

DE OFICIO: PANADERO

“¡Venturoso aquel a quien el cielo dio un pedazo de pan, sin que le quede obligación de agradecerlo a otro que al mismo cielo...!”

Miguel de Cervantes Saavedra
El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha, Cap. LVIII

El pan que llevamos a nuestra mesa diariamente, una mezcla en proporción estudiada de harina, agua y sal, amasada convenientemente, fermentada y cocida al horno, es un producto altamente elaborado y de gran refinamiento, muy valorado en los últimos tiempos por los nutricionistas debido a sus propiedades nutritivas y alimenticias y muy considerado por los *gourmets* de los grandes restaurantes, dando lugar a infinidad de variedades (hoy en día se contabilizan hasta 315), muchas de ellas de larga tradición y propias de determinadas zonas geográficas.

En efecto, el pan es el alimento más antiguo, su elaboración se conoce desde hace cerca de 8.000 años y ha sido el principal sustento de los pueblos civilizados, conocedores de las propiedades de las semillas y de los cereales, haciendo que el pan forme parte de la cultura universal del hombre.

Originariamente, comenzó a cultivarse trigo y cebada en el llamado “creciente fértil”, franja de sierra que traza su curva desde la parte occidental del Irán de nuestros días y, atravesando Irak y Siria, llega hasta el valle del Nilo. En estos primeros tiempos, durante el **Neolítico**, el pan era consumido como simples gachas y harinas y posteriormente se convirtió en tortas de **pan ácimo** (sin fermentar), que se cocían sobre plataformas de arcilla previamente calentadas. Más tarde, **los egipcios**, favorecidos por las constantes crecidas del río Nilo en las que encontraban condiciones excelentes para el cultivo de cereales, dieron un paso más e incorporaron la masa fermentada a la mezcla, obtenida a través de la levadura presente en el aire que, aislada en condiciones óptimas de temperatura y humedad para su fermentación, mezclaban con el amasijo siguiente una y otra vez, siendo pues los iniciadores de las técnicas de panificación y descubriendo con ellas el verdadero pan, el **pan fermentado**, hecho fundamentalmente con trigo, que fermentaba mejor que la cebada. Igualmente, crearon los primeros hornos cerrados para su cocción y se conservan jeroglíficos y recuerdos pictóricos de sus sofisticadas técnicas, siendo considerados los grandes panaderos del mundo antiguo.

En otras zonas de la antigua **Mesopotamia**, en cambio, se utilizaba más la cebada y así encontramos referencias en el Código de Hamurabbi (2000 A. de C.), en donde se habla de “cerveza comible” y “pan bebible”, refiriéndose al pan y a la cerveza de cebada, ambos elaborados con la mezcla de cebada y levadura.

La **civilización griega** se encargó de perfeccionar dichas técnicas, haciendo

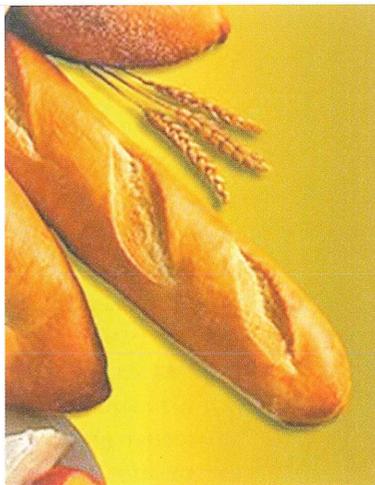
de la panadería un arte, inventando formas variadas y experimentando con diferentes masas: trigo, cebada, avena, centeno, salvado e incluso masa de arroz, a los que añadían especias, miel, aceites y frutos secos hasta crear más de setenta variedades. De hecho el pan se convirtió en símbolo de la comida por excelencia, el pan ácimo era considerado un manjar y es nombrado por los escritores de la época: Homero, Platón, Aristófanes, Ateneo, etc. pasando de ser un alimento ritual de origen divino a convertirse en el sustento popular. En un museo de Suiza se conserva la torta más antigua, conocida como “torta de Corcelles”, del año 2800 A. de C.

Es en la **época romana** cuando se produce la especialización profesional de los **panaderos** y surgen las primeras **panaderías**, dirigidas por profesionales cualificados de origen griego, en donde los procesos de elaboración y cocción eran realizados por diferentes profesionales. Fue entonces cuando se reglamentó la profesión que, en época del emperador Trajano, en el año 100, se convirtió en una asociación: el Colegio de Panaderos, de carácter privilegiado y hereditario, y se reguló por primera vez el precio del pan. Paulatinamente, se mejoraron los molinos, las máquinas de mezclar y amasar y los hornos de cocción (denominándose hoy en día “horno romano“ al horno de calentamiento directo), así como la técnica para elaborar un pan de más duración con el que alimentar las milicias, el *munitio*. El pan se convirtió de esta manera en el alimento por excelencia, hasta el punto que el poeta Juvenal escribe en una de sus sátiras que los romanos sólo necesitan “*panem et circenses*”, pan y circo. No obstante, el **pan de harina blanca** era un producto altamente considerado, sólo al alcance de las clases más pudientes, mientras que el pueblo llano y los esclavos consumían **pan moreno**.

Roma propagó la cultura del pan por todas sus colonias, salvo en la **península ibérica**, donde ya había sido introducida por los celtíberos en el siglo III a.de C.; además, como nuestro trigo era considerado el mejor de todo el imperio, Hispania era conocida como “el granero de Roma”. En la Edad Media, los monasterios se convierten en los principales productores de pan, haciendo de éste un alimento muy extendido que fue utilizado incluso como pago en especie por parte de los señores feudales a sus vasallos. Es en esta época cuando se produjo la mayor intoxicación de la historia por consumo de pan, ocurrida en Francia en el año 943, debido a la aparición de un hongo parasitario en el pan de centeno llamado “cornezuelo”.

A partir del siglo XII, comienzan a surgir los primeros **gremios de panaderos**, que se localizan fundamentalmente en la zona mediterránea y desde el año 1200 consta ya documentalmente la existencia del Gremio de panaderos de Barcelona. Las primeras leyes que regulaban la panificación en nuestro país aparecen en el siglo XIV y la hermandad de panaderos se transforma en Corporación de Oficio en el siglo XV, perdurando hasta el siglo XIX.

Durante la Baja Edad Media y en el período renacentista, el pan blanco siguió siendo un producto muy valorado, considerado como un privilegio de las clases sociales más adineradas hasta bien entrado el siglo XVIII. Autores españoles, desde Gonzalo de Berceo hasta los grandes escritores del Siglo de Oro como Cervantes, Lope de Vega o Tirso de Molina citan el pan de la península ibérica en muchas de sus narraciones o poemas, y en la España post-renacentista pintores como Zurbarán y Velázquez lo representan en sus bodegones.



Poco a poco, a consecuencia del progreso de las técnicas agrícolas, de panificación y de molido de la harina, así como por los excedentes de trigo, el pan bajó su precio y se extendió al resto de la población. La situación siguió mejorando con la aparición, en el siglo XIX, del molino de vapor, que sustituyó a los medievales molinos de viento. De esta manera, siguieron evolucionando los sistemas de panificación y se añade una nueva fase a la elaboración del pan: la aireación de la masa. Además, aparece un nuevo tipo de levadura, cuando se fundó en el año 1912, en Lezo (Rentería; Guipúzcoa), la primera fábrica de levadura prensada, de la marca “Danubio” y surgen también técnicas mecánicas para amasar el pan con la aparición de la primera amasadora en nuestro país, conocida como “la perfecta”, que construyó la empresa Jover de Barcelona.

Situados ya en nuestra comarca y en lo que respecta a **Bargas**, las primeras noticias sobre la producción de pan aparecen en unas Ordenanzas de la ciudad de Toledo de finales del siglo XVI, que recogen una antigua disposición del año 1490, en la que se cita a los lugares de “Ajofrín, Olías y otros lugares de la Sagra” como proveedores de “pan” o “pan de llevar”, término utilizado durante el Antiguo Régimen para designar la materia prima necesaria para la elaboración del pan, es decir, el cereal. Estos lugares eran escogidos por su proximidad a la ciudad de Toledo y, por tanto, a los molinos harineros del río Tajo. Bargas debía estar entre ellos, no sólo por la cercanía sino también por la abundancia de dehesas y labranzas que había en su término pertenecientes a la jurisdicción fundamentalmente eclesiástica de Toledo y a otros propietarios vecinos de Toledo que cultivaban la tierra aunque residían en la ciudad. De hecho, en las Relaciones Topográficas de los Pueblos de España mandadas hacer por Felipe II, consta que en Bargas, en el año 1576, no había molinos, “*si no es uno que hicieron que se ha podrido y en el que algunas veces muele una rueda...*” y se citan las labranzas de *Aldehuelas, Acenillas, Espadaluenga, Serranos, Mejorada, Darrabiel y Corralejo* como tierras labradas por vecinos de Toledo donde se recoge la mayor parte del cereal. En Bargas por entonces había algo más de 300 familias y la mayoría se sustentaban “*de llevar pan a Toledo a vender...*”.

En este sentido y coincidiendo con las difíciles condiciones económicas que sufría toda Castilla desde finales del siglo XVI, debido a las malas cosechas, la intolerable presión fiscal y el aumento de la mortandad por enfermedad y desnutrición, los pueblos y aldeas de Bargas, Mocejón y Magán tuvieron la obligación a partir de 1628 de aprovisionar de pan a la ciudad de Toledo, obligación que se prolongaría hasta bien entrado el siglo XVIII. La precaria situación económica favoreció, además, la creación de los **pósitos**, instituciones fundadas por los ayuntamientos o por entidades privadas de carácter benéfico destinadas a almacenar grano para su préstamo, con finalidad social y no especulativa, a los campesinos en época de escasez. Su precedente lo encontramos en la antigua Roma, donde se acopiaba el trigo en depósitos llamados *granaria* u *horrea*. En Bargas existió por entonces un pósito fundado en 1635 por una capellanía eclesiástica, del que sólo quedan referencias en los primeros Inventarios de Bienes del Ayuntamiento.

Un factor favorable para la producción panadera de Bargas fue, sin duda, el establecimiento de la Corte en Madrid desde 1561, ya que el crecimiento progresivo de población exigía el aprovisionamiento constante de pan, llegando a adquirir provisiones en localidades distantes hasta 150 km. De esta manera, Madrid comenzó a acaparar la producción de pan hasta el punto de dejar desabastecida a Toledo, donde había escasez de tierras de labranza. La situación llegó a ser tan grave, no sólo por la falta de abastecimiento sino por el elevado precio que llegó a alcanzar el pan que, durante todo el siglo XVII, hay continuas peticiones al monarca para que eximiera a Bargas de abastecer a Madrid y llevara el pan únicamente a Toledo. Es en ese momento cuando se produce la auténtica especialización de Bargas: el “pan cocido”, como así solía llamarse al producto ya elaborado. Las circunstancias propiciaron que los bargueños dejaran de vender el cereal y la harina sin elaborar y se especializaran en la cocción de pan y en su venta, primero en los mercados toledanos y más tarde en Madrid. Por la demanda que había de este producto, a los panaderos bargueños les era rentable asumir los costes de su elaboración y transporte, resarciéndose mediante los beneficios obtenidos por su venta directa. La importancia que alcanzó esta venta para la economía bargueña se demuestra al comprobar que, según consta en el Catastro del Marqués de la Ensenada de 1750, de los 676 vecinos existentes (cabezas de familia), 146 eran panaderos. Si bien no se conservan en la actualidad molinos de fabricación propia, sí que queda constancia de la ruta que utilizaban los panaderos bargueños para transformar el grano en harina. Estos primeros trabajos eran llevados a cabo mediante el transporte en caballerías desde Bargas hasta el río Tajo, utilizando el camino vecinal "Molino de Elegido".

Esta situación se mantendría durante todo el siglo XIX, ya que, en lo que respecta a la industria, continua siendo mayoritaria la actividad panadera, aunque

comienzan a aparecer nuevos recursos económicos en la localidad. En el año 1955, probablemente para paliar los efectos de una época de escasez en la cosecha de cereal, se reglamentó el **pósito municipal**, que funcionó, al menos, durante veinte años, según consta en la documentación municipal.

Nuestra localidad tiene en la actualidad cinco **panaderías de elaboración artesanal**, las cuales mantienen viva la tradición de un oficio que ha ido pasando de padres a hijos convirtiendo al pan de Bargas en uno de los más preciados de la comarca. Son empresas familiares que se mantienen gracias al esfuerzo diario, a su vocación artesanal y, sobre todo, a su empeño en hacer perdurar un oficio arraigado en la localidad desde hace siglos.

No obstante, y a sabiendas que en nuestra sociedad ninguna comida está realmente completa si el pan no la acompaña, lo cierto es que el consumo está descendiendo considerablemente. Según los datos facilitados en el año 2002 por la Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN) y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 134 kilos de pan por persona y año en 1964, se ha pasado a 58,5 kilos, lo que corresponde a un consumo diario de 160 gramos, cantidad muy por debajo de los 250 gramos al día que recomienda la Organización Mundial de la Salud. Los factores son diversos: los nuevos hábitos de consumo; la venta creciente de pan de elaboración industrial y la llegada de las llamadas “panaderías descuento”, las cuales ofrecen productos que se fabrican siempre *in situ* cocinando piezas de masa congeladas procedentes, muchas veces, de países con bajos salarios. Además, influye la escasa importancia que se le da a la comida familiar en un mundo cada vez más estresado y estresante en el que proliferan los menús de comida rápida con la introducción de sustitutivos del pan repostería, bollería industrial, hamburguesas o pizzas, entre otros - que contribuyen, probablemente, a que el consumo de pan se vaya relegando a un segundo plano en los países más desarrollados.

En cualquier caso, nada puede competir con la variedad de productos, con su calidad y frescura y, por supuesto, con los servicios próximos a los consumidores que caracterizan a las panaderías artesanales, las cuales, a pesar de la dura competencia, mantienen su posición de liderazgo en el mercado de los productos panificados.

Dedicado al que fue mi mentor, Pepe Luis.

BLANCA PICABEA ELÉXPURU
ARCHIVERA MUNICIPAL