

ETNOARQUEOLOGÍA DE LA ELABORACIÓN DEL PAN

Cristina Albir Herrero

RÉSUMÉ

À partir des données archéologiques, nous pouvons connaître l'alimentation de la société ibérique. Les évidences archéologiques quant à la consommation des céréales sont nombreuses: des outils agricoles liés à sa culture, des moulins où elles étaient transformées en farine, des poêles et des fours où étaient cuits les pains.

L'objectif de cet étude étnoarchéologique est de connaître la technique pour pétrir le pain et l'usage des fours dans la société traditionnelle, les méthodes de préparation, la consommation et la culture matérielle engendrées par la préparation de cet aliment, pour ainsi nous approcher de la vie quotidienne dans l'antiquité.

MOTS CLÉS: Éthnoarchéologie, société paysanne, four communau, pain, femme.

INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo se plantea un estudio etnoarqueológico de las sociedades campesinas tradicionales para aproximarnos a los modos de vida de los grupos ibéricos, ya que comparten la misma base económica. La gran innovación en la agricultura durante época ibérica fue el instrumental agrícola en hierro, herramientas que muestran una gran especialización y que han llegado hasta nuestros días con escasas variaciones. Mediante este tipo de estudios se extraen analogías de poblaciones presentes que puedan ser útiles a los arqueólogos para la comprensión del modo de vida de sociedades del pasado.

El cultivo del cereal se ha documentado en época ibérica a través de análisis polínicos, restos de semillas y por las herramientas agrícolas. Estos cereales podían tomarse simplemente cocidos o en forma de sopa, pero existen evidencias de que los cereales eran molidos para conseguir harina y elaborar panes o tortas. Las evidencias arqueológicas que muestran estos procesos son los molinos y hornos localizados en yacimientos ibéricos. Alguno de estos hornos, por las dimensiones o lugar donde se encuentran, se ha considerado que sobrepasan las necesidades de un consumo familiar (Buxó, Pons 1998).

En la Comunidad Valenciana se han documentado hornos de gran tamaño en varios yacimientos ibéricos. Uno de ellos es el excavado en Tossal de Sant Miquel (Llíria). En la manzana 7 de dicho poblado nos encontramos con una serie de departamentos en hilera adosados los unos a los otros, todos ellos con, al menos, un piso superior. En el Dpto. 43, de planta cuadrangular de 5 por 4 metros, se encuentra un gran horno, adosado a la esquina suroeste (fig. 1: 1). Es de planta circular de 2,3 m de diámetro, se levanta sobre un zócalo de piedra macizo, de 95 cm de altura, sobre el que se alzarían las paredes de adobe, de las que se conserva el arranque de la

cúpula revestida de arcilla en su interior. La habitación aparece dividida por un muro que separa el espacio del horno del resto de la estancia, la boca del horno se abriría hacia el este, dado que el tabique al que se adosa se interrumpe dejando un vano de 85 cm. Este departamento tiene la entrada en medio de la fachada y se comunica con el 42, en él se halló un poyo circular de un metro de diámetro y 28 cm de altura y a su lado un molino de 68 cm, que ha sido interpretado como lugar de molienda o almacenaje, y un altillo, sobreelevado unos 2 m, en el que se encontró un horno doméstico excavado en la pared rocosa (Bonet 1995).

En el poblado ibérico de El Oral (San Fulgencio, Alicante), se han documentado dos hornos de grandes dimensiones. Uno de ellos se localiza en la habitación VIIIA2 de la vivienda del sector VIII (fig. 1: 3). Se trata de una habitación rectangular, comunicada con la anterior a través de una puerta. En el ángulo suroccidental se encontró una construcción de piedra semicircular, asociada a un banco circular y una cubeta de piedra. Se ha interpretado como un hogar que sobrepasa el uso familiar. El segundo horno se localiza en el espacio abierto de uso comunal III-I (fig. 1:2); en un extremo apareció la base de una estructura de piedra de planta semicircular. Es posible que la boca del horno se abriera hacia IIIK3, que se ha asociado a la estancia IIIK4 (Abad, Sala 1993).

En varias ocasiones por el tamaño de los hornos y la exclusividad de uso de la habitación para esta actividad se ha interpretado que sobrepasan las necesidades de una sola familia, estos planteamientos abren una serie de interrogantes para los arqueólogos: ¿Quién usa este horno? ¿Cómo?

UN CASO DE COMPARACIÓN HORNOS DE USO COMUNAL EN LAS ALDEAS DE ALPUENTE

El presente estudio pretende mostrar el uso y gestión de los hornos de gran tamaño en la sociedad campesina

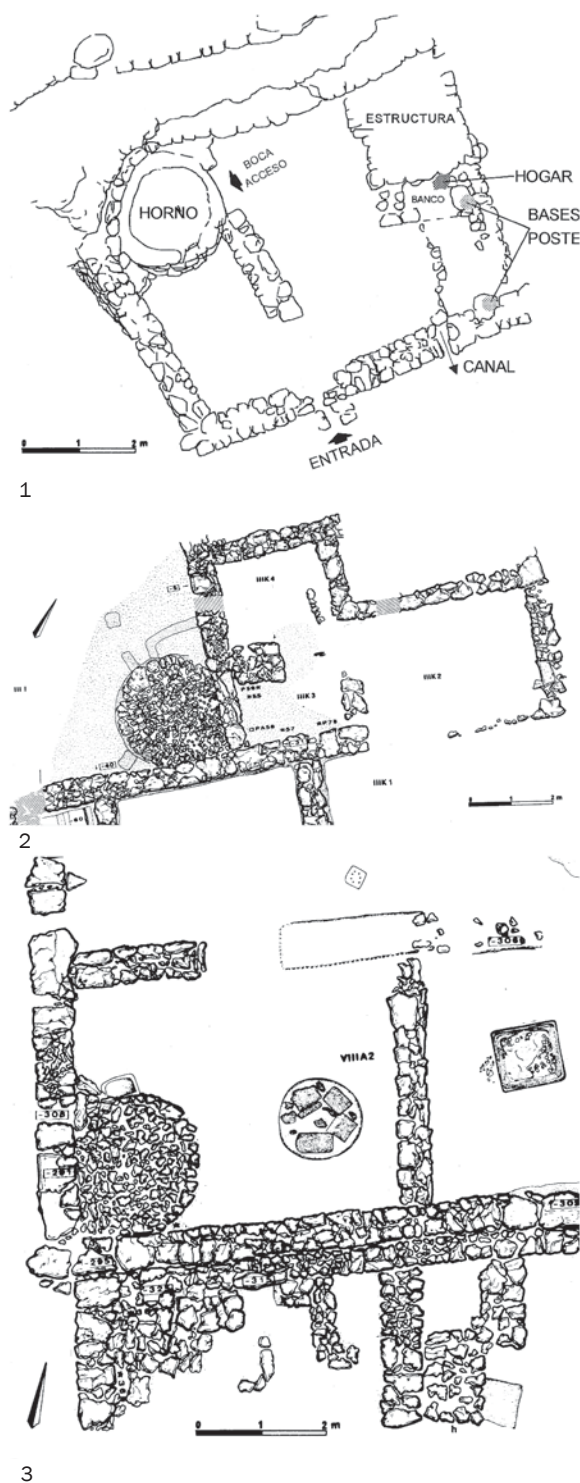


Fig. 1. 1, Planta y sección del horno del departamento 43. Campaña 1994. Dibujo Enrique Díes Cusi. Tossal de Sant Miquel (Bonet 1995). ; 2, Horno del espacio IIIH asociado a la habitación IIIK3 y 3, Horno de la casa VIIIA2 del poblado ibérico de El Oral (Abad, Sala 1993).

tradicional y la complejidad de la elaboración de uno de los alimentos básicos de la humanidad: el pan. El lugar donde se ha realizado se encuentra en el interior de la Comunidad Valenciana, en la comarca de Los Serranos, municipio de Alpuente, donde una de las principales características es la dispersión de su población en aldeas, que se mantiene en la actualidad. Estos asentamientos se crean por las necesidades de explotación y cultivo de tierras de su alrededor. Es habitual en este municipio que los hornos sean colectivos y utilizados por toda la población. Se ha estudiado un horno de tamaño medio, localizado en la aldea de El Collado (fig. 2).

La elaboración del pan era una de las actividades habituales de la mujer en las sociedades campesinas. Se realizaba una vez a la semana y llevaba consigo una serie de procesos, lugares y relaciones de socialización entre la comunidad y de género. Las fases para obtener pan son: preparar la masa, amasar los panes y cocerlos, uno de los elementos clave para ello es el horno, ya sea doméstico (situado en la vivienda), o de carácter colectivo o comunal. En las aldeas de Los Serranos y El Rincón de Ademuz es habitual el segundo. Son edificios al que acuden todas las mujeres, es un lugar de trabajo y de reunión femenino, donde los trabajos de amasado y cocido siguen unos ritmos establecidos, donde se viven las pautas de una actividad mezcladas con conversaciones y relaciones sociales. A través del presente estudio se pretenden mostrar los elementos que rodean la elaboración y el consumo del pan en las sociedades campesinas, desde las estrategias para el abastecimiento de combustible, la administración y uso de los hornos colectivos hasta los procesos de elaboración y consumo del pan, analizando la cultura material que genera o requiere esta producción.

LUGARES: HORNOS COMUNALES

La propiedad de estos edificios es colectiva, pertenece a los habitantes del núcleo de población y entre todos se encargan de su mantenimiento y uso.

TIPOLOGÍAS ARQUITECTÓNICAS

La organización interna de las aldeas es diferente en cada caso, pero en todas ellas adaptada al medio donde se asientan. No se cumple una pauta de ubicación de los hornos, pero la mayoría se encuentran en el centro de las poblaciones, cercanos a las plazas u otros espacios de uso común. El edificio donde se ubica el horno no tiene este uso exclusivo, es utilizado como lugar de reunión para tratar asuntos de aldea o para la celebración de bailes o fiestas (Pellicer 1974). Pueden tener una o varias alturas, el horno se sitúa en la planta baja y cuando hay un piso superior está destinado siempre a otro uso colectivo, es frecuente encontrar escuelas



Fig. 2. 1, Mapa situación de la aldea de El Collado, Alpuente (Valencia). 2, Ortofoto aldea de El Collado y localización del horno.

y de este modo aprovechan el calor que desprende el horno para su calefacción (Mileto, Vegas 2008). Están contruidos en piedra y barro, cubierta a base de vigas de madera y *cañizo*, una puerta de entrada amplia y una ventana de pequeño tamaño.

Las plantas de los hornos son diversas, todas ellas de tendencia cuadrangular, con un único espacio donde se produce la elaboración del pan y una bóveda donde se realiza la cocción. En el caso específico de la aldea de El Collado el horno está situado en una zona central de la aldea, cercano a una plaza (fig. 3), en cuyo piso superior se encuentra la escuela de niños, a la que se accede por una escalera exterior. Es de planta rectangular, 4 m de ancho por 10,8 de largo, con una entrada de 1,21 m que se encuentra en un pequeño callejón y desde la que se accede a la parte central de estancia. La boca del horno se sitúa en la pared norte, el interior es de 3,90 m de diámetro, de planta circular y construido en piedra y arcilla. La boca del horno es de 40 cm y se cerraba todos los días con una placa de hierro y masa hecha a base de ceniza y agua. El mobiliario del horno está compuesto por mesas de madera donde se realizaba el amasado y bancos de madera laterales (*tableros*), compuestos de bases de piedra y una tabla de madera, donde se dejaban reposar los panes antes y después de la cocción. A la izquierda de la boca del horno se encuentra una estructura de piedra rectangular utilizada para dejar los panes tras la cocción y a la derecha un banco corrido.

FORMAS DE GESTIÓN

La administración de estos edificios cuenta con dos fórmulas diferentes, puede subastarse el cargo de hornero o administrarse en conjunto por todas las familias de la aldea. La subasta se realizaba todos los años, generalmente se presentaban y era adjudicado a las familias más pobres, que tenían preferencia en la puja y de este modo se aseguraban el abastecimiento de pan durante todo el año. Debían encender el horno los días necesarios para que todas las familias de la aldea cocieran sus panes, este trabajo ocupaba entre dos y tres días semanales y a cambio obtenían un pago en pan de cada una de las mujeres que utilizaba el horno. Es habitual encontrar horneros cuando la población es abundante y el horno se abre de cuatro a dos veces por semana. En la segunda fórmula todas las mujeres de la aldea pasan por el cargo de hornera. Se realizaban turnos entre todas las familias de la aldea y va pasando la *"tanda"* casa por casa siguiendo un orden por barrios y calles.

En la aldea de El Collado se han llevado a cabo las dos opciones pero en las últimas décadas ha sido más habitual la segunda. El horno se encendía los lunes, miércoles y sábados, por el descenso de población se pasó a los miércoles y sábados y finalmente a su cierre. Cada vecino estaba obligado a encender el horno el día que tocaba por turno pero para su uso no había un orden establecido, generalmente pasaban siete días desde la última vez que se había cocido pan,

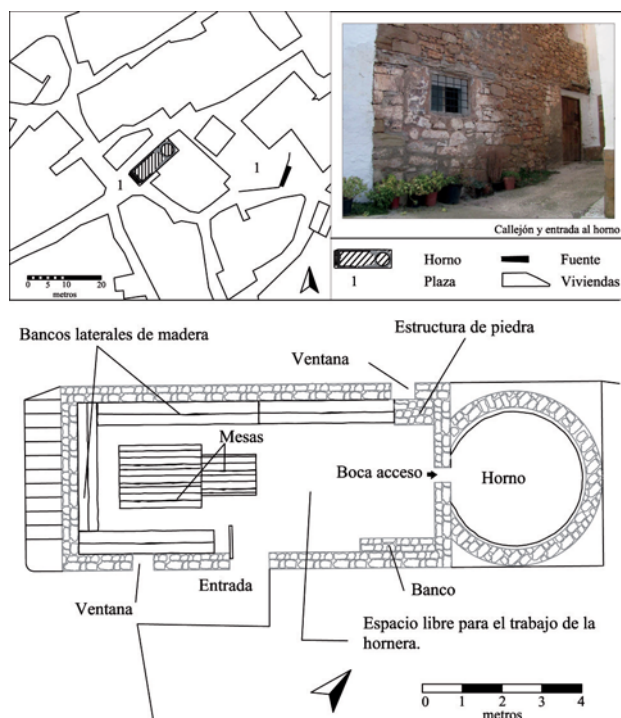


Fig. 3. Plano de situación del horno en la aldea. Planta y mobiliario del horno de El Collado. Dibujo Cristina Albir Herrero.

por tanto, se amasaba una vez a la semana, pero en el caso de necesitar pan se podía hacer uso del horno cualquier día de los que se encendía.

Hay ocasiones y celebraciones que rompen la vida cotidiana y es necesario un uso extraordinario de los hornos, por ejemplo una boda. Para obtener los alimentos necesarios para esta celebración las familias podían usar el horno pero debían encargarse de forma íntegra de todos los trabajos y nunca podía ser alguno de los días en los que se abría el horno habitualmente. Esta costumbre se denomina *masar la boda*, reunía de 15 a 20 mujeres de ambas familias trabajando en el horno, amasando panes y todo tipo de pastas. Era considerado como un día de fiesta y encuentro.

TRABAJO EN EL HORNO

Las tareas que generaba el cargo estaban repartidas en la unidad familiar. Estos trabajos son los de recolección de la leña, encendido del horno, limpieza del edificio y cocido de los panes.

De la recolección y el encendido se encargaban el hombre y los hijos. En los momentos de escasez de leña, el horno se encendía únicamente con aliagas o monte bajo, para su recolección se hacían *hormigueros*, que consisten en cortar, apilar aliagas en el monte y cubrirlas de piedras para que se

sequen. Para encender el horno durante tres días se necesitaban 24 hormigueros (Palanca, Berenguer 1989). Cuando podía conseguirse leña de mejor calidad se utilizaban las ramas, ya fueran procedentes de la recolección (romeros, chopos, sabinas) o de la poda (vides y almendros). La leña procedente de la recolección se utilizaban en primer lugar para la alimentación de los animales, que se comían las hojas o tallos verdes, y una vez quedaba la madera limpia se utilizaba para los hogares domésticos o el horno.

El trabajo de encendido comenzaba a las cuatro de la mañana y lo realizaban los hombres, en primer lugar se debía quitar la tapa del horno del día anterior y limpiar las cenizas. Se sacaba la *lumbrera* (troncos tostados, depositados el último día del uso del horno), esos troncos se cortaban y se apilaban cerca de la boca del horno y se utilizaban cuando se cocía en pan, colocados sobre las brasas para iluminar y mantener el calor en la bóveda del horno. Para encender se utilizaban aliagas y cuando había suficiente fuego se iban echando ramas durante cuatro horas aproximadamente (fig. 4), el momento de dejar de quemar leña era cuando la bóveda comenzaba a blanquearse, entonces todas las brasas que había dentro se colocaban en una de las esquinas.

El hombre ha terminado con su parte de trabajo en el horno y continuaba el día con las tareas del campo. Ahora le toca el turno a la mujer, las siguientes tareas eran limpiar el edificio (se encontraba sucio del almacenamiento de leña) y limpiar el suelo del horno para que los panes no se ensuciaran de cenizas o carbones. Poco a poco iban llegando las mujeres y amasaban el pan. Entonces el trabajo de la hornera no cesaba hasta finalizar la jornada, debía meter los panes en la bóveda, vigilar su cocción y sacarlos una vez cocidos. Para este trabajo se ayudaba de palas de madera sobre las que se colocaban los panes, que contaban con un mango de gran tamaño para poder llegar al final de la bóveda. Esto supone que una superficie del edificio igual al tamaño de la pala esté destinada a la hornera y deba estar libre de mobiliario e incluso personas. En el horno de El Collado la bóveda es de 3,90 m y el espacio libre que se destina al trabajo de la hornera es más de 4 m (fig. 3).

Una vez se han cocido todos los panes de las demás mujeres, la hornera puede amasar y cocer los suyos con la parte proporcional de la masa que le tocaba de cada una de las usuarias. Su trabajo terminaba junto a la hornera del día siguiente, que debía ir al horno para introducir la *lumbrera* y juntas cerraban la boca del horno. La siguiente hornera se quedaba la llave del edificio y comenzaban las tareas de la nueva familia encargada.

PROCESOS DE ELABORACIÓN: AMASAR Y HORNEAR

Después de la siega y trilla el trigo se almacenaba en el último piso de la vivienda (*cambra*), debían alimentarse todo el año con él pero si no tenían suficiente pedían a los vecinos



Fig. 4. Hombre encendiendo el horno de El Collado.

a cambio de devolver la cantidad de trigo prestado y una parte más como intereses. Para obtener la harina se utilizaban molinos hidráulicos, donde se llevaban varios sacos de trigo (*talegas*), al molinero se le pagaba con una parte de la harina obtenida. En la casa, las *talegas* de harina se guardaban en una habitación junto a los demás objetos destinados al pan. Antes de ser utilizada se tamizaba o *cernía* para eliminar las impurezas y obtener una harina más fina, estas impurezas se guardaban en un recipiente aparte y se utilizaban para alimentar las aves de corral (Palanca, Berenguer 1989).

AMASAR

Para elaborar los panes era necesario obtener la masa, esta mezcla estaba compuesta por harina, agua, sal y levadura. Partiendo de las dificultades de conocer los componentes

que tendría esta mezcla en el mundo ibérico, la intención de este estudio es mostrar las necesidades y cultura material que genera el trabajo de amasar. Se produce en dos fases, un primer paso realizado en casa, en el que hace la mezcla, y el segundo en el horno, cuando se da forma a los panes.

ELABORACIÓN DE LA MASA

Este proceso se realizaba en casa y podía hacerse en dos recipientes: la artesa o el lebrillo. Es más habitual el uso del primero porque está concebido para ello. El lebrillo (fig. 5: 1) es un recipiente cerámico, destinado y relacionado con los procesos de mezcla por sus características morfológicas, pero no es habitual para el pan sino para otras mezclas más líquidas. Se pueden encontrar recipientes de diferentes tamaños, todos ellos de base plana, el tamaño medio es de 25 cm de base, 25 cm de alto y 55 cm de diámetro de boca, aunque los hay más grandes. En el caso de ser utilizado para la elaboración de alguna mezcla líquida destinada a su uso en el horno, como son las pastas, este recipiente era transportado hasta allí.

La artesa está fabricada en madera, es de forma rectangular y en ella se realizaba la mezcla y el primer amasado (fig. 5: 2). Era un objeto esencial en las casas porque aseguraba la alimentación, se encontraba en una habitación destinada de forma exclusiva a este alimento, donde también se guardaban la harina, las canastas y otros objetos destinados a la elaboración del pan. Esta habitación solía situarse en el primer piso de las viviendas porque era un lugar más seco, se utilizaba también para el almacenamiento de los panes una vez cocidos, era conocida como *masador*.

La mezcla se hacía con los brazos descubiertos y los puños cerrados, este proceso se conoce como *masar*, una vez terminada se deja reposar (durante una hora en verano y dos



Fig. 5. 1, Amasando en un lebrillo, 1989. A. F. M. E. (Palanca 1989); 2, Artesa para amasar junto a los utensilios para la elaboración del pan, Ecomuseo de Sinarcas.



Fig. 6. 1, Mujeres amasando pan en el horno de la aldea de La Cuevarruz (La Serranía) años 80; 2, Mujeres amasando pan en el horno de El Collado, 2006.

horas en invierno). El siguiente paso es el traslado de la masa o *masijo* al horno para continuar allí con el trabajo, para ello se preparaba una canasta, con un mandil (tela de lana) y con una *masera* (tela de lienzo blanco), donde se colocaba y transportaba hasta el horno. Otros objetos que se utilizaban eran un *panderico* (recipiente de hojalata para la harina), un cuchillo, un marcador, una *rasera* (rasqueta de hierro), una aceitera y unos moldes para pastas.

ELABORACIÓN DE LOS PANES

La llegada de las mujeres al horno solía ser gradual, cada una de ellas ocupaba un lugar en la mesa y un espacio en los tableros laterales. En la mesa se esparcía harina y luego se ponía el *masijo* y el *panderico* (con la *rasera*, los moldes y el marcador que se llevaban dentro), en el tablero se extendía el mandil y se iban colocando los panes unos junto a otros; para evitar que se pegaran se hacía un doble en el mandil

para separarlos. El *masijo* se cortaba con un cuchillo en partes, cada una de ellas equivalía a un pan, que se moldeaba (fig. 6) y una vez terminado se colocaba en el tablero. Al acabar este proceso la hornera pasaba a contar los panes y a cobrar la parte proporcional de la masa que le tocaba. Este pago era conocido con el nombre de *poyá*. De cada 15 panes se daba medio a la hornera, si tenías menos debías pagar la parte proporcional. Con la *poyá* de todas las mujeres que utilizaban el horno se ganaba el pan la hornera.

HORNEAR

Cuando los panes estaban preparados para ser cocidos, se colocaban sobre una *palilla* de madera cubierta de harina con capacidad para tres o cuatro panes. Después en los panes se practicaba un corte longitudinal y se marcaban, normalmente eran las iniciales de la mujer, pero podía hacerse cualquier otra marca. Con la *palilla* se acercaban a la boca del horno y los depositaban en la pala con la que la hornera los introducía en el interior (fig. 7: 1). La cocción necesita una hora; en una hornada se colocaban panes de diferentes mujeres, la hornera distribuía los panes dentro del horno y tenía que asegurarse que no se pegaran ni se quemaran. Cuando estaban cocidos los sacaba y depositaba en el banco o tableros que se encuentran al lado, entonces las mujeres iban acercándose y recogían sus panes, que podían reconocer por las marcas o iniciales (fig. 7: 2). Una vez enfriados los depositaban en la canasta para su transporte, antes les debían barrer la base con una pequeña escobilla de palmas sin mango que pertenecía al horno, se tapaban con el mandil y se transportaban hasta la casa donde se guardaban en la artesa.

VIDA COTIDIANA Y HÁBITOS DE CONSUMO DEL PAN

El pan es uno de los alimentos básicos en la alimentación y su elaboración una de las principales tareas de la mujer. Los hornos son lugares de trabajo y de encuentro entre ellas, es un lugar de conversación y el ambiente que se vive siempre es muy bullicioso. Cuando los niños son pequeños acompañaban a las madres a cualquier lugar y, por supuesto, al horno. Era frecuente encontrar niños jugando por los alrededores. Para mantenerlos ocupados y un poco tranquilos se les hacía partícipes del trabajo en el horno dándoles un trozo de masa para que aprendieran (Palanca, Berenguer 1989). En cuanto las niñas podían colaborar en las tareas del horno, ayudaban a la madre, sobre todo el día que tocaba ser hornera ya que el trabajo era mucho más pesado. Se solían ocupar de contar los panes para cobrar la *poyá* correspondiente y aprender a manejar la pala para introducir los panes. Conocer el trabajo que se debía realizar en el horno era importante porque después de casarse la mujer debía hacerse cargo de esta tarea.

La luz del día y el trabajo marcaban los hábitos de alimentación y consumo, las principales comidas que se realizaban eran tres y en todas ellas estaba presente el pan. La primera era el almuerzo, se realizaba en la casa, al despertarse y antes de ir a trabajar. La hora del almuerzo variaba con la salida del sol y por tanto con el comienzo de la jornada de trabajo. Los alimentos que se consumían eran *migas*, *gazpacho* o *gachas*. Las primeras se elaboraban con pan rallado, el gazpacho con pan *cenceño* (pan sin levadura) y las últimas con harina.

La segunda comida correspondía al mediodía (en turno a la una). Y era muy frecuente que se realizara fuera de la vivienda. Los pastores siempre comían en el monte pues cuando se cuida del ganado se pasa toda la jornada fuera de casa; ocurría lo mismo con las actividades en el campo, sobre todo en temporadas de siembra o siega. El tipo de comida que se preparaba para comer fuera de casa era pan con otros alimentos, generalmente cárnicos y se denominaba el *ato*. El pan se utilizaba para transportar la comida dentro, a modo de bocadillo, pero para comer se sacaba la comida del interior. Cuando en la unidad familiar la mayoría de los miembros se encontraban fuera de casa a mediodía, los guisos o caldos se reservaban para la cena, si eran pocos o uno de ellos los que comían fuera se realizaban estos guisos al mediodía y se guardaba la ración correspondiente para la noche.

Si se realizaba merienda era habitual el uso del pan duro mezclado con vino y azúcar, se denominaba *sopanvino*. También podía mezclarse el pan con otros alimentos como miel o frutas. La tercera comida principal era la cena, se realizaba siempre en casa y consistía generalmente en caldos, con los que se consumía abundante pan.

RECAPITULACIÓN

La visión etnoarqueológica de sociedades campesinas puede ayudar a conocer los procesos y las necesidades que generan las actividades agrícolas y ganaderas, para poder acercarse a los modos de vida en la Antigüedad o mostrar la complejidad de las actividades cotidianas como cocinar, comer y preparar alimentos. Para la elaboración del pan se suceden varias fases que generan unas estructuras y objetos necesarios para cada una de ellas, muchos los podemos llegar a conocer a través de los materiales arqueológicos, pero otros no, como son los usos o las relaciones de socialización que se crean alrededor de esta actividad. A través de la etnoarqueología podemos conocer posibles símiles, porque en tiempos o culturas diferentes, con unos elementos similares se pueden dar soluciones parecidas (Vázquez 2004).

En las aldeas de Alpuente los hornos eran edificios utilizados y administrados por toda la comunidad que habitaba en ellas, con un orden en las tareas y momentos preestablecidos y aceptados por todos. Para la gestión de estos edificios o lugares colectivos era muy frecuente el sistema de turno o "tandas".



Fig. 7. 1, Mujeres en cola para depositar los panes de la palilla en la pala de la hornera; 2, Mujeres recogiendo los panes depositados en los bancos, una de ellas limpia la base del pan con la escobilla.

El horno era de los elementos imprescindibles que debía tener una aldea y alrededor de él gira gran parte de la vida cotidiana de mujeres, hombres y niños. Aunque en su gestión participan ambos, era un edificio de marcado carácter femenino ya que el trabajo de hornera y amasar el pan se realizaba de forma exclusiva por la mujer. El día que tocaba horno, cualquiera que fuera la función que debía realizarse, la mujer compaginaba este trabajo con todas las demás actividades cotidianas (preparación de la comida, cuidado de la casa, cuidado de niños y ancianos y mantenimiento del corral doméstico), por ello era frecuente el ir y venir de las mujeres por la aldea, del horno a la casa, al corral o viceversa. En los hornos se vivía un bullicio de conversaciones, de encuentros y desencuentros, ya que eran también lugares de conflictos, habituales en circunstancias en

que los panes no se identificaban claramente. Todo este trabajo se realizaba para conseguir uno de los alimentos básicos en la alimentación de la familia: el pan. Independientemente del momento o el lugar, la presencia del pan o los derivados de la harina son imprescindibles para la alimentación.

El estudio etnoarqueológico tiene como finalidad ir más allá de la funcionalidad de los objetos o de la tecnología constructiva para cuestionar otras problemáticas como el significado social de espacios o utensilios. Se trata de buscar a los protagonistas de esa historia y hacer posible la reconstrucción de la vida humana. Para ello la etnoarqueología nos amplía el abanico de modelos culturales, pero nunca hay que descuidar el contexto socio-cultural e histórico de la sociedad de estudio (Bonet 2008). A través del estudio que se ha presentado podemos acercarnos a las actividades y procesos que genera el uso de hornos de gran tamaño y así reconstruir la vida de sus usuarios, pero debemos considerar las diferencias entre ambas sociedades y no extrapolar los modelos exactos.

Una de las principales incógnitas es la propiedad y la gestión de los hornos. Como hemos visto, en el municipio de Alpuente los hornos eran de carácter comunal y se administraban por toda la comunidad, se encuentran en un edificio propio que si posee un piso superior es destinado a uso público. Los hornos excavados en poblados ibéricos se ubican en casas, por lo que su propiedad puede ser particular. Ocurre en el caso del horno de El Tossal de Sant Miquel y en los hornos excavados en El Oral, donde las estructuras consideradas hornos de gran tamaño, VIII A2 y III H, se asocian a casas complejas.

Se observan varias similitudes en sus plantas que pueden indicar una forma de uso similar. El tamaño de la bóveda de los hornos ibéricos debió hacer necesario el uso de palas para poder aprovechar toda la superficie de cocción, entonces sería necesaria una superficie libre equivalente al tamaño de la pala, este espacio libre se documenta en los hornos analizados y puede estar destinado a este uso. Otra de las principales similitudes son las estructuras de piedra que se han documentado en todos ellos, generalmente rectangulares, aunque en el horno de la habitación VIII K2 de El Oral es circular. Como hemos visto, en el horno de la aldea de El Collado esta estructura cuadrada se utilizaba para depositar los panes tras la cocción y se encuentra a la izquierda de la boca del horno. En los hornos ibéricos debe considerarse la posibilidad de que esta superficie sea para el amasado, pero quizá esta actividad se realizaba en un mobiliario de madera que no ha dejado restos arqueológicos.

A través de las analogías extraídas del estudio etnoarqueológico no parece que el modo de gestión y la propiedad de estos edificios en el mundo ibérico sea parecida. En cambio, podemos acercarnos a los procesos necesarios para la elaboración del pan, al uso de las estructuras, la capacidad de los hornos y la compleja cultura material que requiere.

ANEXO. CULTURA MATERIAL DEL PAN

Aparte de los hornos, elementos esenciales para la producción de pan, el proceso de elaboración conlleva un variado tipo de objetos con pequeñas pero necesarias funciones. Pretendemos mostrar a continuación ese conjunto que forma la cultura material del pan para analizar la complejidad de esta actividad tan cotidiana (figs. 5 y 8).

OBJETOS DE MADERA

Artesa: Mueble de madera con frente abatible donde se hace la masa para elaborar los panes. Se encuentra en las viviendas, generalmente en una habitación destinada a ella y situada en el primer piso (Varea 1985). También era donde se guardaban los panes una vez cocidos.

Pala: Utilizada para introducir los panes en el horno, el tamaño del mango debe ser equivalente al diámetro del horno. Se utilizaban otras palas con el extremo de hierro para el trabajo de encendido y mantenimiento del fuego. Pertenecen al horno.

Palilla: Utilizada para llevar de tres a cuatro panes a la pala de la hornera, formaba parte del mobiliario del horno.

Mesa: De gran tamaño, situadas en el centro del horno, era el lugar donde las mujeres amasan el pan.

Tableros y estanterías: Situados en los laterales del edificio del horno, eran utilizados para reposar y enfriar los panes.

Cedazo o ciazó: Objeto utilizado para cerner la harina antes de usarla, fabricado en madera y una tela muy fina. Se guardaba junto a los demás objetos en el *masador*.

OBJETOS CERÁMICOS

Lebrillo: Recipiente de diversos tamaños, generalmente grande. Utilizado para los procesos de amasado, en alguna ocasión de pan y otras mezclas, si éstas no podían ser transportadas en cestas se llevaban al horno en el lebrillo.

OBJETOS METÁLICOS

La mayoría de los objetos utilizados en el horno eran metálicos, frecuentemente hojalata y los fabricaba el hojalatero de las propias aldeas o aldeas vecinas. Debido a su pequeño tamaño era habitual atarlos con una tela al *panderico* y transportarlos en él.

Panderico: Recipiente de hojalata que se utilizaba para llevar harina al horno. Solía ir decorado y generalmente con el nombre y apellidos de la propietaria.

Rasera: Rasqueta de hierro forjado que servía para recoger la harina del fondo de la artesa o rascar la masa de la mesa al amasar. Algunas de ellas estaban dentadas para hacer dibujos en los panes. Solían estar decoradas con elementos geométricos o cruces.

Cuchillo: De pequeño tamaño y con mango de madera, se utilizaba en diferentes momentos de la elaboración pero el más habitual era cortar el *masijo* en partes para amasar los panes. Destinado de forma exclusiva para el trabajo del pan y se guarda con los demás elementos del horno.



Fig. 8. Cultura material del pan. 1, Palas y tableros de madera del horno. 2, Palilla de madera. Panderico, marcadores y rasera de metal. 3, Canasta de paja y esparto con mandil y panes; 4, Canasta de mimbre con mandil y panes.

Marcador: Objeto de pequeño tamaño fabricado en hojalata, formado por dos iniciales de la propietaria. Se utilizaba para marcar los panes con la finalidad de identificarlos entre los demás.

OBJETOS DE TELA

Masera: Tela fuerte de lienzo blanco que se pone encima del mandil y sobre la que se colocaba la masa para transportarla al horno. El *masijo* no se pegaba a esta tela porque se ponía harina y podía separarse con facilidad al llegar al horno.

Mandil: Tela de lana en invierno y otra más fina en verano, servía para tapar la *masera* con la masa en el transporte hasta el horno y para tapar los panes en la vuelta a la casa. Al tejerlo dibu-

jaban una decoración en bandas de dos o más colores.

Talegas: Sacos de tela burda, generalmente de cáñamo pero los más pobres de yute (Palanca 1986). Utilizados para transportar el trigo al molino hidráulico y la harina a la vivienda, todas llevan bordadas las iniciales de los propietarios para poder identificarlos. También se utilizaban para almacenar la harina en las casas, se guardaban en el *masador* junto a los demás objetos destinados al pan.

OBJETOS FABRICADOS CON PLANTAS

Canasta de mimbre: Fabricada con mimbres pelados por cesteros que se dedican de forma secundaria a esta actividad, guardando un especial cuidado en la decoración porque solía ser un regalo de boda.

De gran tamaño, alrededor de 38 cm de alto, 36 de diámetro de base y 70 de boca. Se utilizaba en los meses de verano o más calor.

Canasta de paja y esparto: Fabricada por los hombres de la unidad familiar, con paja de centeno y soguilla de esparto. Se utilizaba en los meses de invierno porque por sus materiales resguardan del frío tanto a la masa como a los panes en el transporte de las viviendas a los hornos y viceversa.

Escobilla: Escoba de pequeño tamaño fabricada de palmas y sin mango, se utilizaba para limpiar la base de los panes antes de guardarlos en la cesta y llevarlos a las viviendas. Pertenece al horno.

PALANCA, F.; BERENQUER, J.G. (1989): El cicle dels cereals: Del Gra al Pa (Extracte), *Del gra al pa: el cicle dels cereals*, Generalitat Valenciana, València.

PELLICER, J.A. (1974): *El Collado de Alpuente*, Colección "Estudio de comunidades rurales" nº 2, València.

VAREA, J.T. (1985): Los nombres de las cosas. Amasar el pan, *La Serranía, revista comarcal de información y cultura* 8, 24.

VÁZQUEZ, J.M. (2004): *Culturas distintas, tiempos diferentes y soluciones parecidas. Ensayos de Etnoarqueología*, Servicio de publicaciones Diputación provincial de Pontevedra, Pontevedra.

NOTAS

1.- Quisiera mostrar mi agradecimiento a las personas que me han facilitado información para poder realizar este trabajo, sobre todo a las aldeas de El Collado y la Cuevarruz y muy en especial a mi familia.

2.- Agradezco y felicito a la Asociación de Jubilados de El Collado por recuperar los trabajos tradicionales en su "Recreación histórica de la faena de la siembra, siega y trilla a principios del siglo XX", jornada realizada en agosto de 2006, en la que se incluyó el trabajo tradicional en el horno. A este acontecimiento pertenecen las fotos de las figuras 4, 6 - 2 y 7.

AUTORA

Cristina Albir Herrero

Arqueóloga, colegiada nº 16334

crisalhe@alumni.uv.es

BIBLIOGRAFÍA

ABAD, L.; SALA, F. (1993): *El poblado ibérico de El Oral* (San Fulgencio, Alicante), Trabajos Varios del Servicio de Investigación Prehistórica, 90.

BONET, H. (1989): Cicle del cereal: els inicis de l'agricultura, *Del gra al pa: el cicle dels cereals*, Generalitat Valenciana, València.

BONET, H. (1995): *El Tossal de Sant Miquel. La antiga Edeta y su territorio*, Diputació de València. València.

BONET, H. (2008): Por qué una exposición sobre mundos tribales y por qué desde una perspectiva etnoarqueológica, *Mundos tribales. Una visión etnoarqueológica*. Museu de Prehistòria de València.

BUXÓ, R.; PONS, E. (1998): *El graner de l'Empordà. Mas Castellar de Pontós a l'edat del Ferro*. Museu d'Arqueologia de Catalunya.

MILETO, C.; VEGAS, F. (2008): *Homo faber. Arquitectura preindustrial del Rincón de Ademuz*, Mancomunidad de Municipios Rincón de Ademuz, València.

PALANCA, F. (1986): Los molinos, *La memòria d'abans, del gra al pa, els molins*, Generalitat Valenciana, València