



Oficios y
tradiciones
perdidas

HORNOS DE POYA Y MOLINOS HARINEROS

por Manuel Rodríguez

El hablar y comentar sobre los hornos de cocer el pan y las tahonas, no tiene nada de oficios y tradiciones perdidas, pero sí, podemos referirnos a aquellos hornos primitivos que en cada casa de labor existían y que allí se realizaban como hemos dicho el cocimiento del pan, las cochuras y el bien hacer de un buen cordero o un lechón, con el único aderezo de vino y el gusto y sabor que da la leña.

Iniciaremos con el típico que había en las «quinterías» construido de piedra y yeso, de unos dos metros de fondo por uno de ancho. En los laterales había unos poyetes hechos de obra, y en los que la parte superior estaban cubiertos con unas telas o paños que es donde depositaban la masa del pan hasta hacer la primera o segunda fermentación y cuando el horno se encontraba con su temperatura propicia se efectuaba la entrada, cerrando para guardar el calor, una vez cocido era colocado en el otro lugar semejante, denominados «poyos», he aquí la denominación del porqué estos hornos eran de «poya».

La evolución fue avanzando y un negocio más fue la construcción de unos hornos dentro del pueblo, donde la gente pudiera realizar estos menesteres, tenían una cabida de cincuenta o setenta panes, contaban con los elementos propios para el amasado, como calderas, lumbreras para calentar el agua para la mezcla de la harina, cedazos para cernir, tableros y mesas en



vez del antiguo «poyo».

Una vez todo esto realizado, anunciaban en el barrio que la fulanita ha puesto un horno de «poya», desde cuyo momento no le debe faltar el pan. La vecindad toma la vez en la víspera o antevíspera de cocer, para evitar molestias y comentarios. La misma hornera se encargaba de ayudar al ama de casa, le preparaba la harina, la sal, el agua, la levadura, le amasaba. Había un personal muy señalado en estos lugares y buena clientela, si corrían la voz de ser «muy relimpia».

La mayoría de las veces, era fácil encontrarse con alguna clientela más, ya que se aprovechaba la buena temperatura del horno para cocer el pan y para ello diferenciar los panes de unos y de otros, solían hacerse unas señales en la parte

superior, bien con un dedal, la punta de una navaja, un piquete, cada uno tenía su marca propia. De esa manera no podía haber confusión. En la actualidad aún se conserva esta tradición si observamos, es como un sello.

Explicábamos la parte activa de los hornos de «poya», veamos ahora la utilidad que reportan a los dueños. Por cada fanega de candeal que se cuece han de dar un pan, así estaba estipulado. Esos panes, por la utilización del horno, y el sobrante los vendían, que su precio en aquella época, a primeros de siglo, era de treinta y cinco céntimos. También vendían la ceniza, que le echaban a los pozos para suavizar el agua, así como también para disolver el jabón, se utilizaba haciendo lejía, con la cual lavaban la ropa. Como en