar mejor el calor.

- **En Egipto**

Autores como Varela y Carvajal (1991) destacan la mejora del horno rudimentario babilónico que dio lugar al apareamiento de los primeros

hornos “Tandoor”, que se siguen utilizando actualmente en algunos lugares como Pakistán. Es necesario mencionar que el horneado de panes era una actividad bien organizada; el pan, además por su valor, incluso fue utilizado como moneda de cambio para el pago de los jornales de trabajo.



Ilustración 7. Hornos y pan en Egipto.

- **El pueblo hebreo**

La mayoría de detalles de la vida del pueblo hebreo en cuanto a cultura culinaria proceden de la Biblia. Los hebreos agricultores por excelencia, cultivaron cereales como el centeno, la cebada y mucho más tarde el trigo, del cual aparecen menciones tras la molienda distinguiendo las clases de harina en ordinaria y flor.

- **En Grecia**

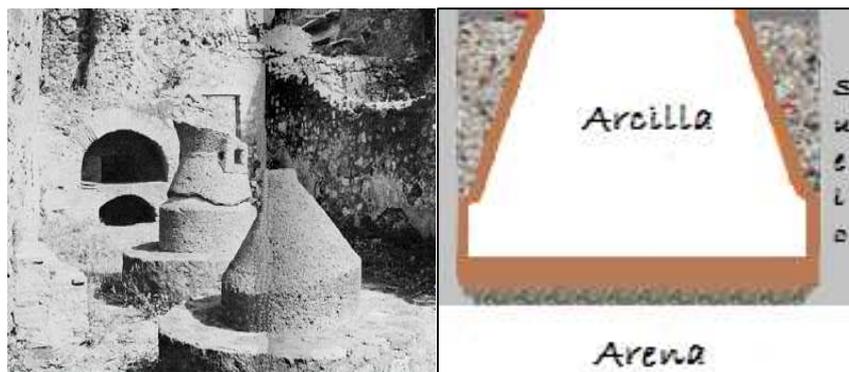


Ilustración 8. Horno griego y horno Tandoor.

“...A los ingeniosos griegos se les ocurrió la idea de reinventar el horno Tandoor obteniendo como resultado el horno de leña «moderno», que apenas ha cambiado desde hace 2.000 años. Tumbaron el horno egipcio, dejándolo colocado sobre el suelo y con la apertura en la parte delantera. Este nuevo modelo de horno resultó ser más práctico al consumir menos

madera. Pronto añadieron una solera para hacer el fuego. Por último tuvieron la idea de apagar el fuego al final del calentamiento para cocinar los alimentos por radiación de calor...” (Gutiérrez del Alva, 2012).

- **En Roma**

En Roma existieron algunas construcciones denominadas molinos-hornos, de carácter público y con una alta capacidad de producción. Molienda, cocción y fabricación de pan regulado, se realizaba de forma conjunta. Siendo la alimentación cuestión de Estado, el gobierno aseguraba la alimentación de los ciudadanos a un bajo precio. Los legionarios disfrutaban del pan y de las aceitunas en su dieta diaria como parte de pago. De la forma del pan, Gutiérrez del Alva (2012) indica que poseía forma de anillo, muy similar a las tortas que hoy se elaboran en los países mediterráneos. Más tarde, el Imperio trasladaría la costumbre del consumo de pan a países como Alemania o Suecia, donde hasta ese momento no existía esa tradición.



Ilustración 9. Panaderías romanas.

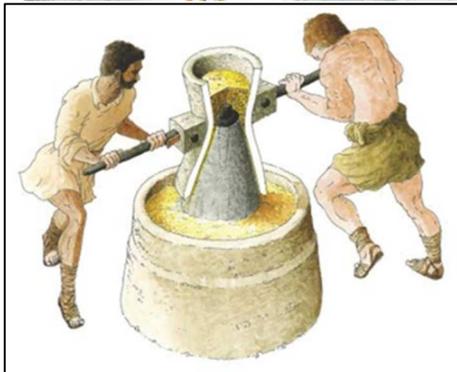
- **En España**

España guarda la memoria del pan sellado y la memoria de los hornos públicos u “hornos de pan cocer”. En España antigua tener hornos en las casas era prohibido y solo se salvaban de esta situación los conventos y los castillos. Por esta razón los hornos de carácter público eran sostenidos por el pago de una cuota que garantizaba su mantenimiento. El pan por otra parte debía ser sellado para poder llevarlo a cocer y de esta manera poder reconocerlo fácilmente.

2.5 Espacios y elementos complementarios al arte de la panificación.

No pueden pasar desapercibidos en esta historia los molinos y los graneros. Entre los tipos más comunes de molinos que han podido ser identificados en la ciudad de Cuenca se encuentran:

- **Molinos o morteros de piedra** para producir harina por medio del machacamiento entre dos piedras.
- Las mejoras de este último procedimiento terminaron en la invención de los **molinos de tracción humana o animal** también conocidos como molinos de sangre y se encontraban en lugares sin vientos ni ríos aprovechables. Al sistema del molino se le ataba un caballo o burro con los ojos vendados y cuando este circulaba alrededor permitía el giro de una piedra sobre otra.
- **Los molinos hidráulicos** se les conocía también con el nombre de aceñas o molinos harineros de agua, situados dentro del cauce de un río de modo que la fuerza de la corriente movía directamente la rueda hidráulica y todo su sistema.



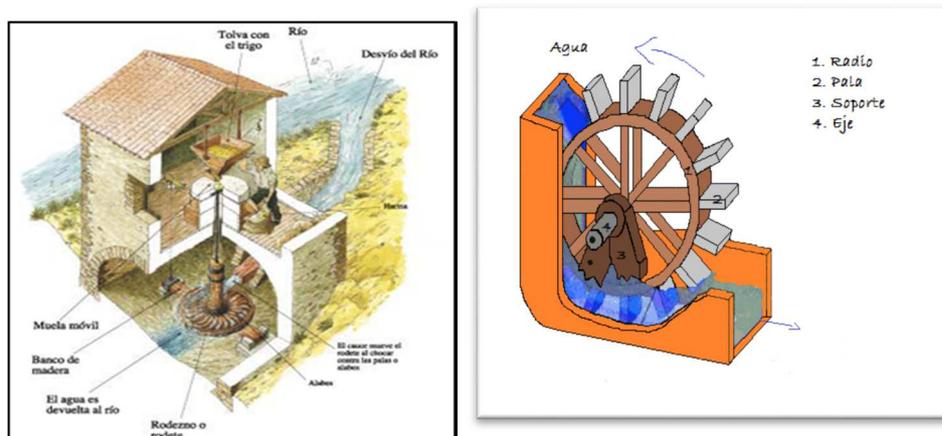


Ilustración 10. Tipos de molinos.

2.5.1 Los graneros o almacenes

Una de las preocupaciones constantes del hombre siempre ha sido la conservación de los alimentos. Para poder mantenerlos alejados de los animales y de las inclemencias del tiempo, el hombre ha creado graneros y almacenes que en cada cultura poseen características diferentes.

Como ejemplo, es posible mencionar los graneros del antiguo Egipto, cuyo diseño estaba enfocado en reflejar la riqueza de su propietario: cubiertos con grandes cúpulas y con bóvedas de ladrillo hechos de arcilla compacta (Alonso y Royano ,1997). Los graneros portugueses en cambio eran de tipo subterráneo para evitar el robo. En Italia los graneros eran altos y construidos en sitios donde soplaran los vientos y en donde no existiera humedad, sus muros estaban revestidos de Mástic: una mezcla de mármol con arcilla y paja de trigo combinado con restos de aceite para alejar ratas y gusanos. En España, los graneros estaban recubiertos de paja. En el caso de la ciudad de Cuenca, los graneros o espacios destinados para el almacenaje de alimentos incas (colcas) se mantuvieron ocupando tras la llegada de los españoles.

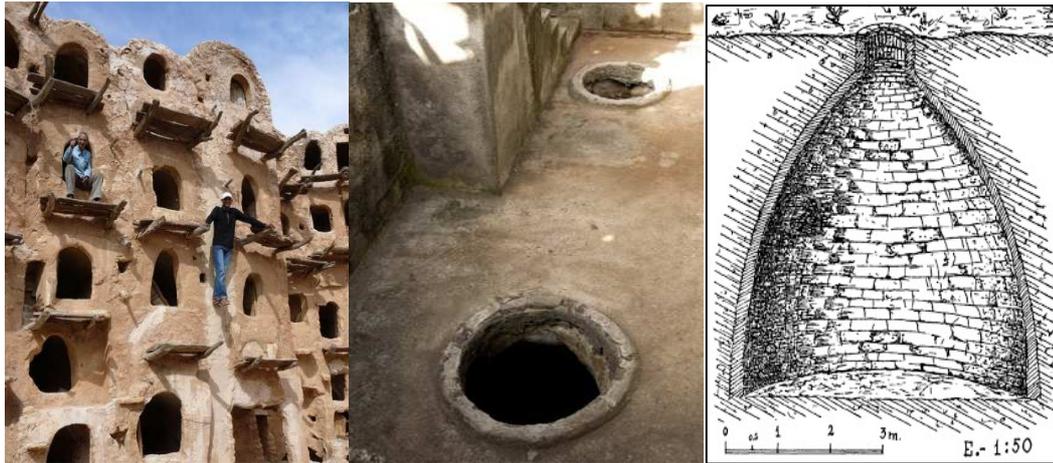


Ilustración 11. Formas de graneros.

2.6 El pan y sus variedades

Panes variados ya se encontraban en la Grecia antigua, en donde por ejemplo se habla de “60 tipos diferentes de pan, elaborados con diversas masas de arroz, avena, cebada, centeno, salvado o trigo a los que se les podía añadir especias como aceite, frutos secos o miel en el siglo III A.C.” (Murcia, 2011)



Ilustración 12. Tipos de pan.

En España, las épocas de escasez o abundancia marcaron y limitaron la comercialización del trigo dando como resultado “panes con más y mejores ingredientes” para la gente que podía pagar. Así, el pan blanco estuvo al alcance de los que más poseían, en cambio que el pan negro, elaborado a base de cebada, centeno o avena, estaba destinado a las clases menos afortunadas. (Murcia, 2011).

Los escandinavos en cambio, se habían hecho auténticos seguidores del pan, pero en momentos de crisis, debido a la escasez de trigo, tuvieron que



cambiar sus hábitos por lo que comenzaron a elaborar el pan con centeno y cebada, además de madera de pino molida que se añadía en la corteza.



III. UNA MIRADA A LA ALIMENTACION EN CUENCA DEL ECUADOR

Tras conocer un poco la historia de los hornos en el mundo, volvemos los ojos hacia la historia de la alimentación en la ciudad de Cuenca, para buscar en ella algunas referencias a los hornos tradicionales y su producto, el pan. Como detrás de cada alimento existe una historia múltiple no es posible dejar de mencionar las características del entorno natural que permiten y permitieron a los diferentes grupos humanos establecerse, producir sus alimentos y desarrollar sus actividades.

3.1 Las características de la ciudad de Cuenca

Norman Gómez (1999) explica brevemente que Cuenca es una ciudad de la región interandina, que posee un clima variable que va desde el tropical hasta el glacial. Cuatro ríos la atraviesan: el Tomebamba que recorre la ciudad de oeste a este dividiendo la ciudad en dos sectores; los ríos Yanuncay y Tarqui fluyen por el costado sur de la urbe, y el río Machángara por el noreste. A su vez, la erosión milenaria de estos ríos ha dado como resultado la formación de terrazas a diferentes niveles: la colina de Cullca al norte, la segunda se encuentra en el centro (sobre la que se emplaza el centro histórico), la tercera terraza se localiza en la orilla sur del río Tomebamba, conocida también como el Ejido y, luego un fuerte accidente geográfico, conocido como el Barranco.

Ampliando la visión paisajística de la ciudad, es posible distinguir hacia el oeste el lugar de donde provienen los ríos que bañan la ciudad, en el cual se halla una meseta producto del impacto de los fenómenos glaciares, materializados en numerosos lagos formados en las depresiones volcánicas, rodeados de rocas redondeadas por el hielo, circos glaciares, grietas y lechos que nos recuerdan que hace aproximadamente 12.000 años, esta zona se hallaba todavía recubierta de hielo. Hacia el este pasando la ciudad, los cuatro ríos mencionados se unen, formando uno solo, con materiales depositados formando pequeñas islas de grandes bloques, cantos rodados y arena, que contribuyen con otros materiales orgánicos a su aparente

fertilidad. Hacia el noreste, por una estrecha garganta nos comunicamos con los valles de Gualaceo y Paute (Gómez, 1999)

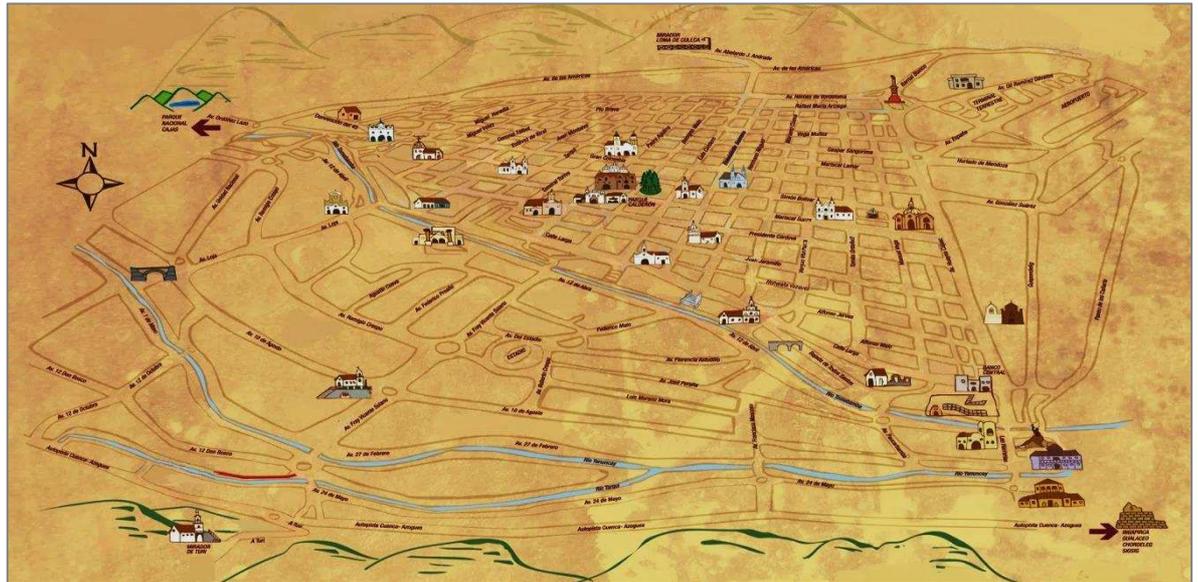


Ilustración 13. Mapa de Cuenca.

3.2 Los tiempos de la cocina cuencana

En esta parte del trabajo se tratará aspectos relacionados con el pasado, en el cual es posible distinguir lo precolombino y lo colonial. El presente se tratará más adelante específicamente por medio de la memoria.

3.2.1 Cocina precolombina

Este acercamiento a la historia de los hornos actuales no puede estar completo sin una breve acercamiento a los últimos estudios realizados en la Costa ecuatoriana, específicamente sobre el horno manabita, que aunque diferente al horno de leña, no deja de ser un valioso aporte.

La mayoría de datos tomados para realizar esta pequeña reseña provienen de las arqueólogas Valentina Martínez y Tamra Walter (2010) quienes desde aproximadamente seis años se encuentran realizando una serie de estudios e investigaciones antropológicas, arqueológicas y etnográficas para Universidad Florida Atlantic, de Estados Unidos en la región costera del Ecuador, específicamente en la provincia de Manabí.

De acuerdo a las investigaciones realizadas, es posible decir que el uso de este tipo de horno viene desde las culturas antiguas como Valdivia (4000-

1450 A.C.), la cultura Jama-Coaque (500 A.C.-1650 D.C.) y la Manteña (800-1532 D.C.). Numerosos vestigios de vasijas enterradas y quemadas in situ, restos de alimentos como huesos de pescado o maíz carbonizado fueron encontrados junto a fosos de ceniza y fragmentos de carbón. Estos hornos antiguamente se encontraban a nivel del suelo en las viviendas, pero posteriormente fueron levantados a manera de estructuras de madera en forma cúbica en donde se empotraban las ollas de barro que eran más resistentes que las que se emplean en la actualidad.

Antiguamente los lugareños hacían huecos en la tierra y en éstos colocaban las ollas de barro. En el fondo colocaban pequeñas piedras volcánicas y cuarcitas para conducir mejor el calor. Las ollas antiguas eran globulares para permitir que el calor circulara fácilmente. Las ollas actuales mantienen esa forma pero poseen fondos planos para facilitar la posición.

Valentina Martínez explica que algunos hornos muestran señales de utilización y reutilización pero al referirse al abandono de los mismos indica que “El proceso de abandono de los hornos fue planificado y quizás ritualizado a nivel doméstico; esto se refleja en los elementos ordinarios asociados con las vasijas tales como las figurinas, collares y conchas madre perla completas que se recuperaron en el interior de algunas de ellas”. (Martínez y Walker, 2010)



Ilustración 14. Cocinando en un horno manabita

Los hornos manabitas consisten en una caja de madera construida sobre una estructura de soporte del mismo material que posee patas de caña guadua de un metro de altura (hornos móviles). La caja de madera se

rellena con tierra (arcilla, ceniza y arena) de manera que la tierra rodee la vasija y ayude a aislar y conservar el calor durante la cocción.

Martínez indica además que por lo general las cajas de madera son construidas por los hombres y las ollas por las mujeres y los niños durante la época de luna llena, en lugares específicos hacia el interior. La arcilla amasada por varios días es moldeada manualmente. Luego de dejarla secar por varios días es colocada cruda en la caja de madera. Finalmente “se procede a hacer la primera quema para calcinar la olla antes de ser utilizada y preparar el horno para cocinar” (Martínez, 2010).

El proceso de cocción propiamente dicho empieza con la determinación de la temperatura adecuada. Después se colocan los alimentos secos en el interior de la olla para ser horneados. Esta olla posteriormente es cubierta con una lámina de metal a manera de tapa que será sellada con arcilla para evitar que el calor escape. Los alimentos hervidos en cambio son colocados en una olla más pequeña dentro de la olla grande del horno.



Ilustración 15. Horno manabita.

La limpieza del horno manabita se realiza con hojas de maíz seco sumergidas en agua. El propósito es retirar la ceniza y cualquier residuo del interior de las ollas después de haber sido utilizadas. Al final de la limpieza, se realiza una cimentación manual de la ceniza que se encuentra al exterior.

Carpinteros y albañiles trabajan en conjunto para hacer la estructura y colocar la mezcla de tierras en el interior. El costo aproximado de un horno para una olla varía entre 50 y 80 dólares. Cabe mencionar que este horno

también es utilizado en el proceso de cocción de la paja toquilla como parte del proceso de preparación del hilo vegetal para la elaboración de los sombreros de paja toquilla.



Ilustración 16. Hornos tradicionales de pan en Manabí.

3.2.2 La cocina en la sierra ecuatoriana: Cañaris e Incas.

Los pueblos indígenas poseían características propias que los colocaban en un alto grado de complejidad. La alimentación, la vivienda y la agricultura son temas que serán tratados brevemente a continuación.

La vida y la cocina indígena

La vida y la cocina indígena estaban reguladas por la naturaleza y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la agricultura, la caza o de la temporada de los frutos. La cultura indígena según Ravines, como se cita en Estrella (1986) “se encuentra sustentada en una base de milenios de experimentación y un largo proceso de domesticación de plantas (...) sin descartar procesos como el cultivo, recolección y almacenamiento de la producción”.



Ilustración 17. La cocina indígena: utensilios y alimentos.



El folklorista Darío Guevara (1960) hizo un importante estudio de las comidas y bebidas populares en las que se puede apreciar los signos de una antigua tradición: la dieta diaria del habitante de las poblaciones aborígenes, consistía generalmente en una mezcla de cereales (maíz o quinua) , tubérculos o raíces (papa, yuca, camote, oca, melloco) y leguminosas (fréjol). A este conjunto básico se añadía verduras, condimentos y una ración de carne, dependiendo estos últimos de cada zona ecológica. Para disponer de productos provenientes de diversos climas, muchos pueblos de los lugares fríos y templados tenían espacios para cultivo en los “yungas” o lugares calientes.

En cuanto a los productos alimenticios que consumían los antiguos Cañaris es posible mencionar algunos aspectos provenientes de las Relaciones Geográficas de Indias citadas en Estrella (1986) y que indican que “comían diariamente maíz, papas, frisoles grandes y pequeños y otras raíces que llaman yucas y batatas (camotes) y otras hierbas, y otra raíz que llaman ocas y zapallos (...) y desto es su general comida y sustento” .Entre las bebidas de consumo común se destaca entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza.

3.2.3 Las características de la vivienda indígena

La vivienda prehispánica de los Cañaris, como nos indica Gustavo Reinoso:

“...se caracterizaba por la presencia de chozas de poca altura con pisos de tierra, con pilares hincados directamente en el suelo con cañas de suro y/o ramas entrecruzadas, amarradas con bejuco y embutidos con barro, excepcionalmente eran de piedra tosca; en todo caso cubiertas con paja sustentadas en armazones de madera, con una sola puerta pequeña y sin ventanas. Las viviendas se encontraban diseminadas en los campos y formando pequeños villorios en las cimas o al pie de los cerros siempre y cuando disponían de vertientes, arroyos o ríos cercanos y de buenas tierras para cultivos. Alrededor de sus casas solían plantar árboles de cáñaro o diversos arbustos donde había densas neblinas en



épocas húmedas o vientos huracanados en julio y agosto...". (Reinoso, 2006)

González Suárez (1890) en su obra Historia General de la República del Ecuador manifiesta:

"...Las casas se construían ordinariamente de tierra en las poblaciones interandinas, empleando como material de construcción para las paredes el adobe, al que le sabían dar consistencia, mezclando y amasando el barro con paja...Entremos ahora al interior de las casas de nuestros antiguos indios. El objeto principal era el fogón o tulpa, formado de piedras o tierra, a manera de corona, para que descansaran las ollas por medio de uno o más respiraderos se atizaba el fuego, el cual se cuidaba de tenerlo constantemente encendido: de noche, vivo en grandes candeladas, a cuya lumbre comía la familia; y de día, adormecido bajo el rescoldo..."

En cuanto a la arquitectura Inca, es importante destacar las diversas construcciones de adobe, bahareque, piedra tosca y uso de sillares en construcciones monumentales como templos, palacios, fortalezas y andenes.

3.2.4 Las Tullpas y hornillos

Jorge Núñez Sánchez como se cita en la página web de Ecuaworld indica que "Los testimonios que permiten recomponer la forma de vida indígena provienen de los instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, aríbalos, cedazos, rallad Para cocinar los indígenas encontraban dos medios:

- El uso de las "Tullpas" que eran piedras sobre las cuales "paraban" las ollas, unas juntas de otras, como se acostumbra todavía en Azuay.
- El uso de un hornillo que como menciona Bray (2003) era similar a tres tubos gruesos juntos con una oquedad, debajo del cual colocaban el fuego y en los huecos superiores ponían las ollas. Esto les permitía un gran ahorro de energía. El fuego lo hacían mediante la frotación de dos palillos especiales sobre la "yesca" o "puzha" (hojas secas).

ores, moldes para hacer pan, entre otros”.



Ilustración 18. Cocinas antiguas.

3.2.5 Los depósitos

En el tiempo de los incas, las cosechas que pertenecían al inca y a la comunidad eran almacenadas en graneros o collcas, dispuestos en hileras y en sitios elevados bien aireados. El depósito de alimentos como papas y maíz estaba contabilizado por el sistema de quipus.

3.3 Cocina colonial

En el año de 1492 se produce el descubrimiento de América por parte de la corona española y las tierras americanas sufren un fenómeno similar al ya vivido en España y otros países que habían integrado elementos a su cultura en muchos momentos. Patiño (1969) indica que: “los españoles buscaban con la incorporación de algunos elementos asegurar en el nuevo ambiente o territorio, las cosas de consumo a que están acostumbrados en el país de donde proceden”. Así, en el aspecto alimenticio se destaca la incorporación de plantas y animales domesticados. Para los españoles, algunos alimentos eran infaltables y el trigo poseía una importancia fundamental y un valor tradicional y religioso derivado de las necesidades espirituales de una cultura unitaria: pan y vino.

Eduardo Estrella (1986) en su obra “El pan de América, Ethnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador” explica que cuando los españoles llegaron a América y particularmente a la región andina, designaron con el nombre genérico de “pan” a los alimentos más frecuentemente empleados



por la población aborígen. Los conquistadores y los cronistas hablan indistintamente de “pan de la tierra” para referirse al maíz, las papas, yuca, etc. Lo que “tenían de pan” o el “pan que sembraban” son las expresiones corrientes de los primeros escritos sobre la alimentación americana, donde se puede identificar el valor asignado a un producto que mereció el aprecio comunitario.

3.4 La agricultura en Cuenca

En base a las actividades registradas en los diferentes documentos procedentes de los libros de Cabildos de Cuenca, es posible armar brevemente una historia que relate la importancia de la agricultura en la ciudad. Así, reparticiones de tierras para cultivo, la siembra del trigo y el maíz, las concesiones de heridos para los molinos, los molinos propiamente dichos, se convierten en el marco perfecto para llegar finalmente los hornos de pan.

Los cultivos de trigo y maíz van de la mano tras la fundación de la ciudad, así lo confirma Juan Martínez Borrero (2009) cuando indica que “la población local se alimentaba no solamente con los productos introducidos, sino que daba gran importancia al maíz, sujeto a las mismas disposiciones que el trigo, y del cual se fabricaba harina en los molinos”. La primera actividad relacionada con la historia de la alimentación es el pan sembrar. Esta actividad a su vez se vincula con la concesión de tierras, la producción de harina y la elaboración del pan y consecuentemente el uso del horno.

Cuatro elementos relacionados con el ámbito comercial y productivo son mencionados a continuación con el objetivo de establecer las primeras implicaciones de la expansión de los cultivos en la ciudad.

3.4.1 Las tierras pan sembrar

“...Las mercedes de tierra fueron un importante medio de usufructuar terrenos. Estas tierras se dividían en tres clases: las de pan sembrar es decir, las propicias para el cultivo de trigo; las de pan coger o de riego y, las de pan llevar o de temporal. Estas mercedes en un principio eran de



un tamaño pequeño y, determinadas para que cada español las usara para cosechar el trigo que los indios se negaban a cultivar y que proporcionaría el pan que solo la comunidad europea consumía...”. (Delgado de Cantú, 2002).

La entrega de tierra se llevaba a cabo con regularidad, sin embargo, los conflictos no faltaron. Ejemplo de esta situación es la que se produce en el año de 1559 por el uso indebido de las tierras otorgadas para pastos de ganado y que terminaron convirtiéndose en estancias de trigo y maíz en perjuicio de la República:

“...mandaban y mandaron que ninguna persona de ningún estado ni condición (...) pueda sembrar ningún género de cosa en ninguna de las dichas estancias proveídas para ganados (...) ni ocupar ningún pedazo de tierras más de que cada uno tuviere poblado en la dicha su estancia y teniéndolo cercado para sustento (...) so pena que el que lo contrario hiciere con sus ganados se lo puedan comer...” (Municipio de Cuenca, 1957).

3.4.2 Los molinos

En la Europa medieval, los molinos y canales eran una inversión importante. Éstos a menudo, eran construidos por los señores feudales quienes cobraban a los campesinos por moler su grano.

En la Revista Universidad Verdad emitido por la Universidad del Azuay se encuentran las palabras de Remigio Crespo Toral indicando que “...los indios se negaban a cultivar y que proporcionaría el pan que sólo la comunidad europea consumía”. Mora y Landázuri citados en la misma revista indican respecto a la ciudad que “la antigua ciudad española, de la que casi no quedan restos, tenía fisonomía peculiar en el Ecuador, por la originalidad de las construcciones y el aspecto semicampestre de la población en la que predominaban el arbolado, la huerta y las acequias y molinos...”. (Universidad del Azuay, 2007).



Diego Arteaga (2000) indica que en cuanto a la propiedad, es posible rescatar que en la ciudad existió una práctica mercantil de cierta frecuencia que se realizaba en condiciones muy difíciles de conocer (compra-venta, alquiler, etc.). Algunos nombres que destacan en los documentos de los archivos son: Joan Bravo, Francisco Gómez, Joseph Hernández, Pedro Rojas, Gerónimo Bravo, Gaspar Neira, Diego Berrios, Martín Bravo, Jorge González, Lázaro de Puga, Gonzalo de los Peñas, Diego Martín Lozano, entre otros.

Un ejemplo de una transacción detallada indica que: "...las hermanas Armijos: Mariana, María y Lucía por 1628 venden a Luis Narbáez, un "herido de pan con la toma del agua, acequia y tierras (...) asimismo: dos palahierros, una clavija, cuatro dados, una cruceta, un cinchón, tres argollas de rodezno, dos o tres piedras, solera y corredera..."(Arteaga, 2000).

3.4.3 Los heridos para molinos

Los heridos para molinos son pequeños canales que conducen agua especialmente para el riego. Entre algunos ejemplos de estas concesiones que haría el Cabildo es posible señalar la realizada en el año de 1559, a García López vecino de la ciudad, quién pidió se le hiciese merced de un herido para molino, el cual se le proveyó (Municipio de Cuenca, 1957).

El uso del agua de los molinos puede verse también en la siguiente petición en la cual se menciona el que sería conocido actualmente como Molinos del Batán:

"...Diego Pérez Monje vecino de la ciudad dice tener la necesidad de hacer un molino en unas tierras que lindan con tierras de Pedro Muñoz y para ello tiene necesidad del agua que sobra y sale del molino de Pedro Gutiérrez y del batán que era de Gil Ramírez Dávalos y ahora es de Jorge Gonzáles..." (Chacón, 1990)

3.4.4 La actividad molinera

Tempranamente se encuentra la primera referencia en torno a la actividad molinera, el 13 de agosto de 1557 ya se establece el precio que



debe cobrarse por moler cada fanega de trigo so pena de veinte pesos de oro destinado a obras públicas:

“...atento a que no hay al presente en ella otro molino más que uno del Tesorero Rodrigo Núñez de Bonilla, vecino de Quito, y que hay pocos vecinos que hayan de moler trigo para que se sufriera ponerlo en más bajo precio, por razón de haber mucho que moler y la ganancia de dicho molino fuera para el poder sustentar por tanto, dixeron que mandaban y mandaron que todos los vecinos y otras personas que molieren trigo en el dicho molino paguen a la persona que en nombre del dicho tesorero lo moliere o hiciere moler, por cada fanega, medio peso de oro corriente, para lo que luego los dichos señores mandaron llamar en el dicho Cabildo a Pedro Márquez, persona que tiene cargo del dicho molino en nombre del dicho tesorero y le mandaron que en el dicho molino muele el trigo que a él fuere a ese moler, al dicho precio de medio peso cada fanega y no a más precio, y que no quite la vez al que le perteneciere de los que fueren a moler al dicho molino, so pena de veinte pesos de oro ...”
(Municipio de Cuenca, 1957).

En una sesión de Cabildo del 9 de diciembre de 1586 se tomaron varias resoluciones sobre el precio del pan, de la harina y la molienda, que “...tengan buen avío en los dichos molinos y hagan buena harina picando sus piedras como tenían de costumbre...” porque al parecer se había descuidado la calidad de este producto básico, que también se veía afectada por la presencia de cerdos, pollos y gallinas de propiedad de los molineros y que medraban en sus alrededores.

3.4.5 De los hornos de leña

“De nada hubiese servido el trigo sin la posibilidad de fabricar el pan, y efectivamente estaban disponibles los distintos productos requeridos para la panificación, los huevos, la grasa de cerdo, la levadura y los hornos en los que debían cocerse los panes”. (Martínez Borrero, 2009)



Los hornos fueron comunes en las huertas, el lugar en donde se cultivaban los productos para consumo propio pero también para la venta; por otro lado, en estos terrenos se criaban los animales para la familia.

“En la huerta eventualmente, unos puercos, posiblemente unos cuyes, a lo mejor unos conejos, pero a lado de ella, además de las hierbas y las plantas aromáticas: el cedrón traído de España, o el romero, o lo que sea, estaba, una cocina y un horno para cumplir con los placeres de la mesa, mestizos al fin hemos aprendido a amar el comer, el beber y también el jugar, sin despreciar el querer.” (Freile, 1993).

En el libro de Ross W. Jamieson (2003) referente a la arquitectura y arqueología colonial se encuentra un poco de información de los antiguos hornos. La primera descripción corresponde a la Casa de las Posadas y la segunda a la casa de José Alvarado:

“...el patio central está pavimentado completamente con adoquines de río, técnica de construcción que fue común en Cuenca hasta principios de este siglo (...). Este patio que incluso hoy sirve para múltiples propósitos (...) es un centro de movimiento entre muchas de las habitaciones de la casa y es también un espacio de trabajo que incluye los grifos de agua y lavabos al lado sur, un horno de leña en la esquina sudoeste y varias piezas de material casero, esparcidos en algunos lugares. El patio central era también el espacio más versátil de la casa colonial...”

“...El inventario de la casa de José Alvarado al tiempo de su muerte en 1770, da la imagen de una casa parecida a la de las posadas (...) Primeramente en el patio de la casa que ha sido ya registrado hay un edificio que está construido la mitad de adobe sin techo, y otro edificio donde hay un horno viejo con techo de madera y teja...”

Respecto a la hacienda Yanuncay Grande, Jamieson (2003) indica “un par de portones de madera procesada cierran la entrada al patio. Justo al oeste de esta entrada está el horno de pan de la casa, localizado fuera del recinto del patio central”.



Jamieson (2003) indica que tras analizar algunos documentos del Archivo Nacional de Historia en Cuenca, fue posible establecer que en 1725 se encontró a la primera casa tejada con dos habitaciones para vivir y un horno de pan que tenía también techo de teja.

Respecto a las casas de Todos Santos, Jamieson (1996) indica que la arquitectura colonial de este sector fue de escala más pequeña que la del centro de Cuenca. Casas de una sola habitación y techadas con paja y muy a menudo un horno de pan en el exterior fueron comunes en la segunda mitad del siglo XVII. La única casa anterior a 1650 encontrada en los documentos notariales fue un inmueble de una sola habitación con techo de paja (Jamieson, 2003).

3.5 El pan

La primera noticia sobre la molienda de harina aparece en el año de 1557, con una proclama que indica el precio que se debía pagar por cada fanega de trigo, recalcando la existencia de un solo molino en la ciudad y la gran necesidad de obtener harina:

“... los dichos señores trataron que se ponga el precio de a como se ha de moler cada fanega de trigo (...), y atento a que no hay al presente en ella otro molino más de uno del tesorero Rodrigo Núñez de Bonilla(...) y que hay pocos vecinos que hayan de moler trigo (...) por razón de haber mucho que moler, y la ganancia del dicho molino fuera para el poder sustentar (...) por tanto mandaban y mandaron que todos los vecinos y otras personas que molieren trigo en el dicho molino paguen a la persona que en nombre del dicho tesorero lo moliere o hiciere moler, por cada fanega, medio peso de oro corriente..(Municipio de Cuenca, 1957)

En cuanto a la cantidad de pan, el precio y la calidad del pan:

“... los dichos señores mandaron que de hoy en adelante ninguna persona de los que masan o masaren pan para vender en esta dicha ciudad no den menos de treinta y dos libras de pan por un peso que salen cuatro libras de pan al tomin, las cuales dichas libras se entiende que han



de ser después de cocido so pena que el que lo contrario hiciere pierda todo el pan que masare, lo cual se reparta entre los pobres...” (Municipio de Cuenca, 1957)

Una de las primeras necesidades que pudo encontrarse en la naciente ciudad fue el establecimiento de pesos y medidas para evitar engaños a los compradores, así en 1558 se encuentra que:

“... En este Cabildo los dichos señores mandaron que para que haya peso y medida en esta ciudad y buen regimiento, se traya padrones dello de la ciudad de Quito y conforme a ellos se hagan las pesas y medidas de esta dicha ciudad y por sello della hecho a cada una, y que ningunos otros pesos y pesas ni medidas anden sin tener la dicha q en ellas puesta, so las penas en que incurren los que pesan y miden con pesas y medidas falsas...” (Municipio de Cuenca, 1957).

Pero no solo se trata del precio del pan sino que se aclara que la calidad del pan se entiende en dos términos: bueno y bien cocido. En año de 1562, se puede apreciar nuevamente los cambios en el precio del pan que posiblemente podrían haber involucrado una mayor producción de trigo en condiciones idóneas, situación que finalmente puede verse reflejado en la nueva oferta del pan y del bizcocho:

“... En este día en el dicho Cabildo los dichos señores dixeron que por quanto hasta agora se han dado quatro libras de pan al tomín porque ha valido caro el trigo y agora sale barato y se ha vendido a peso y dos tomines el biscocho la arroba dél; por tanto , que atento a que vale mucho más barato el trigo, mandan que de aquí adelante se vendan cinco libras de pan amasado y bien cocido al tomín y la arroba del biscocho a peso la arroba y no más, y más mandan que las personas que hasta agora lo han masado el dicho pan y biscocho , no lo dexen de masar ni facer ni vender a este dicho precio arriba declarado...” (Municipio de Cuenca. 1957).



También aparece claramente el papel de las panaderas a quienes se les informa sobre las medidas tomadas y cita en caso de inconformidad, llamándolas sutilmente “supuestas panaderas”:

“... y las panaderas que no quisieren amasar, lo vengan a declarar ante mí el presente Escribano para que se provea quien de abasto en el pueblo, de pan para el sustento (...) que se pregone públicamente porque no pretendan inorancia y les aperciben que no viniendo a facer la dicha declaración en el dicho término , se les exectará desde adelante la dicha pena, como a personas que tácitamente parece que quieren masar.”
(Municipio de Cuenca, 1957)

En el siguiente documento se puede reconocer quienes son las vendedoras de pan y como, según el documento, ellas efectúan la venta con pesas falsas:

“... se trató que atento a que muchas yndias E negras que traen pan a vender en la plaza pública desta ciudad en las pesas que traen ay grande engaño por ser los pesos falsos en lleva en cada tomín de plata más de tres granos de falsos Por lo cual y para poner Remedio (...) mandaron se pregone públicamente que ninguna panadera ni persona que vendiere pan lleve al galo e tiengues y de el pan por reales llevando por cinco panes un real y no mas y al respeto si pagaren y resibieren plata que un tienda de la plasa lo pesen con el peso de los mercaderes y no de otra manera de quatro pesos de plata y perdido el pan la mitad de la plata para la cámara de su magestad y la otra mitad para gastos de justicia...” (Chacón, 1990).

La referencia para uno de los productos básicos de la panadería local durante toda la colonia, es decir los bizcochos procede de las ordenanzas emitidas por el Cabildo intentando procurar el bienestar de todos los vecinos de la ciudad ante situaciones naturales. En el siguiente extracto es posible visualizar a la harina, el bizcocho, el vino y vinagre como importante de los productos básicos que bajo ningún concepto podían faltar a la población

“...En este cabildo dio petición el dicho procurador , y pide que no se saque bastimentos de esta ciudad por la falta que hay de ellos , y se



pregone para que ansi lo cumplan, y que no vendan vino vinagre .Proveyeron que se pregone que no se saque harina , ni bizcocho de esta ciudad , sin licencia del cabildo , pena de pérdida de harina , aplicada por tercias partes: juez, cámara y denunciador, y que de la harina que hubiere en los molinos, saque y tome de ellos la mitad de la que hubiere . para sacar fuera y la reparta para que se amase, y que el pan sea de calidad...” (Truham y Guapizaca, 2010)

Condiciones más críticas pueden permitir un acercamiento a la importancia de la harina y del trabajo de las personas encargadas de amasar y cocer el pan. Así, en el año de 1606 se encuentra que:

“... se acordó que el alcalde Alonso Solano inquiera dónde hay harina y trigos, y lo reparta en personas que lo amasen y dé abasto , por la falta que hay de ello (...) se acordó que se haga padrón de medias hanegas y almudes y de medidas(...)se acordó que se pregone públicamente , den seis panes de a catorce onzas cada uno , so pena de perdido, y se reparta entre los pobres...y en lo que toca al padrón de la media hanega , se ha de medir y hacer en presencia del cabildo...Y ansimismo, se haga un padrón de adobera , para que conforme a él se hagan los adobes , y se hierre con el hierro de la ciudad , por evitar el trabajo de los indios”. (Truhan y Guapizaca, 2010)

Cuando existían excedentes en la producción de harina y el bizcocho, estos eran trasladados para su comercialización en Guayaquil y Zaruma. Pero cuando la situación era contraria se emitían una serie de prohibiciones:

“...En este cabildo se trató que por cuanto la necesidad y falta que hay de trigo, causa no haber pan , y espera la habrá más adelante por sacar harinas fuera a partes como es a Guayaquil, Zaruma y otras partes (...) Y para remedio de esto y prevenir lo susodicho , por cuanto le dicho corregidor ha hecho diligencia en saber e inquirir el trigo que hay en los valles y comarcas de esta ciudad , y se halla haber muy poco o ninguno. Y ansi, si se dejase sacar harinas y bizcocho podría padecer esta ciudad mucha necesidad de hambre, por haber mucha gente en ella y sus términos. ...y para obviar lo susodicho y que haya bastimentos y se



excuse a taje el sacarlos, mandaron se den por agora lo seis panes que se dan por un real a catorce onzas, sea de a doce onzas de pan bien cocido . y que no excedan esto, so pena de perdidos. / Y en cuanto a que no se saquen las harinas...” (Truhan y Guapizaca, 2010)

En lo referente a las ordenanzas que rigieron los molinos, en momentos de gran necesidad es posible observar la prohibición de moler granos con otros destinos que no fueran la ciudad de Cuenca (y sus alrededores) y la urgencia de controlar las pesas y medidas:

“...se trató por cuanto está mandado que en los molinos no muelan el trigo para fuera parte, sino que sea para el pueblo y no lo cumplen. Para remedio de los cual se manda que de hoy en adelante los tales molinos lo cumplan, so pena de seis pesos y de que serán ejecutados con todo rigor. Y que el fiel ejecutor acuda a visitar los molinos y hacer que se guarde y cumpla lo susodicho, y ansimismo, que tengan pesos y pesas en los dicho molinos como está mandado, por donde reciban y entreguen...”. (Truhan y Guapisaca, 2010)

La falta de alimentos en la ciudad llevó, en uno de los casos, hasta la necesidad de realizar el primer juramento de trigo en 1557 para conocer la cantidad de cosechada, en el mismo se pide que:

“...se haga lista de los labradores y debaxo de juramento la cantidad de trigo que cojen para que vistas las declaraciones que cada uno fiziere se provea lo que convenga par que quede bastecido el pueblo del trigo que obiere menester y no le saquen fuera desta dicha ciudad y para questo se faga...” (Chacón, 1982).

El panorama que traduce los primeros años de la colonia puede ser claramente explicado en a través de Juan Martínez Borrero (s.f) quien indica que:

“...la presencia temprana en Cuenca de los sembríos de trigo, da paso a la construcción de otros molinos hidráulicos que se suman a los antiguos de Rodrigo Núñez cuyo molinero es Pedro Márquez(...) La



elaboración del pan requiere, a más de las materias primas disponibles, como el concho de chicha o masas ácidas que fermentan en las bateas y artesas, manteca de cerdo, huevos y por supuesto las diversas variedades de harina, blanca y morena, imprescindibles elementos técnicos como los hornos de leña, en los que también se hornearán chanchos enteros o pernils, sistemas de distribución y venta, entre los que se cuenta el expendio en los portales de la plaza pública o en algunas tiendas de propios, y su consumo doméstico, acompañado de chocolate a la taza, elaborado en molinos locales con las semillas de cacao provenientes de los calientes de Molleturo; una buena manera de enfrentar las tardes con frecuencia frías y lluviosas en casas más bien humildes en las que el dormitorio o cuarto era el eje de las actividades diarias...”.

IV. LOS HORNOS DE PAN

Dos conceptos claves tomados del Diccionario de la Real Academia de la Lengua (RAE) y del Diccionario Completo de la Lengua Española de Rodríguez-Navas (1906) nos permiten definir al horno como una “fábrica pequeña abovedada con su respiradero o boca que sirve para cocer pan y otras cosas”. También se reconoce como “Tahona en que se cuece y vende el pan”; también la de “horno de campaña, de fácil transporte e instalación para cocer el pan en los campamentos militares”. Proviene del latín fornus y del griego Thermos. Los hornos, debido a los materiales con los que están elaborados y las técnicas utilizadas para su fabricación, pueden ser clasificados en hornos artesanales y hornos industriales.

4.1 El nombre de “horno de pan”

Los hornos artesanales o hechos a mano, pueden ser conocidos con diferentes nombres: hornos de barro, hornos de tierra, hornos de adobe u hornos de leña. Su nombre básico es horno de barro (nombre criollo), debido al principal material del que está hecho y que en algunos casos alcanza su totalidad. Dependiendo de la técnica utilizada para realizarlo se llamará horno de adobe. El nombre Horno de leña proviene del material que será utilizado para alimentar la caldera. Y por último, el nombre derivado de la actividad a la que va dirigido: el horno de pan.



Ilustración 19. Horno de pan en Paccha.

En el caso de la ciudad de Cuenca y sus alrededores encontramos también el horno de leña para la preparación del cerdo hornado.



4.2 Los utensilios de hornero

Conocidas las partes del horno es necesario anotar algunos conceptos que identifican los utensilios del panadero tradicional y que permitirán tener un mejor acercamiento a su quehacer diario. La información proviene del Maestro panificador José Castillo.

La artesa, un gran recipiente de madera para preparar el leudo o mezcla que se dejaba fermentar (antes se hacía con chicha). Actualmente algunas panaderías conservan aún este utensilio de difícil fabricación. Esta artesa para amasar, es la misma que en la época del carnaval se llenaba de agua y al grito de agua o peseta, inundaba las calles de los barrios tradicionales de los panaderos.

La mesa de amasijo recibía la masa. Personas sentadas o paradas se encargaban de este trabajo. Don José Castillo comenta que “entre separar y dar forma a las bolitas de masa se podía conversar tranquilamente. Así, entre amigos se trabaja, entre amigos se conversa con el lema de las manos hacen y la boca habla.

La pala es una herramienta de mucha utilidad para poner y retirar las latas dentro del horno. Fabricada con madera, posee un extremo plano y el otro en forma de cabo. Su tamaño y largura se encuentra en función del tamaño del horno y del tamaño de las latas que serán colocadas en el interior. Estas palas pueden medir desde 1m hasta 4.5 m.

El gancho es un utensilio especial utilizado para sacar el pan del horno. Es una especie de garfio compuesto por una parte que parece un medio aro de hierro unido en un extremo a un palo de madera largo.

La escoba sirve para hacer la limpieza del horno. Un detalle que pudo ser observado es que en las pequeñas panaderías de la ciudad y de las zonas rurales es que se mantiene la tradición de barrer con escobilla hecha de altamisa, chilca o alfalfa.



Ilustración 20. Utensilios en las panaderías

4.3 Los hornos son diferentes

No existe una clasificación específica para los hornos, pero es posible presentar un breve esquema en base a tres aspectos: el material con el que están contruidos, la técnica de construcción y el uso de la tecnología. Esta clasificación que puede verse reflejada en casos específicos de la ciudad de Cuenca y sus alrededores.

Según el tipo de horno tenemos:

1. Hornillos: Son hornos pequeños que podían estar presentes en las casas. Este tipo de hornos puede corresponder también a los hornos pequeños o inclusive a los hornos heredados de la tecnología inca.

2. Horno: Los denominados hornos están presentes en las panaderías pequeñas y en las casas rurales. Estos hornos a su vez pueden subdividirse en: pequeños, medianos y grandes.

3. Las Casas-horno son viviendas o locales en donde se puede encontrar varios hornos reunidos bajo el mismo techo. Es posible reconocer las casas-hornos porque sus paredes exteriores se encuentran ennegrecidas por el efecto del humo. Los hornos más grandes como los contruidos para preparar hornado también pueden considerarse casas-hornos, pues sus medidas alcanzan los 9m² y están destinados a albergar la mayor cantidad de latas posible.



Ilustración 21. Hornillo, horno y casa horno.

En un horno es posible distinguir claramente las siguientes partes: la plataforma, la losa refractaria y la cúpula o bóveda. En la cúpula o bóveda encontramos también la puerta de hierro y en algunos casos la chimenea. Es posible que en la parte delantera del horno exista una pechera que protege las paredes de la desintegración por el calor.

4.4 La construcción de un horno tipo tradicional en la actualidad

La construcción de los hornos tipo tradicional es una tarea que actualmente muchas personas pueden ejecutar gracias a la existencia de manuales que guían paso a paso este proceso, pero es necesario considerar que tanto las técnicas constructivas como el uso de materiales varían de lugar a lugar y de artesano a artesano.

En nuestra ciudad es posible encontrar verdaderos maestros en el área de la construcción tradicional. Algunos de ellos, han heredado de sus padres este oficio y lo han mantenido a lo largo de sus vidas, otros en cambio han podido conocer este arte al vincularse a trabajar como aprendices u operarios de los maestros de mayor edad.

Primero es necesario recordar que en el horno se reconocen cinco elementos o partes: el piso del horno, la plataforma, la losa refractaria, la bóveda y la puerta

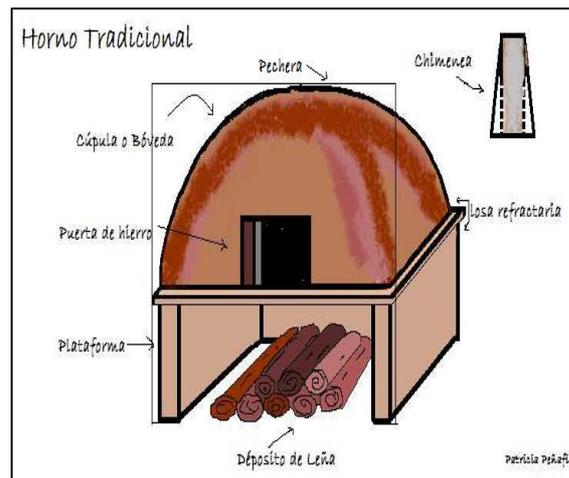


Ilustración 22. Partes de un horno tradicional.

1. El piso del horno

El piso de horno puede ser elaborado a partir de una mezcla cementicia y en algunos casos de tejas. En las zonas rurales es de tierra apisonada.

2. La Plataforma

La plataforma es el apoyo de la losa y la bóveda o cúpula del horno. Esta base debe ser muy fuerte para soportar el peso del barro y todo el material constructivo. Las plataformas pueden ser de piedra, adobe y ladrillo. También existen los hornos construidos en bases de madera que pueden ser colocados horizontalmente, este es el caso de los hornos existentes en los alrededores de la ciudad.

Las bases de mampostería de ladrillo son las más comunes en los hornos nuevos. Estas bases aportan gran solidez a la estructura y resisten las inclemencias del tiempo. Las bases de adobe en cambio deben tener una buena mezcla de tierra y bosta de caballo para generar un “ladrillo” o “bloque” de adobe que también puede ser adquirido para usar.

3. La losa refractaria

La finalidad de la losa es refractar el calor interno de la bóveda del horno. Esta losa lleva en su interior una serie de materiales de tipo aislante que permiten mantener el calor por más tiempo. La losa refractaria se arma



sobre la plataforma, intentando que el “relleno interno” se oculte con la técnica del encofrado (sistema de moldeado).

Esta es una de las partes más importantes del horno por lo cual se debe seleccionar los ladrillos que se van a usar: ladrillos medios y enteros cortados parejos, duros, con buena escuadría (sin deformaciones, ni salientes, ni roturas). Para el armado deben estar bien mojados. El piso de la losa puede ser de dos tipos: piso de tejas refractarias (así se conoce en la ciudad) y de ladrillos simples y ladrillones.

Las tejas y los ladrillos refractarios tienen varias medidas y pueden ser adquiridos a un precio moderado en varias ferreterías de la ciudad. Los primeros días de construcción y de uso del horno son primordiales ya que siempre será necesario “retocar el horno” con masa o pasta fresca preparada para estos casos. Este tipo de piso resulta más útil para hornos que son usados diariamente porque no se calienta rápidamente y cuando se empiezan a enfriar lo hacen despacio.

Las tejas de ladrillos y ladrillones son ideales para hornos caseros o temporarios, pues son de fácil calentamiento. Las tejas de ladrillos prefabricados son de mejor dureza, puesto que están cocinados a temperaturas constantes y parejas. Las tejas de ladrillo obtenidos de manera artesanal y quemados con leña se deben elegir por su dureza y su perfecta escuadría, es decir sin salientes. El pegado puede realizarse con cemento o con una pasta de adobe bien amasada y cemento en juntas que no superen 1cm de ancho. Una vez colocado este piso, se lo debe dejar orear 1 día para proceder posteriormente a curarlo con sal hasta que se termine la construcción del horno.

Dentro de la losa se coloca algunos materiales como sal en grano, melaza o miel, vidrio grueso picado. La sal es un material refractario natural junto con el vidrio siendo preferido para estos trabajos el de tipo catedral o de colores y texturas.

4. La Bóveda

El criterio a utilizar para la construcción de la bóveda varía según la experiencia del maestro constructor. La bóveda se levanta directamente sobre la losa refractaria y el piso del horno. Para la construcción es necesario marcar el límite interior de la pared circular para después proceder a colocar los ladrillos medios, cuñas o enteros bien mojados según la medida del horno.

Se debe tener en muy en cuenta la colocación de cada elemento según se vaya avanzando. En el caso de la puerta se puede trabajar con un molde de madera sobre la cual se irán ensamblando las hileras de ladrillo o adobe. El pegado de la ladrillería se debe hacer con la pasta de adobe, teniendo en cuenta su relleno total y la precaución de rasarlo en su cara interior. Este rasado se puede realizar con esponja, apretando bien y dejando de junta la menor distancia posible.

Algunos constructores trabajan con moldes semiesféricos que se colocan internamente para armar la bóveda, pero la realidad es que en nuestra ciudad se utiliza el conocimiento de los antiguos maestros para solucionar el problema de la bóveda. De allí que tengamos muestras de los llamados "hornos huevos" que surgen en forma natural al no poder terminar de asentar bien los ladrillos para que no se caigan.



Ilustración. Horno Huevo en Nabón.

Las palabras clave dentro del dominio de la construcción del horno de pan tradicional son los arcos de descarga (bóvedas, aros, arquivadas, claves, etc.) que sostienen la bóveda por el esfuerzo de compresión compartida y evitando que estos se desprendan o caigan. Al cierre final con el último



ladrillo es famosa la historia de que si la bóveda está bien hecha se debe poder parar una persona, sin que se derrumbe lo construido.

El recubrimiento de la bóveda es otro de los aspectos más importantes dentro de la construcción, pues es importante protegerlo de las inclemencias del tiempo y evitar que el calor no se escape. En Cuenca se conoce a estas capas finales como empañetado. Este empañetado de dos clases: el natural y el de tipo terra-cemento.

El empañetado tradicional se hace con tierra y no lleva ningún elemento químico ni industrial. Cuando se ha acabado la bóveda se procede a aplicar una capa de adobe en pasta que se deja secar. Sobre esta capa después se aplica otra capa de adobe con bastante bosta de caballo y paja y se remata como un esponjeado fino sobre la superficie. Esta pasta es especialmente elaborada con tierra seleccionada, bosta de caballo se le conoce con el nombre de empañetado, en cambio que al acabado propiamente dicho se lo conoce como revocado.

El recubrimiento terra-cemento aplica una mezcla entre adobe y cemento. La primera capa que se aplica sobre la bóveda es adobe golpeado. La segunda capa de adobe es de tipo revoque grueso aplicado en una sola mano. Cuando esta capa está medio seca se le puede colocar un recubrimiento fino de cal. La tercera capa fina lleva arena, cemento y cal se aplica cuando el adobe empiece a secarse la capa anterior.

Otro elemento importante es la puerta. Ésta se encuentra en función de la relación entre el diámetro interno de la base de la losa, la función del horno y la altura del mismo. En cuanto a las medidas se recomienda no sobrepasar los 40 cm de ancho y los 35cm de alto.

5. Elementos complementarios

Existe un sinnúmero de modelos de puertas, pero las recomendadas son las que presentan forma arqueada. Dentro de la ciudad se las puede mandar a hacer en el barrio de las Herrerías o en un taller de carpintería metálica. Las puertas modernas actualmente pueden ser revestidas o decoradas y



complementariamente a la colocación de la puerta se puede aplicar reguladores de aire y chimeneas para el humo.

La única consideración para la ubicación de las chimeneas en los hornos tiene que ver con la ubicación de las mismas, ya que es preferible colocarla lateralmente junto a paredes altas, en cambio sí se ubica la chimenea al centro del horno, se producirá un mayor consumo de leña y demorará más su calentamiento.

4.4.1 De la altura de los hornos y los acabados

La altura de construcción guarda estrecha relación con la altura a la que se desea trabajar. Usualmente se dice que la base no debe superar los 0,75 m para que sumada la losa no sobrepase la altura de 85cm. Algunos hornos llevan en su parte delantera un penacho o especie de pared que cubre la bóveda del horno con objetivo soportar las paredes del horno que por el calor se van desintegrando, pero a la vez protege a las personas que se encargan del horneado del pan. La desventaja es que el horno "pierde" su característico aspecto semiesférico, aunque su rendimiento es superior en todo sentido.

4.4.2 Tipos de hornos modernos

Los tipos de hornos más modernos pueden ser clasificados de la siguiente manera, aunque las formas y tamaños pueden variar de acuerdo a las necesidades de espacio.

1. Con una cámara destinada a los alimentos y otra al fuego.
2. Con una o dos cámaras de cocción separadas por una parrilla interior.
3. El horno de una sola cámara, abovedada en la cual primero se calienta el horno, se limpia o retira la leña y luego se coloca los alimentos (hornos tradicionales pequeños en la España rural trasladados a América).
4. Con chimeneas grandes en los alto de la bóveda, lo que mejora el tiro y permite el mantenimiento de la brasa una vez cerrada la boca.



Ilustración 23. Tipos de hornos.

4.5 ¿Cómo eran los hornos antiguamente en Cuenca?

Existen varias formas para llegar al pasado de los hornos de pan. Pero en esta parte del trabajo es necesario aproximarse a los testimonios que quedaron grabados de testigos hoy “desaparecidos”. De Doña Alicia Muñoz cuenta que, “allí en el barrio de Todos Santos había las panaderías, que eran de leña, de hornos antiguos hechos a base de lodo, de adobes“(Cordero Muñoz, 2003.)

En cuanto a la elaboración del horno, María Elena Villacís indica que:

“En las panaderías existían hornos que eran fabricados con todo detalle por los albañiles especialistas. Los hornos eran fabricados de tierra, el redondel era de adobe. El hueco se llenaba de tierra, pachillas y en la mesa del horno ponían botellas rotas que compraban en la cervecería. En las herrerías el fierro “Ishpa” (chatarra) y los huesos en el camal, que estaba situado en las márgenes del Tomebamba. Con los ladrillos más gruesos cerraban la mesa del horno. Cada ladrillo mojaban en agua en la que se lavaba el penco machacado y aquí se



ponían panela (el dulce debe haber sido para que resista el suelo del horno).La bomba armaban también con ladrillo y la mezcla hecha de guano de caballo y tierra blanca. La puerta, al fondo de la puerta se pone la leña. La primera vez gastaba bastante leña hasta que se haga “arishca” el horno (Cordero Muñoz, 2003)

Nydia Vázquez de Fernández de Córdova citada en Cordero Muñoz (2003) indica que:

“La construcción del horno de leña era un verdadero rito. Había que recolectar con tiempo una serie de materiales. Se dice que los albañiles especializados en este tipo de construcción eran muy pocos. Primero se preparaban los adobes con lodo podrido y lana de borrego que se conseguía en “el barrio de la suelería, a esta preparación bien batida, se la dejaba reposar el tiempo necesario hasta que se seque.

Cuando el adobe estaba listo se procedía a la construcción del horno. Después de construir cimientos se armaba una especie de cajón que se rellenaba con tierra amarilla, arena muy seca, huesos de res, cáscaras de huevos y sal en grano, todo esto en grandes cantidades. Sobre esta base se acomodaban los ladrillos, uno al lado del otro, sin ninguna amalgama ni en la base ni en las uniones: esto servía para formar el piso o suelo del horno. Para trabajar la parte superior, bomba o cielo del horno, se hacía primero una armazón de madera completamente redonda denominada cercha; la redondez se lograba con un compás formado por dos carrizos. Sobre esta armazón colocaban los adobes. Hacia adelante se dejaba la puerta o boca del horno en donde se colocaba 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 de toda clase de latas y hierros; todo esto, para que el horno se caliente bien y reparta el calor por igual”.



Antiguamente, la tierra que se prefería para la fabricación de los hornos era la negra y blanca procedente de Azogues o de lugares cercanos a Girón. Con esta tierra lista se procedía a hacer un terraplén que consistía en retirar la capa superior, humedecer el suelo (formando barro) y batir. Este proceso que demandaba gran fuerza, se podía realizar con ayuda de una yunta para remover el suelo y para batir el lodo con la ayuda de los pies. Una vez humedecida la tierra y batida se cubría con paja (como se hace en la actualidad) y se dejaba reposar un par de días para permitir el asentamiento de la masa, o inclusive putrefacción de la misma. Finalmente en este estado nuevamente se colocaba la paja picada y se volvía a batir para iniciar el proceso de moldeo de los adobes.

4.6 Breve memoria del artesano constructor

Dos aspectos se deben tomar en cuenta al hablar del oficio constructivo en la ciudad de Cuenca. El primero de ellos es la implantación de diversas leyes y ordenanzas, encaminadas a controlar las nacientes ciudades en muchos aspectos. El segundo aspecto se relaciona con la presencia de Alarifes, albañiles y carpinteros.

Las Ordenanzas de Sevilla en América pueden ser entendidas como un conjunto de derechos y normas de larga tradición y vigencia que fueron recopiladas por Juan Varela de Salamanca en 1527. José Albardonado (2000) indica que estas ordenanzas contenían tanto actividades mercantiles como aspectos relacionados con los oficios. Así, dentro de la rama constructiva, las “normas” se encontraban reunidas en el libro de peso de los alarifes y del gremio de albañilería. También se encontraban allí las técnicas constructivas para obra nueva y antigua, vocabulario técnico, normas urbanísticas como la distribución de los solares, prohibiciones sobre construcciones o como resolver asuntos entre vecinos, cálculos geométricos - elevación de materiales y tipologías constructivas (entre ellas, en el capítulo XIX dedicado a los hornos).

La figura del alarife, que aparece en las Ordenanzas de Sevilla puede ser claramente identificada en los Libros de Cabildos de la Ciudad de Cuenca. Albardonado explica que este cargo correspondía a un profesional



de prestigio que demostraba alto dominio en cuanto a conocimientos técnicos y prácticos relacionados con el manejo de materiales, elementos y tipologías constructivas. La elección del alarife se realizaba anualmente por los maestros en la festividad del Corpus Christi (2000).

Mariana Iribarren siendo citada en Castillo (2013) indica que existen “dos tipos de alarifes se hacían presentes para efectuar las mismas actividades constructivas pero con fines muy distintos: los alarifes de Dios y los alarifes militares. En el caso de América, los alarifes de Dios o clérigos, llegaron a constituir el principal motor tanto en obras religiosas como en obras civiles, al dotar de conocimientos y herramientas a la población indígena para que pueda subsistir”.

Castillo (2013) comenta que el Alarifazgo en América al principio fue visto como una tarea manual despreciada por la elite criolla debido al esfuerzo físico que implicaba, pero con el tiempo, éstos en calidad de hombres libres terminaron por ejercer esta labor. Incluso los esclavos impulsados por sus amos aprendían los conocimientos básicos de la construcción, pero jamás podrían ejercer el cargo de alarife, puesto que el principal requisito solicitado era ser un hombre libre. “En este escenario el alarife constituía una pieza clave en la formación de aquella réplica de la metrópolis española. Pero la evolución colonial con una sociedad atraída comercialmente por otras actividades obligó a un declive de su figura que poco a poco fue desapareciendo, fundiéndose entre albañiles y carpinteros” (Castillo, 2010).

Del pasado del artesano constructor de los hornos tradicionales, no existe ninguna referencia. En los documentos de archivo, así como en los Libros de Cabildos aparecen las figuras de los alarifes, la de los albañiles y los carpinteros. De la mano de los estudios realizados por Diego Arteaga (2000) es posible destacar que los artesanos de la construcción jugaron un papel muy importante en la edificación de la ciudad. Estos artesanos podían trabajar de manera individual o de manera grupal bajo las órdenes de los caciques de Macas, Don Joan y Don Hernando Guillermo, Don Francisco Guartaputlla, Cacique de Juncal, Diego Sany principal de Sigse entre otros.



Es posible además reconocer la presencia de los alarifes y obreros mayores encargados de regular las actividades constructivas y que dominaban tanto el ramo de la albañilería como la carpintería. Durante la realización de este trabajo fue posible encontrar indicaciones generales respecto a la construcción de casas pero ningún dato certero respecto a la construcción ni a las técnicas utilizados en los hornos de pan.

De los diferentes Libros de Cabildos de Cuenca es posible rescatar la presencia de Francisco de San Miguel, carpintero, como alarife de la ciudad en el año de 1558:

“... por cuanto hay necesidad que se provea una persona por Alarife desta ciudad , para que vea las obras que en ella se hacen , y que las calles vayan por la orden que han de ir, y los que tiene cuadras y solares edifiquen sin tomar cosa alguna, y que porque al presente se puede proveer por tal Alarife a Francisco de San Miguel , carpintero, vecino desta ciudad (...) vea todas las obras que se hicieren en esta dicha ciudad , que vayan bien edificadas y no falsas, y para que mida las cuadras y solares que en esta dicha ciudad se han dado o dieren...”
(Municipio de Cuenca, 1957)

Años posteriores aparecerá en el cargo de alarife para Mateo Gutiérrez (Municipio de Cuenca, 1957) y posteriormente la designación de Benito de Mendaña (Chacón, 1990), como obrero mayor, designado para la construcción de un puente.

Otro aspecto importante es la tierra como principal material para la construcción de las casas y los hornos. Documentos procedentes del archivo histórico de la ciudad nos permiten tener una idea sobre la hechura de adobes, y patrones de adoberas:

“...atento que les consta que Antonio de Nivelá face adobes fuera de su huerta , de que viene daño a la ciudad y a los linderos , dixeron que mandaban y mandaron se les notifique no saque tierra ni haga adobes fuera de su huerta , so pena de veinte pesos por cada vez que lo



hiciere o mandare facer, para las obras públicas desta ciudad”.

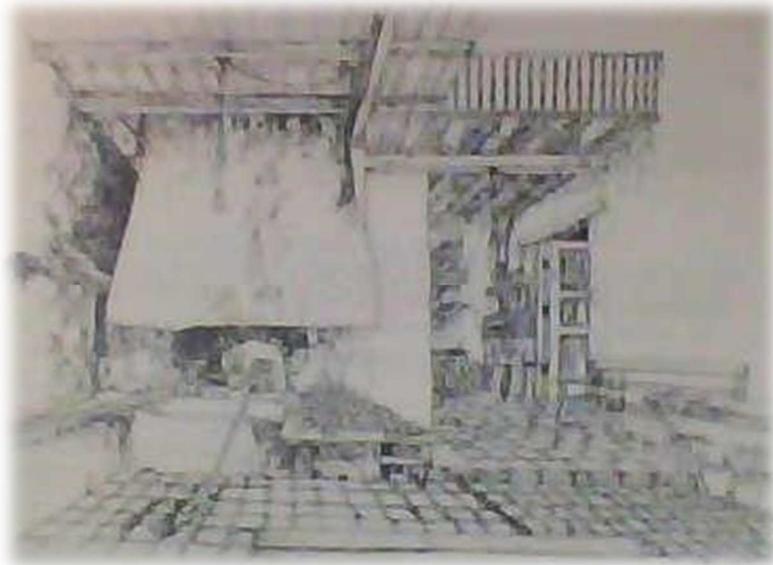
(Municipio de Cuenca, 1957)

“...En este cabildo se acordó quel procurador de la ciudad pida que en la Ronda y salida de la ciudad junto al Rio no se hagan adobes y sese la obra de los que se hacen por el perjuicio que se sigue...”

(Chacón, 1982)

En cuanto a las primeras ordenanzas o reglamentos es posible mencionar una en la cual se habla de la necesidad de establecer el patrón de la adobera que sirve para la construcción de casas y también para los hornos de pan: *“...Y ansimismo, se haga un padrón de adobera, para que conforme a él se hagan los adobes, y se hierre con el hierro de la ciudad, por evitar el trabajo de los indios...”*. (Truham y Guapizaca, 2003)

V. EL HORNO DE PAN EN LA MEMORIA COLECTIVA



Autor: Salvador Castro.

“La memoria como fuente viva, presente y movida por el tiempo en donde imprime recuerdos y huellas, abre entonces “sus puertas en el presente y a través de un tejido de recuerdos, un enlazar continuo de huellas, un espacio insondable de olvidos y pesares de sueños y fantasías, como presencia y como ausencia en todos y cada uno, con la ayuda de la imaginación tejida por el tiempo, para reconocer identidades, evidenciando herencias para entender el presente y tomar las riendas del futuro”

(Guerrero García, 1996).

5.1 El horno en la memoria de artesanos panificadores

5.1.2 Augusto Tenemea

“El pan tiene que coger suelo y cielo en el horno”

Una estrecha entrada nos da la bienvenida a la panadería de Don Augusto Tenemea Mendieta, nacido en Santa Isabel pero radicado en Cuenca hace más de 30 años, los mismos que lleva realizando los panes tradicionales.



Ilustración 22. Horno de Don Augusto Tenemea.

Augusto nos cuenta que aprendió este arte de su maestra Mercedes Vélez, quien murió a la edad de 95 años. La señorita Mercedes, todo un personaje en el barrio reconocido por sus panes y dulces solía salir a trabajar todos los días amasando la harina, con manteca y agua para hacer el pan blanco, el pancito de “Ña Mercedes llevaba su respectivo sello para identificarlo”. Don Augusto nos comenta que Mercedes le contaba que entre 1906 y 1908 ya existían en el barrio cerca de unos 8 a 10 hornos de pan pero que lamentablemente no se han conservado. Tenemea considera que este conocimiento y arte hoy es su verdadera herencia.

Preguntarle directamente sobre los secretos del horno no fue posible, entre conversaciones y conversaciones nos contó que el secreto del pan se encuentra en la cocción hecha en el horno de leña y el tipo de leña utilizada (actualmente eucalipto que proviene de aserríos), antiguamente dice “se podían encontrar más variedades que madera y por lo tanto más olores y sabores”.

En la memoria de don Augusto se encuentran los secretos del horno, un gigante de 3m x 3m y que recibe en sus entrañas 290 panes



aproximadamente. Su “gigante” es firme y posee una bomba hecha de ladrillo. El piso de la losa contiene una base de vidrio, huesos de res, sal, hierro y adobe para obtener una base térmica que permite “coger suelo y cielo”. El vidrio y la sal ayudan a mantener la temperatura aún después del quemado para que todos los ingredientes mantengan el calor.

Don Augusto cuenta que “antiguamente el horneado del pan se realizaba directamente sobre el suelo de la base y se obtenía mejor sabor”, hoy para obtener mayor producción se coloca en latas. A las 5am empieza su jornada: primero enciende la leña en el horno para iniciar la quema (este proceso dura dos horas aproximadamente), durante este tiempo da forma a la masa de acuerdo al tipo de pan y después los coloca en unas latas que son introducidas en el horno a pulso por medio de unas paletas de 2 m de largo aproximadamente.

Don Augusto manifiesta que el sabor del pan y las carnes (porque sus vecinos se han dedicado a preparar carnes) depende en gran medida de la leña, el calor y el humo de la quema. Nos cuenta además que en la forma correcta de colocar el pan “el fuego queda a la izquierda y el hornado se produce a la derecha ya que no todo el horno se calienta por igual”. El controlar la llama depende de la técnica, la habilidad, la experiencia y del tiempo. Así por ejemplo, contaba que para el pan de dulce se necesita menor temperatura, en cambio que para el pan de sal las temperaturas debían ser mayores, enfatizando el tema de la seguridad porque una cosa es quemarse uno a que se quemen los panes.

Entre los tipos de panes que vende Don Augusto están: las rodillas de Cristo que son los primeros en salir; el pan de casa o mestizo especial hecho con harina de mollete negra y harina blanca, trigo puro; el pan polvado o mestizo de harina blanca y negra el cual antes de la cocción es envuelto en harina de mollete y el pan integral; las costras de dulce o chuchonas, los suspiros se hacen al finalizar el día cuando el horno empieza a enfriarse.

En cuanto a la pregunta de ¿Quién construye los hornos de pan tipo tradicional?, menciona que son pocas las personas que pueden construir estos hornos por lo que actualmente se considera todo un arte.

5.1.3 Ángel Tenemea

“Pan que llena, porque al comer uno, nos quedamos quietos”



Ilustración 23. Ángel Tenemea haciendo pan.

Ángel Tenemea con apenas 14 años y recién terminada la primaria, empezó a aprender este oficio de la mano de la Srta. Mercedes Vélez. Tras 29 años compartidos, Mercedes a los 85 años decide venderle el negocio que había funcionado desde 1940, dice: “fue la primera panadería creada en Cuenca ya que antes las panaderías no tenían nombre y lo único que les identificaba era el sello propio de cada panadera y a su familia”.

Con gran gusto y aceptación dice Ángel “aprendí el oficio y me gustó, por eso me quedé”. Buscando entre recuerdos de su infancia, nos cuenta que antiguamente existían unas quince panaderías en las cuales, los jóvenes entraban a trabajar pero no se enseñaban por lo sacrificado del mismo: madrugando, amasando, entregando pan, vendiendo.

Don Ángel cuenta que antiguamente la leña para el horno se traía de Tarqui y Quingeo. El trigo se compraba y se mandaba moler en los molinos de San Francisco. En el mercado iba a comprar manteca de chancho, huevos runas y queso o quesillo para poner en el pan. Ahora la rutina de Ángel ha cambiado: empieza a las 6 am para colocar la leña de eucalipto y calentarla a una temperatura de 180 grados. Tras preparar la masa se espera el tiempo de leudado para empezar a hacer las bolas de masa, las cuales deberán reposar por unos 15 minutos antes de darles forma “especial”.

Un aspecto interesante y muy llamativo son los diferentes nombres que adoptan los panes, ya sean éstos bautizados por los propios panaderos o los mismos clientes. Entre ellos, Ángel menciona la paspa, los gusanos, el pan revolcado o mestizo mixto. Del pan, Don Ángel recalca su sabor incomparable, pan que nos recuerda la infancia, “pan que llena, porque al comer uno, nos quedamos quietos”. Su horno produce aproximadamente 220 panes en cada tanda y consume cada 45 días, aproximadamente 100 quintales de harina. Si su horno dejara de funcionar, su calor se extinguiría en ocho días por completo.

Ángel, dentro de esta conversación, también nos contó que su mayor anhelo es que Dios le preste más años de vida para continuar en el oficio, y espera que su hijo continúe con la tradición de los panes de leña, teniendo muy en cuenta el peligro que corren las panaderías tradicionales de desaparecer frente a la tecnificación, o de transformarse de panaderías artesanales a semi-industriales.

5.1.4 Alejandro Arias

“Aprendí y trabajé para doña Mercedes Quinde en esta misma casa”

En capítulos anteriores se describían los tipos de hornos y se mencionaba la casa-horno. El horno que se presenta a continuación bien puede ser tomado como tal.



Ilustración 24. Alejandro y Fernando Arias.

Don Alejandro con 47 años en el arte, nos cuenta que su casa, actualmente remodelada, la compró hace más de 20 años a su patrona

Doña Mercedes Quinde, la persona para quién él trabajaba y de quién aprendió el oficio.

Su casa actualmente remodelada presenta un estilo moderno. Tiene cuatro hornos, pero de ellos solo se puede apreciar la boca o puerta y un acabado de ladrillo visto que recubre el mismo, ya que debido al calor al que están sometidos, sus paredes terminan desintegrándose. Del ayer conserva lo que aprendió, y algunos hornos antiguos con más de 70 años. Son hornos grandes de aproximadamente 3m de diámetro en la bóveda y con un cielo de 0.90 cm de alto. Para Don Alejo, el secreto de la cocción se encuentra en la base del horno que contiene huesos de caballo y de res, sal en grano, hierro, vidrio molido, panela y miel.

5.1.5. Las hermanas Villacís

“El pan da poco, pero es apasionante hacerlo”.

La panadería de la hermanas Villacís (Carlota y Elena Vélez Villacís), combina los saberes tradicionales con la búsqueda de soluciones más competitivas y sanas para el consumidor. Entre los secretos para elaborar su pan se encuentran: el trigo orgánico cultivado que su hacienda en el cantón Nabón y, agua de páramo (desde unos años) de las lagunas del Cajas.



Ilustración 25. Las hermanas Villacís.

La panadería de las hermanas Villacís aparece en el año de 1908 con el trabajo de Alegría Parra de Villacís. El arte en este oficio lo heredó de su tía Rosa Elena Villacís quién a su vez, aprendió a hacer pan, de su tía Filomena Parra quién era ama de llaves de Doña Hortensia Mata. Antiguamente,

cuando tocaba trabajar más fuerte, se dejaba preparada la levadura en la artesa, a las 03:00 am se levantaban para hacer la masa mientras se calentaba el horno de leña. Después se colocaban los panes en el horno y a las 7:00 am estaba listo el pan. Un pan hecho sin recetas, al gusto y con el ojo como medidor.

En el horno de leña de las hermanas Villacís se producen aproximadamente 1,000 panes diarios: palanquetas, pan blanco, las tuguianas (quesillo reventado), pan y empanadas de huevo, costras, bollo de dulce, ración (pan mestizo con manteca y con shungo (corazón) de dulce, o puede ser con quesillo y cebolla, entre otros.

5.1.6 José Castillo

“El horno era el pan de cada día”

Conocer a José Castillo o “Don Pepito” como cariñosamente le conoce la gente del barrio es un placer. Parado en la puerta de su “Panadería” nos invita a conocerla. Una mesa de amasar, unas cuantas bandejas, sacos de harina; un pequeño radio y en las paredes, la Virgen del Cisne y la fotografía de la selección de fútbol del Ecuador, nos dan la bienvenida.

“Yo soy José Castillo, para servirle”, pronuncia en voz bajita mientras se acomoda en un rinconcito junto al horno. “No soy de Cuenca, provengo de la provincia de Loja. Aprendí aquí y ya vivo aquí, ya mi familia es de aquí” son las palabras con la que Don José se presenta.



Ilustración 26. Don José Castillo y sus colaboradores.



Don José lleva 52 años trabajando en el arte de la panadería de tipo tradicional. Nos comenta que esto de los hornos tradicionales está extinguiéndose y que todo se ha ido terminando debido a la introducción de la técnica porque “hay ahora hornos a gas modernos y con todo hasta alarmas”. Don José dice que esto es parte de un trabajo distinto y que en cambio, el horno de leña es un trabajo tradicional. “Más antes no había hornos de gas ni eléctricos “solo estas cosas” (el horno) eran el pan de cada día”.

Al preguntarle donde aprendió este arte, comenta que fue panadero en una casa ubicada en las calles Presidente Córdova y Juan Montalvo “donde hacían los chanchos“. En esta casa se encontraban cuatro hornos: el uno era mío, el otro de un sobrino, el otro de una señora, el otro de un señor. Don José con algo de pena nos cuenta que esa casa se vendió y de este lugar conserva solo las latas antiguas, “las propias latas para poner el pan” que muestra con mucho orgullo.

“Yo no hacía muchos chanchos, mejor pancitos” comenta Don Pepito aludiendo que existía mucho problema en el mercado, pero compartía este espacio con quienes lo preparaban. De la preparación de los chanchos recuerda: “el chanco se prepara durante la noche y madrugada, pero cuando lo preparaban, le sacaban un pedacito de carne para hacer una sopita. Los más antiguos que yo, hacían su comidita, sacaban sus papitas, un poco de chanco y hasta me convidaban, pero yo era más moderno” dice don Pepito refiriéndose a que no era su costumbre hacer esto de sacar el “Bundy” como algunos lo llaman. A los chanchos más grandes, se les sacaba una presita o pedacito que ni se notaba lo que se sacaban. “Yo cuando era dueño, yo no acostumbraba a sacar”.

Volviendo al tema del pan, Don José indica que la diferencia entre un pan de horno tradicional y un horno moderno se encuentra en que en el trabajo tradicional no se ocupa ningún químico ni nada similar, y en cambio en las “otras panaderías” ocupan químicos para que salga brillante y bonito, en cambio que esté (señalando su pan) es natural. Nos cuenta además que la



diferencia está en la forma de hornear, en la forma de colocar el pan con palos largos, y en las mismísimas latas antiguas.

Antiguamente la leña para calentar el horno se la compraba en la plaza del carbón por cargas los días jueves y domingos proveniente de Sayausí, Baños, Nero y Tarqui. Ahora, la leña se obtiene de las casas, pero eso también implica ir a traerla, subirla en la camioneta, descargarla.

El horno prendido da vida al local mientras el pan sigue leudando porque el pan con el frío no se hace igual. El proceso empieza cuando se pone la harina directamente con la mano en el tablero, se espera a que leude la masa y después se empieza a rodillar, se hace los bollos y se los introduce en el horno, en definitiva es otra manera de alimentar a las personas que vienen a veces a comprar de lejos porque la gente antigua ya no quieren cambiar el pan de horno de leña por el de gas por más bonito que sea. “La primera hornada es de 12 minutos para dorar, y de allí 15, 20 minutos hasta bajar la temperatura. Con un quintal salen 1200 a 1300 panes y de una libra 12 o 13 o más si se trata de panes pequeños” menciona don José.

Don José también nos contó que antes los clientes venían de lejos, pero ahora hay hornos en el campo, en el cerro. Antes el vendía para Tarqui, Sayausí, Sinincay y Quingeo. Con ironía comenta “Allá iba a dejar, pero cuentan que el vecino ya ha puesto un hornito y son hasta más grandecitos”. El horno en el que trabaja diariamente Don José es arrendado y pertenece a la Sra. Rosa Guachichulca. “Desde que comencé trabajando con los hornos de leña, allí me quedé y allí a de acabar aunque no sea un hornito propio”.

El secreto del horno y del pan que prepara Don José proviene de la forma de colocar la leña hacia la izquierda dejarla quemar, arrimarla y retirarla “porque algunos creen que la leña está adentro o encima del horno”. “En estas panaderías uno esta calientito mientras afuera hace frío”. Por la experiencia, don José ya sabe cuándo está listo el horno, incluso nos cuenta que tiene una forma especial de pararse frente al horno.

Muchas personas han llegado a aprender el oficio. “Mis oficiales, están trabajando, todos tienen su trabajito. Yo les he enseñado a trabajar y nunca

les he enseñado borracheras ni nada, todo era seriedad aquí en el pancito: si tenían que ir a vender iban y volvían a descansar porque las noches de trabajo eran largas. “Ver pasar las 12 de la noche, la 1 de la mañana, ya horneando, ya cansado, ya las 5, listo el pan”.

Entre sus palabras se siente un poco de nostalgia cuando habla del horno, del que tuvo y en el que hoy puede trabajar y de lo que será de él cuando ya no se encuentre, quién heredará su espacio ya que sus hijos trabajan en panadería pero no en su misma línea. Añorando el pasado, recuerda cómo antes en las panaderías se daba el vendaje de pan o yapa, los hornos ya ni se ven, todas las tradiciones van acabando, ahora nadie regala nada.

Una anécdota que recuerda Don José es que un día el pan salió un poco medio mal, era pan palanqueta “de ahí yo estaba escogiendo las más mejorcitas, las más facilitas, parecía que la masa aflojó, se pegó y estaba completamente dañadita. Y viene un señor y yo le doy las palanquetitas, las mejorcitas y él ha alcanzado a ver las otras, y dice oiga no sea malito deme esas palanquetitas y se las fue llevando toditas, el sabor no estaba malo sino que a veces las harinas son viejas o se mojaron en el camino.

5.1.7 Carmela Llivipuma

“Hacer pan no se trata solo mezclar harina, agua y sal, se trata de reproducir recuerdos que están presentes en su memoria”



Ilustración 27. Carmen Llivipuma y Francisca Remache.

Carmela Llivipuma, la actual mantenedora del tradicional Pase del Niño, posee un horno de aproximadamente 80 años en el cual prepara todos los



dulces y panes para la Gran Pasada del Niño Viajero, manifestación religiosa declarada como Patrimonio Inmaterial de la Nación. Ella, a sus 59 años es la única mujer de la familia asumió la herencia y tradición de madre Rosa Pulla y de su abuela Rosa Palomeque de Pulla.

Para Carmela, hacer pan no se trata solo mezclar harina, agua y sal. Amasar es reproducir recuerdos que están presentes en su memoria y ella respeta mucho lo tradicional. Harina, huevo y mantequilla o manteca de chanco son algunos de los ingredientes de sus panes, aunque asegura tener un ingrediente secreto que solo ella y Francisca Remache, su amiga y compañera de labores conocen.

Casi la mitad del año lo ocupa en preparar el pan, las galletas, el Pase del Niño y todo lo relacionado con la organización del mismo; la otra mitad, ofreciendo el horneado de todo tipo de carnes y elaboración de pan, pero el pan más importante y apreciado que ella hace es el del Niño Dios, pan de primera, muy sencillo, totalmente artesanal. Carmela casi nunca pasa sola, le acompañan Francisca o sus familiares y la esencia de su madre presente en el horno y una mesa grande y dura, en donde moldea y coloca el pan.

Para el Pase del Niño, Carmela prepara varios tipos de panes entre los que es posible mencionar los panes de invitación que se entregan a las personas para que colaboren y saquen a sus niños revestidos en la gran pasada del 24 de diciembre y, las ofrendas de honor o moldes grandes de animalitos y canastos de frutas para los carros alegóricos y los caballos.

Largas horas de trabajo en las cuales la fe siempre ha sido la fortaleza más grande, se traducen en más de 50,000 panes elaborados a lo largo de estos años.

“En este lugar, que no es una panadería aquí, en estas paredes vive una tradición que se comparte con la sociedad cuencana, con los vecinos del barrio” menciona Carmela. Efectivamente, su casa se ha convertido en un lugar en donde quienes ya abandonaron o vieron y aprendieron el arte de la panificación pueden volver a ser útiles, para amasar, para hornear, para revivir el ayer dando gracias al niño Dios.

5.1.8 Rosario Morocho

El gigantesco horno de Rosario Morocho que tiene 4 x 4m está hecho de ladrillo. Rosario aprendió este oficio de Carmen Pesántez hace aproximadamente unos 37 años.

Rosario manifiesta que en 35 años se puede aprender mucho, desde cómo preparar la masa y hacer el amasado, hasta cómo conocer las temperaturas del horno (metiendo el brazo). El horno en el que trabaja Rosario pertenece a la Sra. Carmen Heredia, por lo que se trata de uno de los pocos casos de “hornos de alquiler”.



Ilustración 28. Rosario Morocho y su horno.

La Sra. Rosario al principio hacía pan, pero posteriormente tras la muerte de su esposo se quedó sola con seis hijos y se dedicó a la preparación de hornado y otras carnes sobre todo en fechas especiales. Considera además que el su trabajo tiene que enfrentar una serie de problemas por la presencia de personas que ofertan el mismo servicio pero con “otra tecnología”.

Describiendo un poco su trabajo, nos cuenta que empieza sus labores a eso de la una de la mañana, porque el hornado se debe entregar pronto. Primero ella tiene que talar la leña, prender un horno que demora dos horas en calentarse, adobar el chancho y meterlo al horno durante unas cinco a seis horas. Rosario expresa que el secreto de su trabajo se encuentra en el sabor que se obtiene del uso de la leña en el horno mismo y por el aliño hecho de manera artesanal.

Rosario Morocho, quién se ha desempeñado en un trabajo sumamente fuerte, ha logrado ganarse el aprecio en todo el barrio que quizás ve en esta actividad un recuerdo el ayer en un barrio dedicado a las panaderías que se niega a perderlo.

5.2 Hornos y religión

5.2.1 Todos Santos



Ilustración 29. Horno en Todos Santos, antes y después de la restauración.

El horno de leña de Todos Santos fue presumiblemente el primero que se construyó en el barrio. Actualmente es parte del actual Complejo Arquitectónico Todos Santos a cargo de la comunidad de las Madres Oblatas y que comenzó a funcionar en 1893.

Este horno posee características especiales pues está compuesto de bahareque y ladrillo. La losa contiene en su interior miel, vidrio molido, hueso molido de res, sal en grano y sangre de ganado vacuno. La madre superiora Elizabeth Ochoa explica que “el sabor particular de este pan proviene de un horno de aproximadamente 130 años de antigüedad y de una manera particular de colocar la leña primero en el centro y después arrinconándola para colocar el pan”.

La madre superiora Elizabeth Ochoa contaba que antiguamente en el convento las religiosas se encargaban de atender y educar a un grupo de niñas indígenas de los alrededores, sin embargo, al no ser esta actividad bien vista, los “contribuyentes” decidieron retirar una parte del apoyo económico que recibían. Las religiosas ante esta situación, decidieron empezar a elaborar dulces y pan para poder continuar con sus actividades

de ayuda comunitaria independientemente de los donativos que podían brindar otras personas. De esta manera el horno antes “escondido” vió la luz.

Encargados del Complejo Todos Santos, mencionan que según registros, el horno dejó de funcionar en 1990. Después, el horno se volvió a usar bajo arriendo, pero los problemas estructurales empezaron a manifestarse complicando la situación de todo el templo. Pese a todo, la Congregación de las Madres Oblatas buscó apoyo de entidades nacionales como internacionales, siendo declarado en el año 2010, el horno de leña tradicional como monumento en peligro por la World Monuments Fund WMF. Con el paso de los años y con la colaboración de la Fundación Consérvatecuador, la Municipalidad de Cuenca y el Fondo de los Embajadores de los Estados Unidos se logró rescatar todo el complejo, para bien de la sociedad.

5.3 Hornos Lejanos

5.3.1 Don Vicente Guapisaca en Paccha

Uno de los lugares que no se puede dejar de visitar cuando se menciona hornos tradicionales es Paccha. San Francisco de Paccha, una parroquia rural del cantón Cuenca, es el hogar de Vicente Guapisaca y Matilde Lozano en el barrio La Dolorosa.



Ilustración 30. Sandra Calle y Don Vicente Guapisaca en Paccha.

Don Vicente a sus 82 años, sigue trabajando en el oficio que aprendió de su madre que vivió 101 años. Sus actividades como sus conocimientos, constituyen su única herencia pues sus hermanos murieron y no pudieron continuar con la tradición. La esposa de Don Vicente, Matilde Lozano también aprendió este oficio cuando era niña.



Antes Don Vicente vendía sus panes en Azogues, más tarde en el centro de Cuenca y por último en el sector de la Feria Libre, en donde se le puede encontrar los días sábados. La “panadería” de don Vichi tiene el aspecto de un comedor abierto adornado con herramientas rústicas, cestas de totora, tubos para amasar y algunos estantes.

Para la venta el día sábado en la Feria libre (el Arenal), don Vicente elabora 600 panes. Esta jornada altamente demandante empieza a las 7pm del día viernes, para hacer la masa y dejarla leudar hasta la una de la mañana, hora en que Matilde empieza a amasar las bolitas de harina para llevarlas al horno. El lapso de tiempo en que Matilde trabaja, Vicente selecciona la madera para meterla en el horno panzón que tiene a su haber pocos años de construcción. Dos horas demora en calentarse, por lo que a las 4:a.m se realiza el último chequeo de rigor, probando la temperatura como antiguamente se hacía, es decir tocándolo con la mano o metiendo el brazo. Una frase que llama mucho la atención pronuncia Don Vicente “existe un lugar donde el diablo está mashando y yo sin querer acabo de encontrarlo”.

Don Vicente y doña Matilde viven una vida llena de sacrificios y trabajo duro junto a su hijo y su nuera en la casa-horno. Hoy, cuentan que lo que les preocupa a los dos, es pensar en que se sucederá cuando ya no estén, quién hará su pan y ocupará su horno. Gana el peso de los hechos, la pérdida de la tradición de la elaboración del pan en horno de leña, que poco a poco va desapareciendo por la comodidad. Su esperanza es que “el negocio familiar” se mantenga.

5.4 Los desaparecidos: de hornos y propietarios.

Una de las panaderías mencionadas al hacer el recorrido por el barrio de Todos Santos es la de María Luisa Genovéz, pero lamentablemente no fue posible encontrar quien nos pudiera informar mayor detalle. Buscando en los archivos de Diario el Tiempo pudimos encontrar una entrevista con algunos datos que confirma efectivamente la presencia y pérdida de esta panadería totalmente artesanal.

5.4.1 María Luisa Genovéz



Ilustración 31. Recuerdos.

Para empezar es necesario decir que los hornos en algunos casos eran contruidos en cuartos muy al interior de las casas y este no podía ser la excepción. Un cuarto oscuro de 20 metros de largo y 4 de ancho. Un horno pequeño que funcionó desde 1955 y se apagó en el 2007 tras el retiro de doña María de su trabajo por problemas de salud.

Con el retiro de Doña María y su posterior muerte en el 2012, la casa quedó al cuidado de sus dos hijas Cumandá y Luisa Morán. En el reportaje se manifiesta que “ellas ya no utilizan el horno porque el trabajo que implica mantenerlo activo es muy pesado: limpiar la grasa, meter la leña, meter las latas”, en la época de su madre se preparaba la masa del pan en la artesa o batea y cuando estaba listo para hornear se colocaba directamente sobre la base del horno.

5.4.2 Manuel Arriola y Evangelina Pesántez

Caminando por las calles de Cuenca, nos encontramos con una casa en donde se reconoce existía una panadería por inicios de los 70s. Un horno grande se encuentra entre los recuerdos de la gente que pudo degustar del rico pan, pero al llegar nos encontramos con las puertas cerradas.

Tras esperar un momento, y al ver llegar a alguien al lugar, fue posible rescatar algo de la memoria. Esta persona nos confirmó que efectivamente allí se encontraba una gran panadería, la panadería de Don Manuel Arriola y de Doña Evangelina Pesántez y él era su nieto. Entre sus recuerdos nos contó cómo antes los hijos seguían el oficio de sus padres, años de trabajo

duro en conjunto para enfrentar la vida. Nos contó que lamentablemente sus abuelitos habían fallecido y con dolor nos contaba que lo que le quedó de ellos fue solo el recuerdo de la casa, en la cual habían vivido y compartido gratos momentos.



Ilustración 32. Antigua panadería de Don Manuel Arriola y Evangelina Pesántez.

Volviendo a la actualidad nos contó también que frente a la vida cambiante y las necesidades se vió en la necesidad de vender una parte de la casa a un señor de Chordeleg. Esta parte en mención, llevaba el horno de pan que fue demolido totalmente. Con esfuerzo y el paso de los años logró nuevamente comprar la parte de la casa vendida, pues está constituye su patrimonio, el lugar que amaron sus abuelos, pero ya sin su horno.

Nos cuenta finalmente a manera de reflexión, que a veces mantener estos espacios es costoso, por lo cual trabaja fuertemente a diario para mantener su casa que se ve afectada por los años y los fuertes temporales. A su manera de ver, considera que ciertas instituciones ligadas al mantenimiento de patrimonio deberían brindar más oportunidades para mantener las casas antiguas que guardan historias y parte de la vida de los antiguos habitantes que le dieron vida al lugar.

5.4.3 El horno del Otorongo.



Ilustración 33. Casa de la familia Osorio en el sector El Otorongo

Caminando por el Otorongo, regresando del Vado se encuentra una casa en la que se cuenta había antiguamente una panadería, pero la puerta estaba cerrada. Cuando salieron los propietarios comentaron que en ese lugar no había nada. Un vecino del sector nos indicó que todos los datos podían conseguirse en una institución municipal, pero no fue posible hacerlo.

Al pasar recientemente por el lugar fue posible observar la casa siendo intervenida y la del lado, la Abad Palacios restaurada, porque ahora pertenece al Municipio. Pedro Burbano quién reside en el barrio aproximadamente hace unos 5 años, comenta que la casa con horno pertenece a Geovanny Osorio. La casa nos esperaba con las puertas abiertas. Ya se habían borrado todas las huellas del horno que podía verse desde el agujero de la puerta, solo quedaba el material suelto en el interior, barro recién preparado con los restos porque al fin y al cabo tierra es tierra y sirve para reconstruir la casa.



Ilustración 24. Horno olvidado

5.4 Hornos para Hornado

Los hornos para hacer el hornado no son tan diferentes a los hornos de pan. El maestro Alberto Lazo explica que un horno pequeño con medidas entre 1.30 y 1.60 m² con base y bóveda entera puede recibir un chancho hornado tranquilamente, sin ver alterada la forma esférica de la bóveda.



Ilustración 34. Hornado.

Don Alberto también explica que los hornos más grandes, considerados de tipo industrial, presentan una forma diferente que se evidencia en la bóveda. Las bóvedas de estos “hornos industriales” presentan un terminado poco asentado, achatado para que pueda coger cielo y no se haga interminable”.

El horno es parte del secreto para la preparación de las carnes. Esto lo cuentan las vendedoras de hornado de algunos mercados de la ciudad. Doña Rosa Rojas, vendedora de hornado en el mercado 10 de agosto lleva muchos años en este trabajo que a heredado de su madre Rosa Cárdenas. Ella cuenta que su oficio es heredado de su madre Rosa Cárdenas, quien luego de 40 que utilizan horno de barro, como parte de la tradición del plato.

Doña María Hernández nos cuenta que el hornado es un plato típico tradicional que realmente muy pocas personas saben preparar debido a la complejidad del proceso. Ella no lleva mucho tiempo en el oficio. Entre los secretos de Doña María se encuentra la forma de adobar el chanco con ajo, cebolla blanca, cerveza, culantro, a veces cola, pimientos, naranjilla, jugo de naranja, comino y vino. Después de macerado, el chanco es colocado en el horno, Doña María comenta que su gigantesco horno que funciona a base de leña tiene unos nueve metros cuadrados, en el que caben unos ocho chanchos para su preparación. Sobre su oficio comenta que esto de preparar hornado para ella se está convirtiendo en su forma de vida y que además representa el haber heredado un oficio que es parte de las tradiciones cuencanas.

Doña Rosa Otavalo ofrece su hornado en el mercado 27 de febrero. Para preparar el hornado deben pasar seis horas y su secreto se encuentra en la preparación de la manera más natural posible, utilizando buenos ingredientes y los mejores materiales. Ella comenta que fue su cuñada quien le enseñó hace 24 años a preparar el chancho.

Tras el aliñado y macerado del chancho, ella se levanta de madrugada para meterlo al horno. A partir de las seis de la mañana, cuando el animal está listo, comienza alistar los demás componentes del plato como el mote, las tortillas y la ensalada.

5.5 El horno en la memoria de los artesanos constructores

5.5.1 Alberto Lazo



Ilustración 35. Don Alberto Lazo y su horno.

Alberto Lazo es conocido en el mundo de la construcción por ser uno de los pocos maestros que han dedicado su vida a la construcción tradicional, a juntar y preparar el material, a construir y a reparar.

Don Alberto es natural de Cumbe. Él nos cuenta que ningún miembro de su familia se dedicaba a este arte y que aprendió de la curiosidad, del manejo de los materiales como el agua y el barro, viendo solo cómo se hacen para después practicarlo solo. Hoy dice “aprendí jugando recordando lo que hacían nuestros antepasados”. Nos cuenta que recibió una invitación para trabajar en la construcción, en el tiempo que se trabajaba



la tierra sin botas ni nada, tiempos en que las casas eran solo de adobe andaba junto al Maestro Jacinto Zingre quien hoy es carpintero.

Nos cuenta que al principio no le gustaba andar enlodado pero reconoce que la experiencia que ha adquirido valió la pena. Pero su vida no siempre ha estado ligada a la construcción, pues se ha desempeñado muy bien en otros oficios que demandan tanto conocimientos técnicos como prácticos. En definitiva, Don Alberto es un autodidacta que maneja planos, trazos y dosificaciones de mezclas y que construye tanto en madera como estructura de hierro y metal.

Una de sus especialidades es precisamente el construir hornos de leña de tipo tradicional. Para el construirlo es un orgullo y poseerlo es una dicha, por ello lo define como una tradición – reliquia que no cualquiera lo hace.

Don Alberto Lazo quién maneja la técnica del adobe, el tapial y el bahareque, con la tierra como elemento básico constructivo es capaz de llevar toda una obra constructiva completa de cualquier especie. Sus hornos tienen un secreto que muchos quieren descubrir, algo que solo se aprende con la práctica y es el colocar correctamente los adobes para armar el cielo del horno.

La historia de cómo aprendió a hacer los hornos de leña no puede faltar. Nos cuenta que como él ya sabía trabajar con tierra alguien le llevó a arreglar un horno muy antiguo de aproximadamente 2 a 3 metros, en donde se distinguía una sola base y alrededor de ella se disponía de adobe, todo el rededor era de adobe. Esta estructura en definitiva era una especie de caja rectangular de 1.20m por 1.30m. Este horno estaba hundido por lo cual el decidió despegar y raspar todo. De los materiales que lleva normalmente el horno (sal en grano, vidrio, melaza, huesos de ganado elementos que aún se usan) iba sacando y encontró el vidrio hecho una sola masa fundida por el calor, de las piernas enteras con hueso que colocaban no encontró nada porque se habían calcinado totalmente. Hoy saltan dudas de las formas de los hornos, pues la forma de cajas se aproxima mucho a las observadas en la costa ecuatoriana y heredadas de las culturas aborígenes en épocas precolombinas



Don Alberto al principio reparaba hornos antiguos, después bajo la gran influencia de Don Antonino Peña, conocido como un gran maestro tallador en la ciudad decide iniciarse en la construcción de los hornos tradicionales. Don Antonino sería quien le facilitó el molde de adobe para empezar la labor con tierra negra traída del Valle. “Antonino tenía ese conocimiento y me indicaba como se iba armando” comentó. Así, ‘poco a poco, fue construyendo su trayectoria, lo reconocen por haber construido y reparado muchos hornos dentro y fuera del país. En cuanto a las medidas de los hornos Don Alberto Lazo nos indica que un horno normalito casero puede llegar a medir de diámetro 1.10m, un horno para pan u hornado 1,30m y un horno para un chanchito grande 1,60m de diámetro.

Don Alberto Lazo no solo conoce el proceso constructivo de los hornos, sino también la forma de probar la temperatura de los mismos. El comenta que acostumbra tirar un poco de harina cerca la boca del horno, se esta se quema es que la temperatura no es apta para recibir la masa, en cambio que si se ésta toma un color dorado, implica que la temperatura es la ideal para recibir el pan.

Anécdotas

Una de las más interesantes anécdotas junto a la forma de los hornos es el encuentro con el hermano del horno de Todos Santos. Don Alberto cuenta que un señor de unos 80 años aproximadamente, le había contactado hace ya algún tiempo para hacer unas reparaciones en un horno muy antiguo. Su propietario le había mencionado que este horno había sido construido por el mismo artesano que construyó el horno de Todos Santos y este, se había conservado en la familia hasta la actualidad. Don Alberto nos cuenta que, como él había tenido la oportunidad de conocer los dos hornos, encontraba serias similitudes entre uno y otro sobre todo en los detalles del techado sobre la puerta del horno.

Otra historia no menos interesante es la del horno dividido que queda frente a un mercado de la ciudad. Cuenta que una señora de edad avanzada tenía dos hijas y que cuando ella fallece se divide la casa. En esta casa existía un horno al modelo antiguo pero tenía las características de los de la



modernidad, es decir con la pared que cubría su forma característica redondeada para ayudar a mantener las paredes de la desintegración por el calor. Con el fallecimiento de la señora se produce la división de bienes de tal manera, forma y desgracia que una de ellas se lleva la boca del horno y la otra se lleva el resto en otro cuarto. Con el paso del tiempo las hermanas lograron acordar un trato en relación al uso del horno y buscaron quién les ayude a derrumbar las paredes para lo cual llamaron al maestro Lazo quién también pudo apreciar como por encima de este horno existían una serie de tuberías hecho serpentina para ajustarse a las formas de las paredes y el horno mismo entre subes y bajas para llevar agua que se calentaba cuando el horno trabajaba para un baño de la señora.

5.6 Los personajes del ayer en torno al horno de pan

5.6.1 Carmen Alvarado

Caminando por la calle Presidente Córdova, como quien se dirige a la plaza de San Sebastián, me señalan una pequeña casa, la de la Culibronce. Algo yo había escuchado de ella en muchas historias que combinan cuentos y magia, pero no pensaba que alguien podría hablar de ella.

La encontré a través de José Peña y el relato “El pan de la Culibronce en las tierras del Capulí” presente en una nota de la Revista Avance, pero he decidido reproducirlo intentando captar sus palabras, sus entonaciones, sus expresiones. José Peña permite rescatar a Carmen Alvarado y algunos hechos significativos de la ciudad a inicios de los años 30 del siglo XX.

“Se llamaba Carmen Alvarado y era panadera en el barrio de San Sebastián. Por ese entonces se había armado una bulliciosa controversia en torno a la decisión municipal de tapar las acequias que recorrían las calles y eran fuente de agua para consumo y también de inmundicias. El médico y concejal Agustín Cueva Tamariz había promovido la campaña que despertó más bronca que adhesiones.

Agustín Cueva, quién había participado poco antes en las brigadas para combatir una epidemia de tifoidea en Paute, se había contagiado y fue



entonces a parar en el Hospital San Vicente de Paúl de cual sobrevivió pero no su madre.

Determinado a cambiar estas situaciones, tomó la decisión de cerrar las acequias teniendo en la mira a las panaderías del Vado, San Sebastián, El Vecino y Todos Santos, famosas por sus delicias, pero también focos de antihigiene. La orden emitida fue que las cholitas cuencanas vistieran de ropa ligera en sus locales en vez de polleras con las que se asaban junto a los hornos. También que se aboliese la costumbre de que los campesinos contratados amasaran la harina con los pies.

El intendente Octavio Ochoa, respaldado con soldados, empezó un lunes la inspección para constatar el cumplimiento de la ordenanza, pero las panaderas armadas con palos, cuchillos, palas, machetes, agua hirviendo con ají, estaban decididas a impedir que se metiera en sus tiendas.

El operativo empezó por San Sebastián, donde el funcionario se encontró con el furibundo ejército femenino cerrándole el paso. En el forcejeo se escapó un tiro del Smith & Wesson de un chapita y la bala fue a dar en el trasero de Carmen Alvarado, que cayó abatida. Las féminas combatientes reaccionaron con mayor iracundia y el piquete policial se desbandó en polvorosa” (Revista AVANCE, 2007).

“Las polleras nos sacamos cuando nos piden los maridos” gritaban las cholitas cuencanas luciendo sus atuendos mientras perseguían a los policías fugitivos. Carmen Alvarado, repuesta del susto y del tiro de la bala, había vuelto a la refriega. Pero no tenía la bala adentro: el proyectil se había incrustado en el tupido tejido de lana de borrego de la pollera, reforzada con vainas de cardón. El desmayo obedeció al susto del impacto y no tardó en reanimarse. Desde entonces dejó de ser la panadera Carmen Alvarado, para llamarse para siempre la Culibronce” (Peña, 2007)

Conflictos como el cierre de las acequias y el establecimiento de normas de asepsia se encuentran íntimamente relacionados con la producción del pan y el funcionamiento de las panaderías y el trabajo de los hornos. Como lo indica el Dr. Peña “estos hechos en su época significaron un remezón a la

cotidianeidad y aunque el empeño del doctor Agustín Cueva no constituya un referente en la historia oficial de Cuenca, es tan protagonista del devenir de la ciudad como lo es Mama Carmen Culibronce“.

5.6.2 El suco de la Guerra



Ilustración 36. El suco de la guerra. Estudio de Vicente Tello.

En el ayer de las calles, las iglesias y los barrios de la ciudad transitó “un personaje que, siguiendo las leyes de las hormigas que desafían el sentido común, colocaba sobre sus hombros enormes fardos de carga –ceibo para rellenar colchones, entre otras cosas– y los llevaba a los pequeños negocios de la ciudad” (Cardoso, 2012).

El suco de la guerra que Viviana Iñiguez destaca como “un hombrecillo gordo, pelirrojo, de tez blanca y con pecas caminaba con la espalda torcida llevando la carga hasta los hornos de pan de doña Michi Quinde, en el barrio de Todos Santos, como un medio de ganarse la vida. Muy religioso, asistía a la iglesia de las Madres Conceptas, de rodillas implorando protección a Dios. El Suco de la Guerra, ex combatiente del Cuarenta y uno, hacía de las calles de la ciudad el lugar propicio para contar a grandes y chicos sus fantásticas hazañas como voluntario en la guerra contra el Perú. Cuentan algunas personas que, cuando eran chicos, se juntaban entre los del barrio y reunían dos reales para poder comprarle al Suco de la guerra los cigarrillos, en ese tiempo eran los fulles o dorados, para que él les pudiera contar sus historias” (Cardoso, 2012)



Napoleón Almeida Durán en el relato “El Suco de la Guerra” muestra la mejor descripción de este personaje popular que permite recordarlo e inclusive imaginarlo como un personaje más, vinculado a la historia del pan.

El suco de la guerra por Napoleón Almeida Durán

“...El suco, el suco, el suco, era el grito de los “guambras” de más abajito de San Blas, en la Manuel Vega y Juan Jaramillo, justo en donde íbamos a buscar bolas, pero aparecían cucharas, muñecos chiquitos de celuloide, cristalitos bellos con huequitos, botones por millones, antiguos calés, medios, reales, pesetas y hasta sures enteros; ¡qué fortuna!, más fácil que las que se podían agarrar cuando en las afueras de la iglesia, al término de un bautizo, los padrinos botaban un montonzazo de “suelos” disputados en encarnizada lucha a revolcón limpio.

Cerca del Chanchaco aparecía el menudo un regordete historiador: - “Ya viene la aviación acorazada y anfibia con doscientos mil jinetes atravesando el Paraguay”, decía; “el peligro es eminente; los rusos ya han atacado las pampas de Argentina y la colisión entre la India y la Albania ha sido destruida por la invasión de los tanques modernísimos que el kitler ha comprado en Yugoslavia; éste es un hombre malo, muy malo, malísimo, peor que el Judas, peor, mucho peor, tiene generales que le apoyan desde continentes enteros donde las balas silban matando a cristianos, jíbaros y no cristianos; los buques entran en las aguas y salen volando en pedazos porque han sido alcanzados por soldados submarinos; los aviones suenan como truenos, dejan sordos y botan balas y caen puentes y edificios, los trenes también mueren con su gente, es horrible”

No causaba el infantil pánico ante el viejo desconocido sino inspiraba la confianza que brindaba un hada o una mascotita inofensiva; su pantalón de casimir azul marino viejo, con bastas dobladas, era asimétrico en las piernas pues el uno permitía ver su canilla enrojecida y delataba la costumbre de haber desterrado de sus pies los calcetines; y calza los zapatos de charol ya no brillantes y



huequeados en los diferentes “zurcidos” de quien los había comprado, seguramente de “patas” más grandes. En media conversación extraía a veces una tugüiana hecha en cualquier horno de Todos Santos, en donde, según decían, trabajaba el suco ayudando a sacar el pan caliente con una especie de pala larga. Es por eso que a veces aparecía con sus rubias barbas y escasísimo pelo que le quedaba, chamuscados, y sacaba también un ful o shilvi y fósforos de los bolsillos laterales del saco café obscuro muy grande que se había colocado sobre una camisa verde con cuadros blancos, que acentuaban su redondez y le tornaban más chiquitito.

A medida que aumentaba la audiencia, iba exclamando ¡niñito!, ¡niñito!, a cada miembro de la fiesta., y lo hacía con ternura, para continuar con su relato con rostro impávido de su ojillos azules enmarcados por una piel ennegrecida por el hollín, que sobrepasaba los párpados e invadía iris y pupilas.

Bajo un enorme talego que cargaba, no sabíamos con qué, alzaba una de las manos en señal de secreto y complicidad y, más bajito, continuaba: -“Pero los otros no perdonan, a los amigos del kitler les han encontrado colgados de un poste de la gasolinera de la Nueve de Octubre y todos los polacos se han unido para reclamar lo que ha pasado: Los valientes aviones destados unidos y de la Francia, con los ingleses también han descubierto que donde nunca llueve hay una arma total que han empleado para romper un trozo de sol y han botado en los dos grandes reinos de la China y del Japón; como chicharrón han muerto todos los chinos y se ha hecho una bolooooooooooooota de fuego hirviente en forma de paraguas.

Todos murieron, no están enterrados”.-Toma suquito, exclamaba el más generoso de los escuchas, al tiempo que le extendía un guineo mosqueado. El viejo sacaba un nuevo pan del bolsillo del saco, lo abría con sus dos manecillas regordetas y descuidadas, introducía en la abertura la fruta entera y se retiraba aguas abajo de la gran tronera, entre las tarallas del maíz cosechado, del olor de fresas de las

acequias llenas de shugshis, sapos y pushashis, bajo el sol vespertino, en dirección contraria al Occidente, en la Cuenca de hace cincuenta y cuatro años...” (Diario el Mercurio, 2010).

5.7 Los personajes históricos

La memoria que conservan y reproducen los artesanos panificadores y constructores sobre los hornos tradicionales no puede estar completa sin un marco de referencia que sea capaz de demostrar el amplio universo que se integra a estas actividades, por esta razón no es posible dejar de mencionar a los personajes históricos que permanecen y de los cuales se ha escrito mucho.

5.7.1 El primer trigo: Rodrigo Núñez de Bonilla

Albornoz (1946) indica que la ciudad de Cuenca es fundada el 12 de Abril de 1557, pero mucho antes de este suceso varios españoles ya habían llegado a este lugar. Refiriéndose a un acta del Cabildo de Quito, del 25 de junio de 1535 destaca “...que cierto número de españoles ha salido a la conquista de la población de Quillasinga y otros han ido a Tomebamba...”



Ilustración 37. Presencia española en Cuenca.

Entre los primeros españoles que llegaron a la ciudad se encontraba Rodrigo Núñez de Bonilla. Julio Pazos (2008) menciona que Núñez de Bonilla, era un hombre con mucha fortuna, recordado por haber sido el primero en sembrar trigo en la región. Vásquez de Fernández de Córdova (1989) indica que Don Rodrigo quién había sido Alcalde de Quito y tesorero,

finalmente partió como encomendero a la provincia de los Cañaris (de la cual formaba parte Tomebamba) para fundar el asiento en 1534 llevando consigo algunas semillas de trigo que le habían sido entregadas para ser propagadas.

Como todo buen visionario Don Rodrigo había aprendido a conocer muy bien el manejo del trigo y los beneficios económicos que esta actividad podía traerle. Su carácter progresivo se manifestaba en el deseo de engrandecer las tierras cubriéndolas de todo tipo de cultivo. Esta ardua tarea culminaría con la construcción del primer molino de trigo para harina al estilo español que funcionaría con la ayuda de un canal de agua que probablemente provenía de la acequia del Usno, que más tarde se llamaría calle San Carlos y en nuestros días es conocida como la calle Larga.

5.7.2 Fray Jodocko Ricke



Ilustración38. Fray Jodocko Ricke.

Parte de la tarea evangelizadora realizada por los religiosos y misioneros en América consistía en proporcionar a los nativos elementos nuevos que ellos pudieran aceptar y utilizar para mejorar sus condiciones de vida. Entre estos elementos se destaca la presencia de algunos alimentos.

Un primer acercamiento a la vida del religioso franciscano proviene de Francisco María Compte quien indica que Joost Ricke Marsellar, nació en Malinas, Bélgica. Más tarde siendo conocido como Fray Jodocko Ricke, llegaría a Quito en 1532. Fue reconocido por sus grandes labores civilizatorias: “enseñó a leer y escribir a los indios y también a trabajar la



tierra utilizando herramientas que el mismo hizo construir para que los trabajos fueran más prácticos y suaves”. (Moreno, 1998)

Cuenta la historia que Fray Jodocko ya instalado en Quito, ensayó en un cántaro de barro la siembra del trigo. Esta práctica era común, ya que los granos y semillas que llegaban a América se colocaban en vasijas de distintos materiales.

Según el historiador Francisco María Compte:

“Fray Jodocko Rique no se olvidaba, de procurar a los indios aún el pan material que debía alimentar sus cuerpos. Al efecto, sembró delante del convento, en lo que hoy es plaza de San Francisco, el precioso candeal (trigo) que de Europa había traído. Este fue el primer trigo que hubo en Quito y de su fruto se hicieron también participes aquellos primeros vecinos de dicha ciudad para que, a su vez, lo sembraran y propagaran”(Moreno, 1998).

Después se adjudicarían tierras a los indios a pedido de Fray Jodocko a la que se les denominó “tierras pan sembrar” (Vázquez, 1985). Entregadas las semillas a los indios, éstos se encargaron de los nuevos ensayos de cultivo y de su difusión.

5.7.3 Pedro Márquez

Pedro Márquez fue uno de los españoles que acompañó a Rodrigo Núñez de Bonilla, hombre de plena confianza y que debido a su honradez tuvo a su cargo la vigilancia de todas sus riquezas. Con el nombramiento como mayordomo y apoderado de todos sus bienes “con gran entusiasmo hizo prosperar la agricultura y el cultivo del trigo principalmente y para culminar sus aspiraciones mandó construir el molino de trigo para harina, al estilo español, en el sector de Todos Santos, aprovechando el canal de agua que corría por la calle de San Carlos actualmente calle Larga” (Vázquez, 1985)

Una de las primeras noticias sobre Pedro Márquez la extraemos del Libro de Cabildos de Cuenca en la cual se notifica a Pedro Márquez, que en



representación de Rodrigo Núñez de Bonilla, exhiba los títulos de tierras, huertas, etc que posee.

“...Este dicho día, los dichos señores de Justicia y Regimiento mandaron parecer ante sí a Pedro Márquez , estante en esta ciudad , como persona que tiene poder del Tesorero Rodrigo Núñez de Bonilla , y está en su hacienda , y tiene cargo della (...) los dichos señores le mandaron que en el dicho nombre del Tesorero exhibe ante los dichos señores para el primero Cabildo que se hiciere, todos los títulos que tiene el dicho Rodrigo Núñez de Bonilla , de todas las tierras, huertas , molinos, estancias y otras posesiones de que el señor Gobernador o esta ciudad le ha fecho merced, para que, vistos por los dichos señores , se los manden guardar (...) Ante lo cual Pedro Márquez respondió que no tiene poder del dicho Tesorero Rodrigo Núñez de Bonilla y que apelaba y apeló de lo mandado por lo dichos señores para ante Su merced del señor Gobernador...” (Municipio de Cuenca, 1957)

5.8 Lugares en la memoria

Como dice Maurice Halbwachs (2004), nosotros no podríamos recuperar el pasado si este no se conservase en el medio social que nos rodea. Este espacio, es nuestro espacio, el que nosotros ocupamos, por el que volvemos a pasar a menudo, al que tenemos acceso siempre y que en todo caso nuestra imaginación o nuestro pensamiento puede reconstruir en cualquier momento . Un recorrido por el pasado y presente de los hornos tradicionales de pan no estaría completo sin la visión integradora de todo el trabajo del artesano panificador en la ciudad de Cuenca y sus alrededores.

5.8.1 El antiguo molino de Rodrigo Núñez de Bonilla

Conocida es la historia del primer molino de Cuenca, ordenado por Rodrigo Núñez de Bonilla. Al respecto Gustavo Reinoso (2006) nos indica que Núñez de Bonilla contribuyó al desarrollo de estas tierras al traer desde Quito las primeras semillas de trigo que las hizo fructificar en su hacienda, más aun dotó del primer molino hidráulico, que emplazó al pie del Barranco



de Todos Santos en el flamante asiento de Santa Ana; siendo Pedro Márquez su primer molinero.

Agustín Landívar (1974) indica que en Documentos de 1563 se relata la venta del molino que formalmente perteneció a Núñez de Bonilla:

“...en 1569 María de la Cueva, viuda de industrial Rodrigo Núñez de Bonilla, vendió el molino a Francisco Gómez y en 1785 fue donado a las monjas de la Limpia Concepción, desde aquel entonces se le conocía con el nombre de Molino de las Monjas, pero cuando dejó de funcionar poco a poco fue sepultado con sedimentos, basura y hierbas, hasta quedar en el olvido, tornándose controvertida su ubicación...”

"El molino excavado en Todos Santos, se presume data de mediados de la década de 1500, pareciendo ser un molino horizontal de agua grande". (Landívar, 1974). Para Gustavo Reinoso (2006) "los testimonios arqueológicos de Todos Santos, sin lugar a duda debieron estar adscritos especialmente a las edificaciones de la realeza y nobleza de la ciudad de Tomebamba, mereciendo especial mención la cámara del molino hidráulico rectangular cuya estructura fue levantada con piedras talladas y pulidas de diferentes tamaños, extraídas de los escombros".

"Este primer molino para procesar trigo consistía en una bóveda dentro de la cual había una rueda en forma de hélice de una turbina, accionada por la fuerza de una caída de agua, que en el caso debía venir desde un canal a la altura de la actual calle Larga. La rueda tenía un eje y en la parte superior, una rueda de piedra sobre la cual se colocaban los granos o cereales y sobre ellos otra piedra. Al girar las ruedas por la fuerza del agua se molían los granos" (Reinoso, 2006).

Por otra parte el agua para estos molinos debe haber venido de canales prehispánicos que continuaron en uso hasta el siglo XVII (González, 1989). Un sistema de canales de trabajo habría sido una característica atractiva para el establecimiento inicial de los españoles en Cuenca.

5.8.2 Los molinos del Batán

Fue originalmente un molino de agua que utilizaba las aguas del río Tomebamba. Actualmente es un restaurante que cuenta con dos molinos de harina originales, con ruedas dentadas que pueden verse debajo del restaurante y que se conectan con las tolvas presentes en el comedor principal. Este molino que aún se conserva funcionó hasta 1974, siendo posteriormente restaurada toda la edificación pero manteniendo en lo posible su apariencia original.

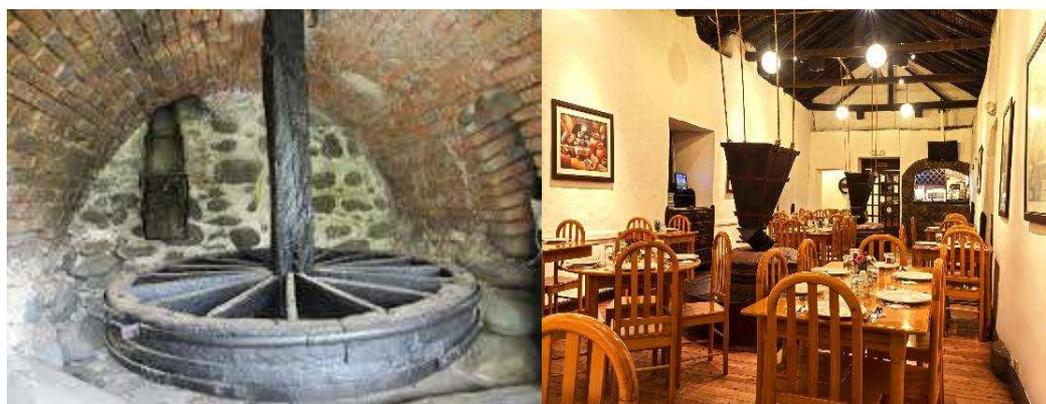


Ilustración 39. Detalle del Molino y la sala en Molinos del Batán.

Primeras noticias sobre los Molinos del Batán

Las primeras noticias sobre los Molinos del Batán provienen de los Libros de Cabildos en los que se puede apreciar que su primer propietario fue Don Gil Ramírez Dávalos, el segundo Pedro Gonzales del Barco.



Ilustración 40. Molinos del Batán.

“...Asi mismo mandaron se notifique a Pedro Gonzales persona que tiene los molinos junto al batán que encañe el agua del acequia que

viene a la dichos molinos de suerte que no se derame ni dañe. El camino y pasaje que va a Molleturo y a bola so pena de dos pesos aplicados por la orden de uso...” (Chacón, 1982)

5.8.3 Un antiguo vecino del Azuay: el molino de piedra de Charqui

Aunque un poco alejado no puede dejarse de mencionar el molino completo más antiguo de la Provincia del Azuay, ubicado en la comunidad de Charqui en la parroquia de Nabón.

Este molino que tiene aproximadamente unos 300 años (época de la colonia) sigue funcionando. Johanna Ochoa Aguirre quién en un momento elaboró un trabajo completo sobre el molino de Charcay comenta que tras la creación del molino en Todos Santos se produjo una reacción que desencadenó “en el establecimiento de ocho molinos a lo largo del río Charcay que pertenecieron a David Paredes, dos a Herminio Maldonado, otros a Antonio Rivas, Ángel Quezada, Islao Ortega, Rumaldo Alvarado y Enrique Altamirano; también existieron dos molinos aguas abajo del mismo río uno en Bayán de Esteban Yumbo y otro en Charcay de Agustín Quezada”



Ilustración 25. Los hermanos Maldonado en Charcay.

Johanna Aguirre, indica además que el molino que ha permanecido en el poder de la Familia Maldonado por más de 75 años fue originalmente adquirido por los esposos Manuel Maldonado y María Ordóñez Aguirre, al señor David Paredes, por la cantidad de 1.100 sucres.

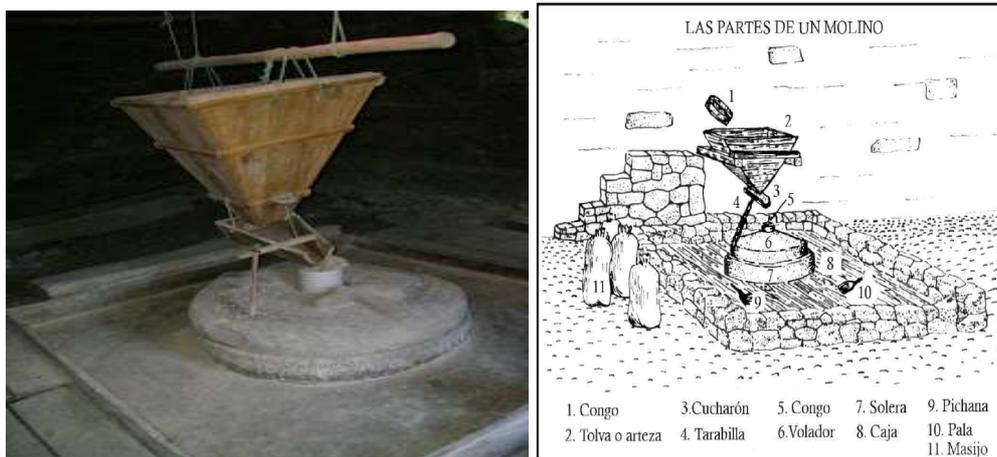


Ilustración 41. El molino de Charcay por Johanna Aguirre.

5.8.4 Los molinos de granos en Cuenca

Uno de los molinos más mencionados en las entrevistas a los artesanos panificadores es el ubicado en el mercado 10 de agosto, aunque también existen otros junto a los mercados 9 de octubre y 3 de noviembre.

El Sr. Manuel Plaza tiene 75 años de edad, pero trabaja desde hace más de 40 años en sus cuatro molinos en los que recibe maíz, trigo, café y arroz. Don Manuel cuenta que su clientela ha disminuido mucho porque ahora la harina se compra lista en sacos pero aún mantiene su trabajo gracias a los habitantes de las parroquias rurales que visitan sus molinos. Antes sus principales clientes eran los panaderos de Todos Santos y el Vado, pero como las cosas han cambiado y muchas personas que se dedicaban a este oficio han desaparecido y otros que todavía se mantienen ya han dejado de necesitar sus servicios.

Para Don Manuel se vuelve una sensación extraña ver como los oficios desaparecen y con ellos aparece la necesidad de otros servicios. Pero otro problema al que se enfrenta diariamente es la presencia de grandes ingenios harineros y la llegada de otros productos listos para consumir. Este es el día a día de Don Manuel que intenta conservar un trabajo altamente sacrificado pero poco conocido y valorado que aún vive en los recuerdos del ayer.

5.8.5 El Barrio de El Vado



Ilustración 42. Barrio El Vado.

El barrio El Vado se encuentra ubicado al suroeste de la ciudad. “Este sitio que se levanta junto al Tomebamba debe su nombre a la denominación de un paraje en el río que con su fondo firme y poco profundo permite atravesar de un lado a otro ya sea caminando o cabalgando” (Guzmán y Ulloa, 2008).

Una vez fundada la ciudad, “...se dividió el plano de la misma en 27 manzanas tiradas a cordel y las calles llevaban el nombre de tal o cual lugar industrial o histórico...” (Márquez, 1995). Este sitio muy importante a partir de la época colonial servía como punto de entrada y salida de la ciudad.

Los pobladores del Vado junto a los habitantes de Todos Santos fueron los primeros panaderos de la ciudad. Estos barrios antes mencionados se ubicaron en estos lugares para estar junto a los molinos que aprovechaban el agua proveniente del río Tomebamba. “Cerca de los molinos de granos, en el barrio de Todos Santos, al sur de la ciudad y en la actual calle Estévez de Toral que desemboca en la Cruz del Vado, ubicaron sus artesas y hornos las panaderas para, en ese entonces, dar su nombre a esta calle”. (González, 1991). Guzmán y Ulloa (2008) indican que a inicios del siglo XIX (1822) se denomina oficialmente a una calle del sector como “calle de la panaderas”.

“Al igual que en Todos Santos, la panadería llegó a convertirse en una de las principales actividades económicas dentro del barrio, debido a que un gran número de vecinos se dedicaron a esta actividad que



debió ser muy rentable en sus inicios. Entre los personajes más conocidos dentro del oficio del pan tenemos: Niña Lola, Mama Felicia, Suquitas Mateas, Luis Cocolo, Curco Cornelio, Migucho Llivipuma, Rosa y Sofía Palomeque, Chavela Díaz, Don Jorge Barrera (Cocorocho), Mama Michi Minchala, familia Quinde, Mama María Calderón y las Bollas, Doña Esthercita, Suco Mendieta (especialista en la elaboración de dulces de corpus), etc. Todos estos personajes día a día madrugaban para desenvolverse en la elaboración del pan y sus variedades con esmero, para así atraer a un gran número de clientes que querían degustar el pan blanco, mestizo, rodilla de cristo, tuguiana y otros. Las roscas de las señoritas Carmen y Dolores Álvarez tuvieron tal acogida que incluso fueron comercializadas en lugares como Sinincay y Narancay. Debido a la importancia de la panadería en aquel tiempo, el Dr. César Andrade y Cordero compuso un poema que luego fue musicalizado por Rafael Carpio Abad y lleva el título de “Panaderita del Vado” (Guzmán y Ulloa: 2008, p. 46)

Cordero Muñoz (2003) recogiendo el testimonio de Angélica Corral, nacida de 1913, relata que “...Nosotros en el Vado teníamos los hornos frente a la casa. Habían unas galletas de manteca que eran una delicia. “El horno negro” que era de la familia de Miguel Vintimilla y Zoila Ruiz...”

5.8.6 El Barrio de Todos Santos

“En los años anteriores a la fundación de Cuenca ya existían habitantes en este barrio. Cerca del templo de Todos Santos se construyó el primer molino de trigo de Cuenca en el año de 1539, al estilo español, aprovechando el canal de agua de la acequia que remonta la dirección de la actual Calle Larga, cuya dirección iba hacia el Palacio de Pumapungo” (Morales, 2011).

Morales nos indica que durante la colonia, Todos Santos nunca tuvo población suficiente como para convertirse en parroquia, permaneciendo siempre en su primitiva calidad de ermita. Un barrio de indios, ubicado fuera de la traza de la ciudad como un punto de conexión entre la ciudad y el

campo ya que se extendía más allá del núcleo de la ciudad formando el área periurbana con especialidad artesanal.



Ilustración 43. Barrio de Todos Santos.

Aprile-Gnisset (1991) indica que “a lo largo del margen del río, se formó un vecindario para la gente pobre de la urbe, la parroquia de Todos Santos; y en este sector los dueños de las propiedades eran frecuentemente vecinos, pero podían ser también mestizos o indios; la gente que vivía allí llevó a cabo tareas esenciales, como lavar la ropa, cuidar a los animales, coleccionar leña, etc”.

Respecto a cómo se veía el barrio de Todos Santos “Las viviendas más humildes eran de una sola habitación y un horno, además tenían pórticos exteriores y patios. Parte significativa de la vida diaria se desarrollaba en el espacio público y la calle se convertía en un colorido escenario.” (Salazar et al, 2004) Para la década de los 60, debido al aumento de la población en el barrio se da la construcción de un mayor número de viviendas de adobe, bahareque (carrizo, barro y madera) y techos de teja.

Las panaderas ocupaban un lugar importante dentro del barrio, ya que se encargaban de organizar fiestas religiosas, populares, y de liderar cualquier movimiento barrial; así lo confirma Leoncio Cordero Jaramillo (2007) cuando dice: “Aquí se dio el combate entre los “Azulejos”, las tropas especiales del Velasquismo, contra las panaderas de Todos Santos, presididas por



Mercedes Quinde y otras valientes mujeres, asonada que terminó con la caída del Presidente Velasco Ibarra, en el año de 1961”.

Nydia Vásquez comenta que antiguamente a la dueña de una panadería le llamaban “patrona” y constituía la autoridad gobernadora de un verdadero clan de obreras dedicadas a la preparación del exquisito pan que engalanaba las mesas cuencanas. También indica que a las panaderas que dominaban todas las variedades de pan se las llamaba de “oficio completo”.

Todos Santos es el barrio que acoge algunas panaderías tradicionales, pero también es el lugar donde los recuerdos cobran vida. Del Carnaval, los panaderos que más tiempo llevan en el arte comentan que con especial empeño se empezaban a reunir los cascarones vacíos de los huevos, para ello se hacía una pequeña perforación para extraer la clara y yema. Posteriormente, los panaderos armados de paciencia rellenaban los cascarones vacíos con anilinas o sustancias colorantes e inclusive perfume, con la ayuda de una jeringuilla, después se sellaban los cascarones con cera. Cuando llegaba la época de carnaval, las damas y caballeros, eran “atacados” a “huevazo” limpio.

El ¿Agua o Peseta? también es un hecho significativo en la memoria de los habitantes de la ciudad. Porque como lo comentan los habitantes de Todos Santos afectaba a todos los que transitaron por sus calles. Cuenta la historia que hace muchos años, cuando llegaba el Carnaval, las panaderas sacaban a las esquinas sus grandes artesas y las llenaban de agua. Al grito de: ¿Agua o peseta? obligaban a penetrar en la enorme artesa a los distraídos transeúntes que ante la situación optaban por sacar de su bolsillo unas cuantas monedas para evitar salir completamente empapados, pero claro está que no siempre cumplían su promesa.

Volviendo la mirada hacia la actualidad, es posible mencionar que este barrio encuentra su mayor respaldo en el Complejo Patrimonial de Todos Santos, la Comunidad de las Madres Oblatas y el Museo de las Conceptas. La actividades culturales como el recorrido por panaderías tradicionales en los denominados “Festivales del Pan” involucran la participación de los moradores del barrio y de las madres del Convento, los conversatorios sobre



tradición oral y la manera como se transmiten los saberes de la fabricación del pan de generación en generación se hayan también respaldados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio que ve en estas iniciativas una forma para recuperar la memoria social y los valores de un grupo de artesanos que han logrado mantenerse en el tiempo y del cual el horno de leña es parte fundamental.

El barrio de Todos Santos finalmente puede entenderse de mejor manera bajo los términos que define Nydia Vázquez al decir que:

“...En este barrio conviven por años cuatro elementos, que, según Empedocles de Agrigento, eran los que daban la vida: agua, aire, fuego y tierra. Agua para preparar la masa con la que se elabora el pan, aire que levanta la masa y aviva la candela; fuego que consume la leña en hornos tradicionales y tierra con la que se hicieron los ladrillos, adobes y bahareque, tanto de las casas como de los hornos...”



02 noviembre 2013 / 10h00 - 17h00

3er Festival del Pan

El pan de cada día

El Museo de las Concepciones, con el apoyo del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, invita al 3er Festival del Pan, a desarrollarse a través de las siguientes actividades:

Viernes 18 octubre / 16h00 / Museo de las Concepciones: Hermano Miguel 6-33
"Las abuelas cuentan cuentos sobre el pan y su tradición a los niños"

Martes 22 octubre / 18h30 / Auditorio del Museo
Conversatorio: "El pan de cada día, sus saberes y sabores en la Gastronomía tradicional cuencana"

Sábado 2 de noviembre de 10h00 a 17h00 / Barrio Todos Santos o barrio de las panaderías. Festival del Pan: "Guaguas" de pan, castrás, mestizos, rodillos de cristo y otros nombres que evocan la riqueza de nuestras panaderías tradicionales.
Cierre de calles: Calle Larga, Mariano Cueva y Honorato Vázquez desde la Hermano Miguel hasta Vargas Machuca y Juan Jarumillo.



Ministerio de Cultura y Patrimonio

5.8.7 Recorrido por la historia

En base a los testimonios de habitantes de algunos sectores de la ciudad es posible reconstruir los siguientes mapas, cuyo objetivo es demostrar el proceso de conservación y desaparición de las panaderías tradicionales y por consiguiente de los hornos de leña. Esta situación implica además modificaciones en el espacio y en las formas de vida que tienen amplia repercusión en los grupos humanos.



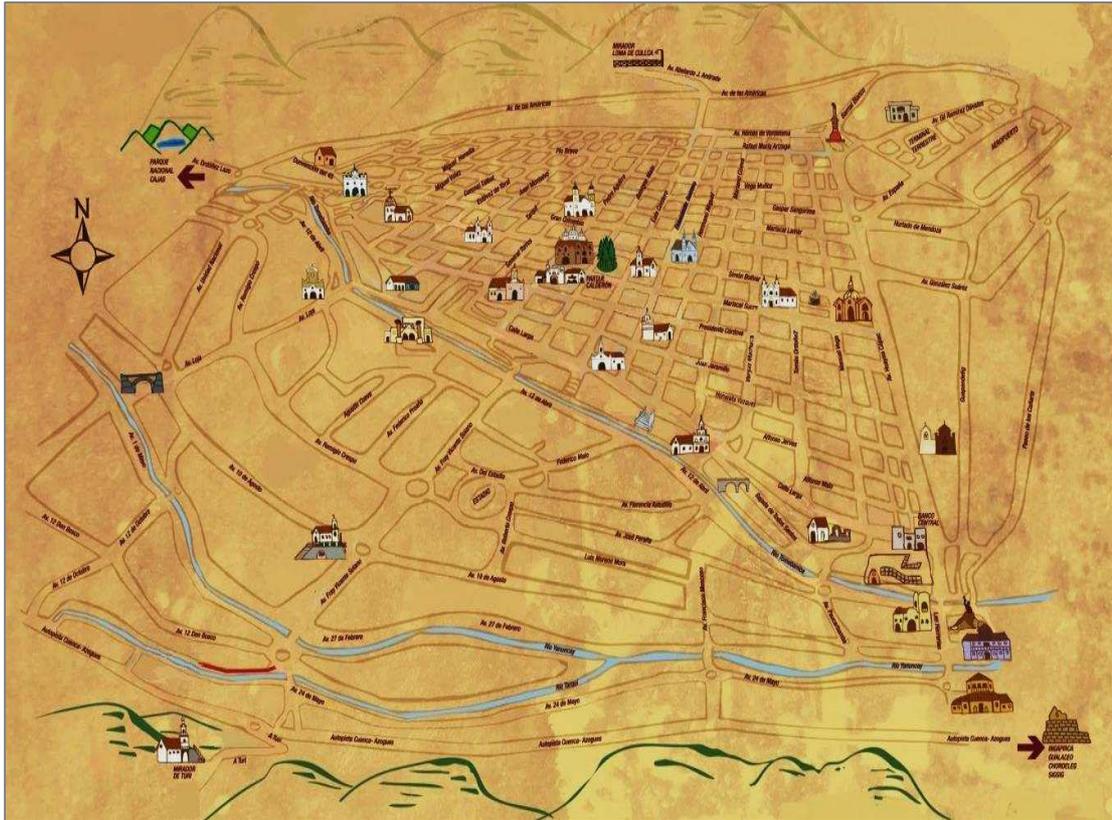
En la ciudad de Cuenca fue posible encontrar tres tipos de hornos: hornillos, hornos y cuartos o casas-horno. Estos hornos de diferentes tamaños se encuentran en su mayoría en panaderías de tipo tradicional y se distinguen básicamente por la capacidad de producción de pan, pero también pueden ser apreciados en algunas casas sobre todo en las áreas rurales.

La diferencia entre un horno y otro también radica en los materiales con los que se construyen estos hornos. Así por ejemplo se puede hablar de hornos modernos o mixtos hechos de adobe y ladrillo, hornos antiguos hechos de adobe completo o con bases de piedra y finalmente las formas más antiguos de bases y caja de madera.

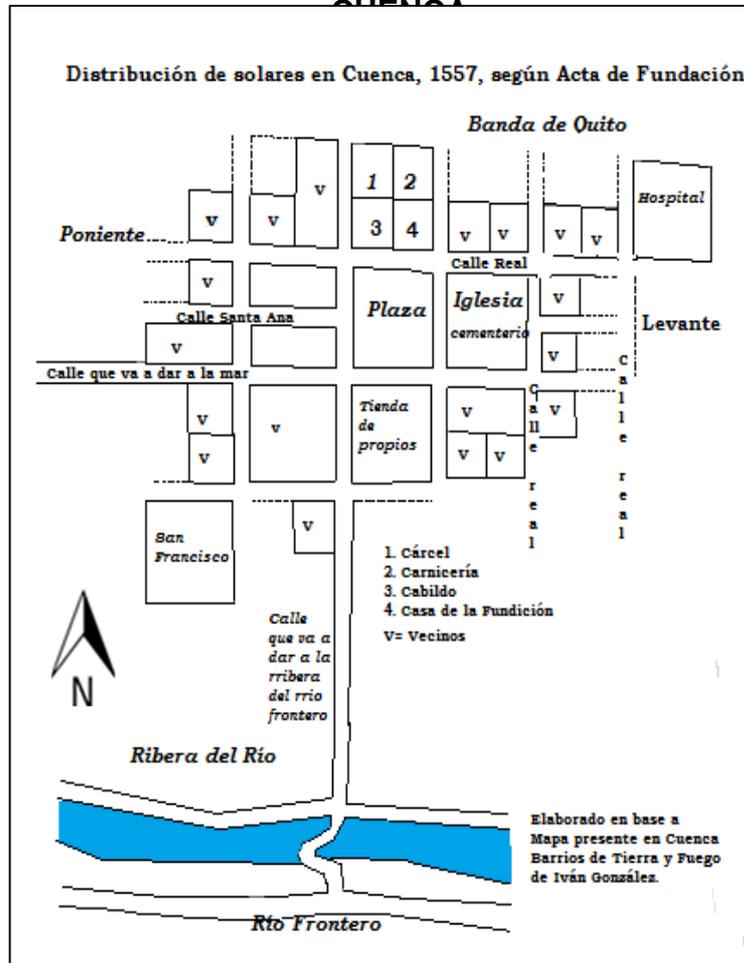
En cuanto a la localización es posible indicar que la investigación se realizó básicamente en los barrios tradicionales El Vado y Todos Santos, pero también se visitó lugares aledaños que conservan esta tradición.

Hornos Tradicionales existentes, utilizados en la cocina cuencana		
Tipo	Ubicación	Elementos
Hornos Cuarto-Horno Casa –Horno	Casas Panaderías pequeñas, medianas Panaderías grandes	Base de piedra. Ladrillo y adobe (mixto) Adobe completo Bases o caja de madera
Realizado por: Patricia Peñafiel en base observaciones de campo y consultoría con constructores artesanales.		

RECORRIDO POR LAS PANADERIAS TRADICIONALES DE CUENCA

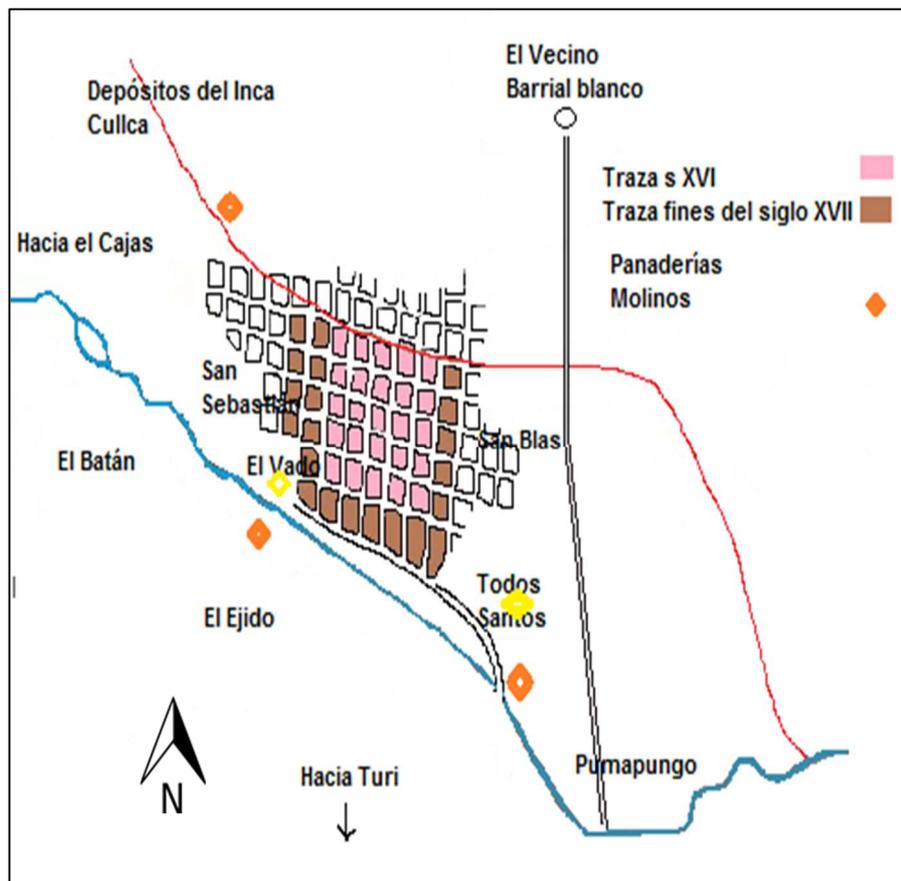


RECORRIDO POR LAS PANADERÍAS TRADICIONALES DE CUENCA



Distribución de los solares en Cuenca 1557, según Acta de Fundación. Elaborado por Patricia Peñafiel a través de Google maps.

RECORRIDO POR LAS PANADERIAS TRADICIONALES DE CUENCA



Mapa que identifica las agrupaciones artesanales en el siglo XVI-XVII elaborado por Diego Arteaga (Apuntes para la historia de Cuenca 1557:1730 de Deborah Truhan).

Se destaca la presencia de los barrios dedicados a la panadería y los molinos cercanos al río Tomebamba.

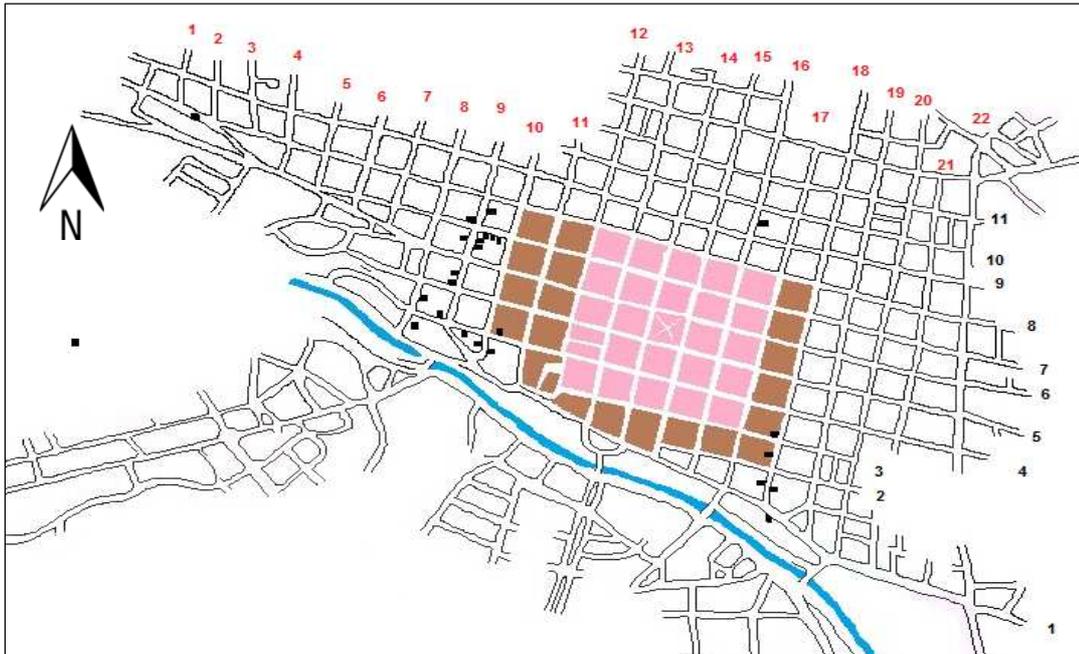
RECORRIDO POR LAS PANADERIAS TRADICIONALES DE CUENCA



Mapa actual en el que se puede apreciar los Barrios El Vado y Todos Santos dedicados al arte de la panadería tradicional; la ubicación de los Molinos de Batán y los antiguos molinos de Núñez de Bonilla.

Elaborado por Patricia Peñafiel a través de google maps

RECORRIDO POR LAS PANADERIAS TRADICIONALES DE CUENCA



Calles Horizontales

1. Calle Larga
2. Honorato Vásquez
3. Juan Jaramillo
4. Presidente Córdova
5. Mariscal Sucre
6. Simón Bolívar
7. Gran Colombia
8. Mariscal Lamar
9. Gaspar Sangurima
10. Antonio Vega Muñoz

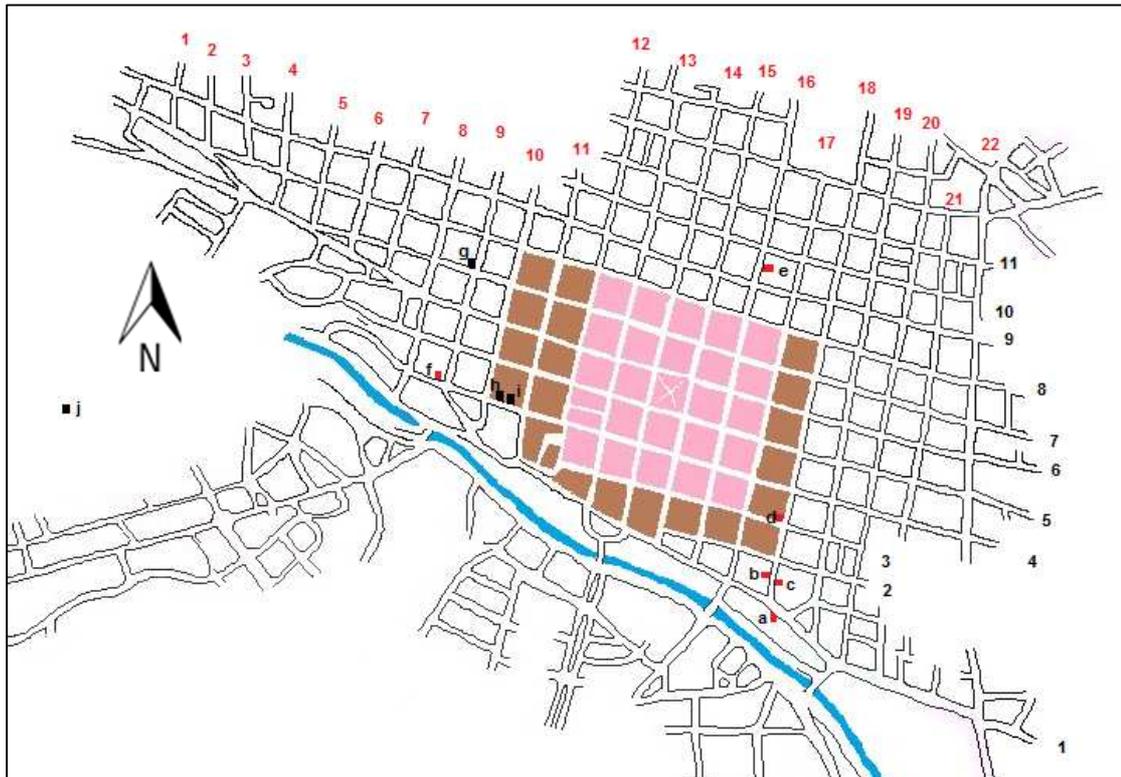
Calles Verticales

1. Miguel Morocho
2. Luis Pauta.
3. Escultor Ayabaca
4. Abraham Sarmiento
5. Octavio Cordero
6. Miguel Heredia
7. Miguel Vélez
8. Coronel Tálbot
9. Estévez de Toral
10. Juan Montalvo

11. Tarqui
12. General Torres
13. Padre Aguirre
14. Benigno Malo
15. Luis Cordero
16. Antonio Borrero
17. Hermano Miguel.
18. Mariano Cueva
19. Vargas Machuca
20. Tomás Ordóñez
21. Manuel Vega

Elaborado por Patricia Peñafiel a través con ayuda de habitantes de los diferentes sectores se identificó 25 panaderías entre las que constan activas, pasivas y desaparecidas.

RECORRIDO POR LAS PANADERIAS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE CUENCA



- a. Complejo Patrimonial Todos Santos. Horno de 130 años aproximadamente.
- b. Panadería Todos Santos de Augusto Tenemea. Antes de Mercedes Vélez 90-95 años aprox.
- c. Panadería de Ángel Tenemea. Antes de Mercedes Vélez.
- d. Hornos de Don Alejandro Arias. Antes de Mercedes Quinde 1910
- e. Panadería de las hermanas Villacís, desde 1910.
- f. Panadería de Carmela Llivipuma. Familia Llivipuma Pulla desde 1930 aproximadamente.
- g. Horno de Doña Rosa Guachichulca.
- h. Horno de Rosario Morocho.
- i. Horno Presidente Córdova.
- j. Casa horno Sector los Tótems.

Elaborado por Patricia Peñafiel.



Los Hornos Tradicionales de pan en Cuenca

La siguiente descripción detallada a manera de cuadro presenta la dirección en la que se encuentran o encontraban los hornos de pan a partir de los años 1960-1970. Las direcciones así como los esquemas presentados en los mapas que anteceden este cuadro se recrearon con la ayuda de habitantes de los diferentes sectores que crecieron en este entorno y que aún conservan entre sus recuerdos estos espacios caracterizados por el trabajo familiar.

Dentro de las características generales se ha tomado en cuenta el nombre de los propietarios y arrendatarios en caso de existir y el año aproximado en que funcionaban. Para indicar el estado de los hornos se ha tomado en cuenta dos consideraciones: el tamaño y la existencia.

P: para hornos pequeños,

M: para hornos medianos,

G: para hornos grandes

CH: para indicar la presencia de Casas-Horno.

D: para indicar desaparición

A: para indica si el horno ha desaparecido o si se encuentra activo.

Dirección	Características generales	Estado	
		Tamaño	Existencia
Mariscal Lamar 21-63 y Luis Pauta	Se recuerda en 1970. Familia Vélez.	M	D
Coronel Tálbot.	Se recuerda en los años de 1930-50. Carmen Alvarado.	M	D
Juan Montalvo 6-45	Se recuerda en 1970-90. Luz María Abad.	P	D
Juan Montalvo 6-17 Y 6-21	Se recuerda entre los años de 1908. Dolores Picón.	P	D
Presidente Córdova 12-70 y Tarqui	Se recuerda desde 1970. Carmen Heredia arrendado a Rosario Morocho.	M	A
Presidente Córdova 13-25	Se recuerda desde 1970.	P	A
Presidente Córdova 14-14 y Estévez de Toral.	Se conoce desde 1915. Familia Llivipuma Pulla.	M	A
Estévez de Toral 14-102 y Mariscal Sucre.	Se recuerda en 1960.		D
Estévez de Toral 8-13	Se recuerda en 1970.	P	D
Estévez de Toral 8-23 y Sucre	Se recuerda en 1970. Familia Pintado.	p	D



Estévez de Toral 9-20 e/ Bolívar y Gran Colombia	Se recuerda desde 1970.	P	D
Estévez de Toral 9-61 e/ Simón Bolívar y Gran Colombia	Se recuerda en 1970. Familia Tola.	P	D
Estévez de Toral y Gran Colombia esq.	Se recuerda desde 1980. Rosa Guachichulca. José Castillo.	P	A
Gran Colombia 13-21 e/ Juan Montalvo y Estévez de Toral	Se recuerda desde 1970.	P	D
Gran Colombia 13-81 e/ Juan Montalvo y Estévez de Toral	Se recuerda desde 1970. Familia Pazán.	G	D
Gran Colombia 13-83.	Se recuerda desde 1970. Familia Vacancela.	P	D
Juan Montalvo 9-34 e/ Gran Colombia y Simón Bolívar	Se recuerda entre 1979-1980.		D
Juan Montalvo 10-68 e/ Mariscal Lamar y Gran Colombia.	Se recuerda entre 1970-80. Manuel Arriola y Evangelina Pesántez.	G	D
Plaza del Otorongo.	Se recuerda entre 1970-1975. Familia Osorio.	P	D
Antonio Borrero 12-54 e/ G. Sangurima y Antonio Vega Muñoz.	Se recuerda desde 1908-10. Alegría Parra. Hermanas Villacís.	M	A
Juan Jaramillo y Mariano Cueva esq.	Se recuerda desde 1908. Mercedes Quinde. Alejandro Arias.	CH	A
Mariano Cueva 4-90 e/ calle Larga y Honorato Vásquez	Se recuerda desde 1908. Mercedes Vélez. Ángel Tenemea.	M	A
Mariano Cueva 4-101 entre calle Larga y Honorato Vásquez	Se conoce desde 1906-1908. Mercedes Vélez-Augusto Tenemea.	P	A
Calle Larga 5-19	Data de 1885 aproximadamente. Complejo Patrimonial Todos Santos.	P	A
Avenida Amazonas y Chile		CH	A
Paccha	Horno nuevo. Familia Zumba.	M	A
Paccha	Horno nuevo. Familia Guapisaca.	M	A
Quinta Chica	Familia Otavalo.	CH	A
Ricaurte	Horno activo.	M	A
<p>Otros lugares en los que puede observarse hornos de pan son: Zhucay, un horno mediano en el sector de Quinta Chica, una casa- horno en Quinta Chica. Un poco más alejados: Nabón y los hornos huevo, Girón y el pan de Achira, Nulti, El Carmen del Guabo (Ricaurte), Hornos antiguos en Déleg.</p> <p>Elaborado por Patricia Peñafiel.</p>			

5.9 Reflexiones sobre la memoria

A través de estas cortas historias de vida ha sido posible apreciar al horno de pan en sus diferentes dimensiones, es decir como un utensilio que dentro de la panadería tiene un propósito específico y como un objeto de memoria receptivo y a su vez comunicativo.



Ilustración 44. Tradiciones Cuencanas.

El horno de pan, parte fundamental de las panaderías ubicadas en los barrios tradicionales alcanza mayor importancia cuando sus productos se comparten con la sociedad. El trabajo y las largas horas que implica “hacer pan” se reflejan cuando saboreamos una rodilla de cristo, un dulce de corpus, una guagua de pan o el típico plato de hornado.

Efectivamente, en estos casos es posible hablar de una memoria del sabor presente en la tradición que se recrea cuando las manos hábiles de artesanos panificadores recuerdan las preparaciones de alimentos de antaño. Como lo indica Sánchez Martínez (2006) los secretos sobre cómo se prepara determinado plato se van eternizando con la práctica diaria y el paso del tiempo convirtiéndose de esta manera la comida, tanto festiva como cotidiana, en una



parte importante de la tradición oral que las mujeres han perpetuado a través de los siglos y que, siendo prácticas que se realizan en familia, pasan a ser parte de la identidad de cada nación”.

En cuanto al tema constructivo es posible decir que el horno que ha pasado del mundo de los constructores al de los artesanos panificadores lleva impregnado el saber de los antepasados. El horno de esta manera se convierte en un objeto natural, cargado de sentidos y sensaciones que se aleja totalmente de los objetos de creación masiva e industrial que circulan en nuestro entorno a velocidades impresionantes.

Un ejemplo de los cambios que se producen por la llegada de la modernidad al espacio de las panaderías tradicionales es que ocurre desde el año 2012 a través del Programa Renova Panadería llevado a cabo por Ministerio de Industrias y Productividad (Mipro) y el Banco Nacional de Fomento (BNF) para otorgar líneas de crédito para la renovación de equipos de trabajo. Renova panadería es parte de un complejo programa de tecnificación cuyo objetivo es convertir a las panaderías populares en empresas de excelencia con productos de calidad con la aplicación de las buenas prácticas de manufactura.

5.9.1 Los hornos tradicionales y la arquitectura patrimonial.

El diálogo entre lo antiguo y lo moderno está presente en la ciudad de Cuenca sobre todo en el ámbito de la construcción: casas, locales, pequeñas tiendas que ya no son compatibles con los nuevos requerimientos del orden espacial deben adaptarse, transformarse o desaparecer.

Como lo indica Halbwachs (2004) la ciudad moderna convive con la ciudad antigua, presente en vestigios de lo que era en su forma primitiva. Pero pocos son los habitantes que prestan atención a la desaparición de casas y hornos con “escaso valor” .El horno por sí mismo y las casas sencillas y simples pierden su recuerdo, se transforman de la mano de sus propios propietarios o en el desinterés de las autoridades de proteger estos bienes.



5.9.2 Pronunciamientos sobre el cuidado ambiental

El cuidado y preservación del medio ambiente son temas que se encuentran a la orden del día. Uno de los principales problemas se encuentra íntimamente ligado a la presencia y funcionamiento de los hornos y las cocinas es el mantenimiento a base del consumo de leña.

Según la Guía de uso de cocinas y hornos solares (2005) el consumo de leña y carbón implica realidades como la falta de dinero para comprar gas; el hecho de vivir alejados de los centros urbanos, la consideración de que es el único combustible disponible o el hecho de querer hacer durar el tanque de gas lo más posible. Se remarca también en este mismo estudio los efectos negativos de esta actividad que se miden en función del gran esfuerzo tanto su transporte y carga, muchas veces a cargo de mujeres campesinas e indígenas. Por otra parte como es bien sabido, la extracción excesiva de leña podría derivar en la deforestación de los bosques y pérdida de la contención natural y el serio problema de la deforestación, alterando completamente el ciclo vital de las plantas y los animales.

Según estimaciones hechas en el mismo estudio de la Guía de uso de cocinas solares del 2005 se indica que una familia de 5 personas es capaz de consumir media tonelada de leña al mes, en cambio que contrastando esta situación con el caso de una panadería artesanal se puede ver que el gasto aproximado es de 7 a 8 toneladas en la misma cantidad de tiempo, aunque esta cantidad depende, ya que en febrero y diciembre la actividad cobra mayor demanda. Problemas medio ambientales por la explotación de la leña se evidencian a través de este estudio, pero la realidad en Cuenca es los propietarios de las panaderías en Cuenca han optado por limitar la compra directa de leña recién recolectada para pasar a comprar rechazos de madera, tiras o trozos que la gente tira de las casas.

Estudios sobre el impacto ambiental o la influencia del uso de leña en las panaderías artesanales no existen en la ciudad. Más es posible tomar algunos



datos certeros en base a un estudio realizado por el Centro de Estudios y Políticas Verdes Equosociedad de Chile (2012) en el que se menciona que en este sector productivo no es la leña la que contamina, sino la combustión incompleta producida por la leña húmeda. Es posible ver en algunas panaderías tradicionales de la ciudad como se utiliza la energía procedente del mismo horno para secar la leña, pero según este estudio antes citado esta situación produce un mayor desprendimiento de material particulado fino que claramente puede apreciarse en un caso específico de un horno situado en el centro de la ciudad. Equosociedad a través de su investigación indica además que “solo cuando la leña está seca la combustión es buena y la leña solo libera dióxido de carbono, que se recaptura en la fotosíntesis, por lo que la leña propiamente tal es un combustible renovable y que no genera gases invernadero”.

Finalmente en el estudio de Equosociedad (2012), enfocado en las panaderías artesanales se indica que “todo tipo de acción debe ir orientada a optimizar el uso de la leña, pero teniendo claridad en el diagnóstico del proceso productivo de la cocción de alimentos en las panaderías a partir de entender la naturaleza de negocios que llevan más de medio siglo conservando la forma de producir el pan y que en Chile se constituye en patrimonio cultural, por lo tanto de cierta manera el funcionamiento de estos hornos y panaderías se encuentra protegido ante la ley” .

5.9.3 Leyes y ordenanzas: medio ambiente y manufactura

Conjuntamente con el Plan Renova Panadería llevado a cabo por el Ministerio de Industrias y Productividad, el Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria- IEPS y El Banco Nacional de Fomento a partir del año 2012, se vienen aplicando talleres teórico-prácticos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura o BPM.

En la ciudad de Cuenca no fue posible encontrar ningún documento que respalde las Buenas Prácticas de Manufactura referente al sector de la panificación artesanal. Cabe mencionar que el único documento sobre este



tema fue generado como parte de un verdadero plan estratégico dentro de la Alcaldía del Distrito Metropolitano de Quito, del año 2008 para adoptar nuevos hábitos y mejorar la calidad ambiental.

En cuanto al tema de las panaderías artesanales es posible indicar que en el para el caso de nuevas panaderías se considera los permisos exigidos por el Ministerio de Salud Pública para el área de establecimientos de alimentos: planos, distribución de flujos, croquis de ubicación, capacitación en Buenas Prácticas Ambientales. En lo referente a los permisos de funcionamiento que exige la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA se suma la información del espacio o edificio en el que se va a desarrollar la actividad.



CONCLUSIONES

El objetivo principal de este trabajo de graduación era analizar críticamente la importancia de los hornos tradicionales a fin de garantizar su supervivencia y recuperación en el imaginario colectivo. A través de la recuperación de la memoria individual como colectiva del grupo de panificadores tradicionales de la ciudad se logró establecer que el horno de pan, es el elemento que caracteriza a la panadería tradicional. Un objeto que ha pasado a ser parte de sus historias y experiencias, motivo de alegrías y preocupaciones y de los más profundos sentimientos. Por su parte, el pan de horno y los dulces han formado parte de la intimidad de los hogares cuencanos, pero su mayor fortaleza se deriva del valor simbólico que se expresa en grandes manifestaciones culturales que congregan a la sociedad cuencana.

En el pasado, los hornos trabajaron fuertemente para sostener a una población en constante crecimiento. De allí que, la concesión de tierras y la construcción de molinos, fueran de la mano con la historia de los hornos y la extensión de los cultivos de trigo. En estos hornos se cocieron el pan y bizcochos destinados a las exportaciones que se hacía desde la ciudad hacia la costa ecuatoriana. Entre auges y caídas, entre precios y ordenanzas se asentaba cada vez más la presencia de los barrios de las panaderas y la historia de los oficios familiares heredados. El pan con el paso de los años se convirtió en el alimento por excelencia en la mesa cuencana y los hornos encontraron en los barrios tradicionales su espacio. Dulces y panes presente en las festividades del Corpus Christi, el Pase del Niño Viajero, el Carnaval y el Día de difuntos son las más celebradas por la sociedad cuencana que recuerdan por medio de la memoria de los sabores y revive el ayer del trabajo del artesano panificador.

Los hornos tradicionales y los hornos modernos son tecnologías diferentes. Los hornos modernos permiten distribuir mejor los espacios, ahorrar tiempo y



alcanzar mayor productividad, son más fáciles de manejar y de conseguir. Los hornos tradicionales en cambio son hechos con una “tecnología mestiza” que involucra el uso los 4 elementos naturales: agua, tierra, fuego y aire: agua y tierra para hacerlo y fuego y aire para ponerlo a funcionar y obtener el pan. En cuanto a la forma de estos hornos es posible mencionar que ha variado desde las cajas sencillas a las formas semiesféricas o de huevo rellenos con materiales como adobe, vidrio, sal en grano, miel y melaza, huesos enteros (piernas de caballo, res y sangre de toro) y en algunos casos con huesos humanos que brindaban un sabor especial a los alimentos.

Por medio de este trabajo se concluyó que los lugares en donde se conservan la mayoría de hornos para pan son los barrios tradicionales de Todos Santos y el Vado. La permanencia del barrio de Todos Santos se explica por varias razones y entre ellas, la permanente acogida y protección de la comunidad de las Madres Oblatas y del apoyo del Museo de las Conceptas que comparten y convierten este espacio en un objeto de memoria de la fé. Fue posible también entender la sobrevivencia del horno en base a la permanencia del grupo social que manifiesta su presencia con la transmisión de los oficios generación en generación y que no siempre implican vínculos sanguíneos, explicando así las “sucesiones” que se producían cuando un personaje apreciado de la comunidad desaparecía.

El barrio El Vado antiguamente se encontraba sustentado en el trabajo familiar pero en la actualidad es posible observar como pocas panaderías se mantienen con actividades combinadas, pues producen pan y también se dedican al horneado de carnes por su proximidad al mercado 10 de agosto. Cambios profundos llevarían al desapego de la tradición de continuar el oficio de los padres, la búsqueda de nuevos empleos y posteriormente la migración, provocaron la desintegración de este espacio tan complejo que terminó por esfumarse con la desaparición de los grupos más antiguos que no encontraron quien continúe con estas actividades. Actualmente la presencia de la panadería más fuerte del sector y que convoca a propios y extraños es la de Carmela



Llivi puma que amparada en su fé ofrece quizá el pan más apreciado física y espiritualmente de Cuenca.

Fue posible apreciar también la presencia de algunas panaderías que van quedando al límite de los barrios El Vado y Todos Santos. Aisladas de este mundo que posee lenguaje propio han logrado sobrevivir intentando mantener contactos que les permitan volver a sentirse parte del grupo de los panificadores que mantienen viva la tradición artesanal. Este es el caso de Don José Castillo quién alejado del Barrio El Vado y de Todos Santos busca la forma de conectarse con ellos por medio del pan entregado en lugares cercanos o alguien que le cuente sobre sus amigos del pasado que sin duda lo recuerdan porque en este espacio todos se conocen.

En este trabajo, finalmente con la presentación de un conjunto de mapas fue posible ubicar claramente la ubicación de las panaderías tradicionales, partiendo desde el presente hasta el pasado colonial en que se asentaron sobre todo en los barrios tradicionales. Este inventario corto procede de los recuerdos de personas que viven o vivieron en estos lugares, de artesanos que heredaron el oficio de sus padres, de testimonios que se comparten entre el barrio o simplemente de documentos que han quedado para la historia.



RECOMENDACIONES

Tras el artesano panificador y de los lugares que han quedado grabados en la memoria se encuentra esta rica historia, que mezcla sabores, aromas y recuerdos merece ser conocida, valorada y continuamente fortalecida con trabajos futuros.

Importante sería que dentro de múltiples programas dirigidos a recuperar el patrimonio se pudiera contemplar un espacio para la historia contemplada a través de los objetos de memoria, vistos como el medio que enlaza los diferentes grupos humanos con la sociedad y que se entiende entre relaciones y lenguajes particulares que pueden conocerse y valorarse en espacios de reflexión. Investigaciones que parten desde el presente y se enfocan en la memoria - historia actualmente pueden fortalecerse con la visión de múltiples áreas del conocimiento y en este caso específico se constituye en un aporte para fortalecer la historia de la alimentación.

Otro aspecto vinculado con la historia de los hornos tradicionales de pan es precisamente el aspecto arquitectónico patrimonial. El horno como un objeto de memoria merece ser atendido y rescatado por la propia sociedad cuencana que lo ha visto mantenerse en pie ante los avances de la modernidad. Este horno que no lleva grandes detalles, carga consigo la impronta de un grupo humano al que se lo identifica fuertemente como parte activa de la sociedad cuencana.

Es necesario además que las instituciones educativas y culturales se interesen por crear espacios en los cuales los artesanos panificadores puedan sentirse a gusto para exponer sus necesidades y preocupaciones ante una ciudad cambiante y que se encuentra en constante renovación por la llegada de nuevos habitantes ansiosos de conocer su historia.

A través de conocer un poco más a profundidad las panaderías tradicionales es posible mencionar que la ciudad de Cuenca necesita de un plan estratégico



parecido al elaborado por el Distrito Metropolitano de Quito que le permita analizar a profundidad los conflictos generados entre una ciudad en constante crecimiento pero que debería mantener los lazos que le unen con el pasado.

Las emanaciones de humo en la ciudad y la falta de apoyo para recuperar estas casas antiguas es el principal problema al que se enfrentan los hornos en la actualidad. La búsqueda de soluciones y resolución de conflictos generados por el humo entre vecinos, permitiría la sobrevivencia de esta actividad tradicional caracterizada por la presencia de un horno, hoy atrapado en espacios reducidos que necesitan solucionarse por medio de sistemas correctos de captación, de filtración, extracción, depuración y control de emisiones.

Los hornos de pan que hoy se encuentran en un espacio de adaptación. Son objetos herederos de la tradición y es en definitiva necesario que las instituciones velen por su bienestar en una ciudad cambiante espacialmente y con nuevas necesidades.



REFERENCIAS

- Aguilar, Miguel Ángel (1991). *Fragments de la memoria colectiva: Maurice Halbwachs*. Athenea Digital N°2. Otoño 2002. México. Universidad Autónoma Metropolitana de Iztapalapa. Licenciatura en Psicología Social.
- Aguirre, Johanna. *Los molinos de charqui, trescientos años moliendo granos*. [Artículo] Trabajos de Octavo. Recuperado el 20 de marzo del 2014 de <http://temastrabajados.blogspot.com/2009/07/los-molinos-de-charqui-trescientos-anos.html>
- Albardonedo, José (2000). *Fuentes legales sobre construcción: las Ordenanzas de Sevilla 1527*. Actas del Tercer Congreso Nacional de Historia de la Construcción .Sevilla.
- Albornoz, Víctor Manuel (1946). *La antigua Tomebamba y Cuenca que nace*. Cuenca Ecuador, Talleres tipográficos del Concejo Cantonal.
- Alcaldía Metropolitana de Quito (2008). *Guía de prácticas ambientales generales*. Quito.
- Alonso y Royano Félix (1997). *La ciudad y el ciudadano en Egipto*. Revista espacio, tiempo y forma, Serie II, Historia Antigua, t.10. Departamento de Historia del Arte de la Facultad de Geografía e Historia, UNED.
- Almeida Durán, Napoleón .*El suco de la Guerra* [Artículo Editorial] Diario el Mercurio [2010- 29-08]. Recuperado el 03 de maro 2014. Disponible en<http://www.elmercurio.com.ec/249854-el-suco-de-la-guerra/#.VXew9FIluDU>
- Aprile-Gnisset, Jacques (1991). *La ciudad colombiana: prehispánica de conquista e indiana*. Bogotá, Banco Popular Fondo de promoción de la cultura.
- Aróstegui, Julio. (2004): *La historia vivida. Sobre la historia del presente*. Madrid, Editorial Alianza.



Arteaga, Diego (2000). *El artesano en la Cuenca colonial 1557- 1670*. Cuenca Ecuador, Centro Interamericano de Artesanías y Artes populares CIDAP.

Arteaga, Diego. *Agrupaciones artesanales de Cuenca Siglos XVI-XVII*, Revista del CIDAP No.48, Artesanías de América. Cuenca Ecuador.

Bray, Tamara Lynn (2003). *Los efectos del imperialismo incaico en la frontera norte. una investigación en la sierra septentrional del Ecuador*. Ecuador, Quito, Editorial Abya Yala.

Cardoso, Fausto (2012). *Espacios de la memoria de Cuenca*. Serie Estudios. Cuenca Ecuador .Instituto Nacional de Patrimonio Cultural INPC.

Castillo, Luis (2013) *Reseña "Oficio de alarife. Artesanos de la construcción en la provincia de Caracas*. Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal. Procesos Históricos, vol. XII, núm. 23. Mérida, Universidad de los Andes.

Centro de Estudios y Políticas Verdes Equosociedad Chile(2012). *Informe: Línea Base Influencia de la leña en la producción panadera del Valle Central de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins*. Santiago de Chile.

Chacón, Juan (1982) *Libro Cuarto del Cabildos de Cuenca 1575-1578 Versión de Juan Chacón Zhapán*. Cuenca Ecuador, Archivo Histórico Municipal.

Colmeiro, J. (2001). *Memoria histórica e identidad cultural: Del cuarto de atrás a la primera plana*. Revista de Estudios Hispánicos. Nro.35

Compte, Francisco María citado por Moreno, Agustín (1998). *Apóstoles y maestros Franciscanos de Quito: Fray Jodocko Rique y fray Pedro Gocial 1535-1570*. Quito, Editorial Abya Yala.



Cordero Muñoz, María Alejandrina (2003). *Historia de la cocina de Cuenca en la primera mitad del siglo XX* [Tesis]. Cuenca Ecuador, Universidad de Cuenca. Facultad de Filosofía.

Delgado de Cantú, Gloria et al. (2006) *Historia de México: el proceso de gestación de un pueblo*. Ciudad de México, Pearson Educación.

Diario El Tiempo (2014-11-17.) *El horno de leña saca buen pan*. Cuenca, Ecuador. Disponible en <http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/152809-el-horno-de-lea-a-saca-buen-pan/>. Recuperado el 22 de enero de 2015.

Estrella, Eduardo (1988) *El Pan de América, etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Quito, Ediciones Abya Yala.

Fernández, P. (1994). *Psicología Social, un fin de siglo más tarde*. Barcelona, Editorial Antropos.

Folguera, P. (1994). *Cómo se hace historia oral*. Madrid, Editorial Eudema

Freile Granizo (1993), Juan. Revista del Centro Nacional de Investigaciones Genealógicas y Antropológicas: Sección Genealogía; IV, 11-13.

Fundación Celestina Pérez de Almada (2005) *Guía de uso de cocinas y hornos solares: recetario Solar*. Asunción.

Garrido, Hilda (Temas de Mujeres Año 1). *La memoria y la palabra: Acerca del uso de la metodología cualitativa en una investigación sobre mujeres y trabajo en el área de Trancas: Tucumán, Argentina* Revista del Centro de Estudios Históricos e Interdisciplinario sobre las mujeres. Tucumán, Universidad Nacional de Tucumán. Facultad de Filosofía y Letras.

Gómez, Norman (1999), *Guía Turística del Ecuador*. Quito, Editorial Ediguías.

González Suárez, Federico. (1969). *Historia del Ecuador 3 vols*. Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana.



González, Susana (1981). *El Pase del Niño*. Cuenca Ecuador, Universidad de Cuenca, Consejo Provincial del Azuay, CIDAP.

Guerrero García, Clara Inés (1996). "Etnoeducación en Palenque: una propuesta pedagógica para la identidad en las raíces de la memoria". Barcelona, Universidad de Barcelona.

Guerri Pons, Martha (2002) *La memoria* [Artículo] Psicoactiva. Recuperado el 20 de noviembre 2014. Disponible en:
<http://www.psicoactiva.com/arti/articulo.asp?SiteIdNo=136>

Guevara, Darío (1960). *Expresión ritual de Comidas y bebidas Ecuatorianas*. Quito, Editorial Universitaria.

Gutiérrez del Alva, Cecilia (2012). *Historia de la Gastronomía.*, Estado de México, Red tercer milenio.

Guzmán, Martha y Cecilia Ulloa (2008). *Barrios de tradición, leyenda y popularidad en la ciudad de Cuenca de ayer y hoy: Convención del 45, El Vado, Las herrerías y Todos Santos*. [Tesis] Cuenca Ecuador, Universidad de Cuenca. Facultad de Filosofía.

Halbwachs Maurice (2004). *La memoria colectiva*. [Traducción de Inés Sancho Arroyo]. Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza.

Jamieson, Ross (2003). *De Tomebamba a Cuenca: Arquitectura y Arqueología colonial*. [Traducción de Ion Youman]. Quito, Ediciones Abya Yala.

Jamieson, Ross (1996) *The Domestic Architecture y Material Culture of Colonial Cuenca, Ecuador A.D 1600-1800*. Un PUB. PHD Diss. Canadá, University of Calgary. Department of Archaeology.



Landívar, Agustín (1974). Informe preliminar de la comisión sobre las ruinas de Todos Santos: Comisión Técnica para la excavación en la zona de Todos Santos. Cuenca.

Márquez, Ricardo (1965). *Cuenca, la ciudad colonial*. Talleres gráficos El Clero, Cuenca.

Martínez Borrero Juan (2009). *Las raíces remotas de una cocina regional, la alimentación en Cuenca Ecuador entre 1557 y 1607*. [Ponencia presentada en el IV Congreso de Cocinas Regionales Andinas]

Martínez Borrero Juan (s.f) *Arte colonial y vida diaria en Cuenca entre los siglos XVI y XVIII*. Cuenca Ecuador. Universidad de Cuenca.

Martínez, V y Walter, Tamra (2010) *El horno manabita: un caso de estudio de interacción de saberes ancestrales, etnográficos y locales*. Disponible en <http://bit.ly/1F3IBIL>.

Memoria político-económica sobre el pan cocido y medios de tenerle en abundancia, de superior calidad y de precio equitativo. (1789) Valladolid. Disponible en: Biblioteca Digital Hispánica <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000105738&page=1>

Mendoza, J. (2005). *Exordio a la memoria colectiva y el olvido social*. Athenea Digital, Vol.8, Disponible en: <http://antalya.uab.es/athenea/num8/mendoza.pdf>

Mora Luis y Landázuri Arquímedes citados en UV Universidad Verdad n°43 Cuenca, Ecuador. Revista de la Universidad del Azuay 2007.

Morales, Emilia (2011) *Dinámica cultural del barrio de Todos Santos desde 1950 hasta nuestros días* [Tesis]. Ecuador, Cuenca. Universidad de Cuenca. Facultad de Filosofía.

Municipio de Cuenca (1957). *Libro primero de Cabildos de Cuenca*. Cuenca Ecuador, Municipio de Cuenca.



Murcia, José Luis. Alimentación en España (2011) *Pan*. Revista distribución y consumo número 64, enero febrero 2011, por Mercasa. España, Madrid.

Núñez Sánchez, Jorge. *Cocina ecuatoriana* [Artículo] Ecuaword. Recuperado el 13 de abril 2014 citado en http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm.

D, Páez y N, Basabé (1993). *Trauma Político y memoria colectiva: Freud, Halbwachs y la Psicología política contemporánea*. Revista Psicología Política n°6, Disponible en <http://www.uv.es/garzon/psicologia%20politica/N6-1.pdf>

Patiño, Víctor (1969) *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial: Plantas introducidas*. Cali, Colombia. Imprenta departamental.

Pazos, Julio (2008). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*. Quito, Fonsal.

Peña, José. *En la tierra del Capulí* (2007) citado en Revista Avance (2007). *El pan de la Culibronce en la tierra de los capulies*.

Reinoso, Gustavo (2006). *Cañaris e Incas Historia y Cultura. Tomo I*. Cuenca, Ecuador. Gobierno Provincial del Azuay.

Relaciones Geográficas de Indias, Perú (1965) Jiménez de la Espada, Marcos, Ed. Editorial Atlas. España, Madrid , 3 vols (Biblioteca de Autores Españoles 183, 183,184)

Rhodes, Daniel (2004). *Hornos para ceramistas* . Citado en Escuela Francisco Alcántara. Tecnología de los materiales. Disponible en http://ceramica.name/tecnologia_ceramica/Hornos/hornos.html. Consultado en marzo 2014.

Rodríguez Navas, Manuel (1906). [versión para lectores en línea] España, Madrid Editor Saturnino Calleja. Digitalizado por Robarts Universidad de Toronto, Disponible en <https://archive.org/details/diccionariocompl00rodruoft>



Salazar et al (2004). *Cuenca Santa Ana de las aguas*. Quito, Editorial Librimundi.

Sánchez Martínez, Alicia (2006). *La fiesta del gusto: La construcción de México a través de sus comidas*. Maracaibo. OPCIÓN, Año 22 (51). Universidad del Zulia.

Shafir Piper, Isabel (2002) *Memoria colectiva y relaciones de género: ¿Prácticas de dominación o resistencia?* [Ponencia] Realidad: Revista de Ciencias Sociales y Humanidades n °85. San Salvador, Universidad Centroamericana José Simeón Cañas.

Tocornal, Ximena y Vergara María Paz (s.f). *La memoria del régimen militar: un análisis psicosocial desde la perspectiva constructivista*. Biblioteca Virtual, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales CLASCO n° 33. Buenos Aires.

Truhan Deborah y Guapisaca Luz María (2010) *Libro de cabildos de la ciudad de Cuenca 1606-1614*. Cuenca Ecuador, Archivo Nacional de Historia. Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión. Núcleo del Azuay.

Varela et al. *El pan en la alimentación de los españoles* (1991). Madrid, Ediciones de la Universidad Complutense de Madrid EUDEMA.

Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia (1985). *Panes Tradicionales. Cuadernos de Cultura Popular N° 5*. Cuenca Ecuador, Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares CIDAP.



TABLA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Barrios tradicionales de Cuenca. 12

Ilustración 2. Hornos de pan: Nabón y Paccha. 13

Ilustración 3. Haciendo pan..... 15

Ilustración 4. Los recuerdos del pan. 16

Ilustración 5. De pan y trigo..... 20

Ilustración 6. Origen de los hornos..... 21

Ilustración 7. Hornos y pan en Egipto. 22

Ilustración 8. Horno griego y horno Tandoor. 22

Ilustración 9. Panaderías romanas..... 23

Ilustración 10. Tipos de molinos..... 25

Ilustración 11. Formas de graneros..... 26

Ilustración 12. Tipos de pan. 26

Ilustración 13. Mapa de Cuenca..... 29

Ilustración 14. Cocinando en un horno manabita 30

Ilustración 15. Horno manabita. 31

Ilustración 16. Hornos tradicionales de pan en Manabí. 32

Ilustración 17. La cocina indígena: utensilios y alimentos..... 32

Ilustración 18. Cocinas antiguas. 35

Ilustración 19. Horno de pan en Paccha. 47

Ilustración 20. Utensilios en las panaderías..... 49

Ilustración 21. Hornillo, horno y casa horno. 50

Ilustración 22. Partes de un horno tradicional. 51

Ilustración 23. Tipos de hornos. 56

Ilustración 24. Horno olvidado..... 79

Ilustración 25. Los hermanos Maldonado en Charcay. 95