

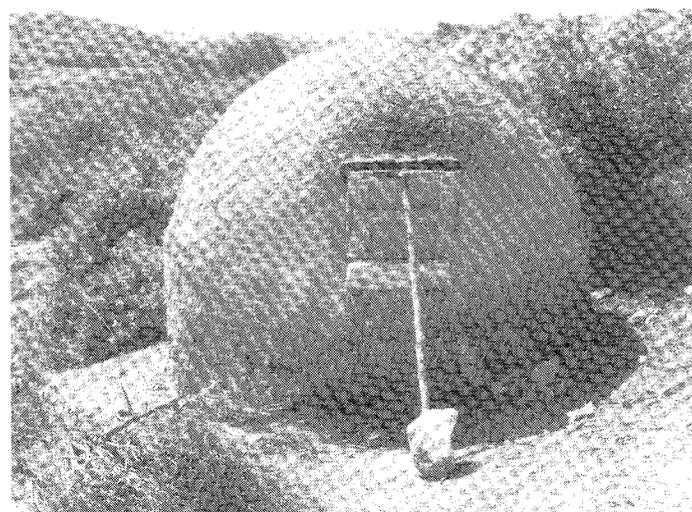
EL AMASIJO



El pan nuestro de cada día que se come en el campo, se amasa siempre en los cortijos y se cuece en el horno propio. En esos hornos de cúpula de hechura tan característica que se ven a la vera de casi todas las casas, y que tienen tanta importancia económica, a pesar de su reducido tamaño, que es normal que figure en las escrituras de propiedad de las fincas como un edificio aparte, bajo la curiosa titulación de “horno de pan cocer”. Así como suena.

La razón de que los hornos se describan literalmente así en las escrituras, anteponiendo la palabra “pan” a la de “cocer”, que es su primordial objeto, es un misterio que debe venir de muy atrás, a juzgar por su aire de castellano antiguo.

Esto mismo sucede con las eras, que también es costumbre citar en las escrituras de propiedad, como si se tratase de una obra de construcción, cuando en esta comarca son simples explanadas con una capa de tierra especial apisonada. Sin embargo, en las escrituras se les titula pomposamente como “era de mies trillar”, en lugar de consignar sencillamente “era de traillar mies”, que estaría más de acorde con nuestra forma de expresarnos hoy. Pero volvamos al pan



nuestro de cada día que es el protagonista de esta crónica.

Ese pan que se amasa en los cortijos y se cuece en propio “horno de pan cocer”, como dicen las escrituras, es el resultado de una larga serie de operaciones encadenadas, todas ellas complicadas y lentas, que se agrupan bajo el título genérico de “El amasijo”. Operaciones que corren todas a cargo del ama de casa y que suponen varias horas de labor ininterrumpida.

Las personas que están habituadas a ver el pan sobre la mies, ya listo para hincarle el diente, que son la mayoría de los que comen pan, no tienen la más remota idea de los pasos que ha tenido que recorrer ese pan para llegar hasta la mesa y a las manos del consumidor; o para ser más exactos, de la serie de operaciones que ha tenido que realizar la persona que lo ha fabricado, hasta conseguir ese apetitoso producto. Por ello creo conveniente ilustrar al lector, con todo detalle, de la larga serie de operaciones que hay que realizar para completar eso que en los cortijos llaman simplemente “El amasijo”.

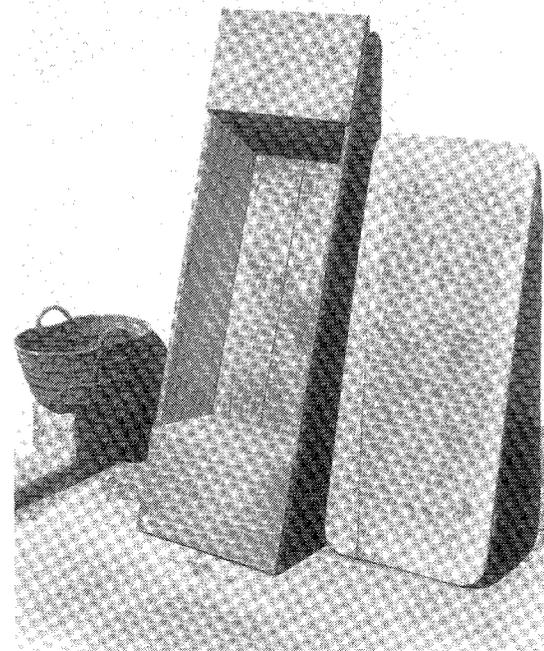
La primera operación del amasido es la de acrecentar o hacer la "creciente" (la palabra levadura no se conoce en el campo), operación que se realiza la noche antes. Todo consiste en diluir en agua templada, utilizando un lebrillo o fuente honda, la creciente, que no es ni más ni menos que una pelota de masa cruda que se ha guardado del amasido anterior (cuando no se dispone de creciente propia, se le pide a la vecina más cercana). Al agua en la que se ha disuelto la tal creciente se la agrega harina hasta formar una pasta blanda como la masa de hacer buñuelos.

La creciente así hecha (que vienen de crecer y es pura levadura natural), se deja toda la noche en su fuente, abrigándola del mejor modo posible para que fermente. Despide un olor agridulce muy característico.

La segunda operación del "amasido", aunque el orden no altera el proceso, también suele hacerse de noche o en la madrugada, y consiste en cerner la harina que ha de amasarse. Normalmente la harina suele conservarse en los mismos costales en que ha venido del molino, y se va cerniendo a medida que se gasta. El objeto del cernido no es otro que el de separar la harina del salvado que la acompaña hasta dejarla blanca y limpia de impurezas.

Esta operación de cerner se hace sobre la artesa, valiéndose del cedazo y de su complemento auxiliar que son las "cernederas". Como muchos lectores desconocerán estas tres piezas básicas del ajuar de toda casa de campo equipada como Dios manda, se impone una ligera descripción.

La artesa de amasar es un recipiente de madera bastante voluminoso, muy parecido al casco de una embarcación con fondo plano, cuyos dos extremos terminan en sendas plataformas en las parte superior, que sirven como tableros para moldear las piezas de masa.



*Artesa
y tabla
de
amasar*

Los tamaños de las artesas son variables, pero todas presentan la misma forma, y las hay construidas de tablas ensambladas, que son las que podemos llamar modernas y baratas, y las macizas o construidas de una sola pieza, que son costosas obras de artesanía. Para obtener una artesa de este tipo, hay que vaciar, a golpe de escoplo y azuela, la mitad longitudinal de un rollizo tronco, de al menos, medio metro de diámetro, utilizando la misma técnica que usan los isleños del Pacífico para obtener sus canoas.

Ahondando en el tema de estas costosas artesas de una pieza, he podido averiguar que las mejores son las construidas vaciando un tronco de ciprés, árbol bastante escaso en esta comarca. En segundo lugar están las fabricadas con tronco de olmo, y en tercero las de pino carrasco.

La “cernedera” es un artilugio de madera parecido a una camita de juguete, con dos frontales o cabeceras unidas frente a frente por dos travesaños. Este aparato se coloca empotrado sobre los bordes de la artesa, y sobre él se hace correr el cedazo deslizándolo sobre los travesaños que unen las cabeceras, que vienen a servir de soporte. El objeto de las cernederas es facilitar y hacer más cómoda la tarea del cernido, que resultaría muy cansada para los brazos si hubiese que mantener el cedazo a pulso.

Finalmente llegamos a la pieza básica del cernido, que es el cedazo o criba que realiza la separación de la harina y el salvado. Es un simple aro o cilindro de madera con un tejido de malla fina en el fondo. En las casas bien equipadas suele haber tres cedazos de distinta malla o paso, para cerner el trigo, la cebada y el panizo, en razón a que la harina que se obtiene de estos tres cereales panificables, requieren un tratamiento distinto.

Una vez cernida la cantidad de harina necesaria para el amasijo en cuestión (las amas de casa ya tienen su cálculo exacto) se procede a la operación de amasar propiamente dicha, o lo que es igual, a convertir la harina en masa. Para ello se abre un hueco en el montón de harina depositado en la artesa, y en ese hueco se vierte agua templada formando un pequeño lago. En este agua se disuelve la pasta de la creciente preparada la noche antes, que por efecto de la fermentación habrá crecido el doble de su volumen original, acto seguido se le agrega una porción de sal. Este detalle de poner la sal antes de envolver el agua con la harina es importantísimo, ya que si se olvida se desgracia el amasijo. Un pan sin sal es la cosa más insulsa del mundo. Las amas de casa precavidas tienen el cuidado de preparar de antemano la sal en un platito o vaso, bien a la vista para que no se olvide.

La operación que sigue es envolver la harina con el agua, a fuerza de brazos y puños, hasta conseguir

una masa consistente que pueda moldearse con las manos sin pegarse. Es cuestión de práctica y de tacto para ir agregando a la masa espolvoreos de harina hasta lograrlo.

La masa así obtenida, se abriga en la propia artesa con mantas y tendidos y se deja reposar hasta que se “haga”, según expresión de las mujeres del campo. El se “haga” no es otra cosa que esperar a que comience el proceso de fermentación y la masa se esponje, porque si recién terminada la masa se comete la insensatez de moldear panes y meterlos en el horno, lo que resulta no son panes esponjosos y crujientes, sino tortas apelmazadas que no hay quien les meta el diente.

Mientras que la masa reposa y “se hace”, el ama de casa, que no debe reposar un instante el día del amasijo, debe ocuparse de caldear el horno, llenándolo de leña y pegándole fuego, y estar atenta además, para que cuando se consuma la primera calda, echarle la segunda si es preciso. Esto de las caldas o remesas de leña al horno no tiene medida fija, pues depende siempre del tipo de leña que se utilice. Si es leña fuerte de ramaje, basta con una calda; pero si es leña floja de monte necesitará dos.

Mientras la leña se quema en el horno, dará tiempo a que la masa se haya “hecho” en la artesa, cosa que las amas de casa comprueban de la forma más sencilla. Tal comprobación consiste simplemente en hundir los dedos en la masa. Si ésta está “hecha”, el hueco que imprimen los dedos tenderá a rellenarse rápidamente sin dejar huellas; pero si la masa no está aún a punto, los huecos de los dedos permanecerán abiertos sin tendencia a rellenarse. Entonces habrá que esperar otro poco tiempo hasta que el fenómeno se produzca con toda perfección.

Una vez que la masa está a punto, se comienza la operación de “eñir”, extraña palabra con la que se designa la tarea de convertir la masa informe en piezas

perfectamente formadas: panes, rocas, tiesos, o lo que se desee obtener como producto final. Para esta operación se toman porciones adecuadas de masa, se van sobando estas porciones una a una sobre la plataforma del extremo de la artesa y, una vez sobadas y formada la pieza, se van colocando ordenadas sobre la tabla del pan. Como su mismo nombre indica, la tabla del pan es un tablero de madera de dimensiones variables que sirve para transportar las piezas a la boca del horno, y también para retirarlas cuando están cocidas. Debe cubrirse con un tendido de lana para evitar que las piezas recién moldeadas se peguen a la madera.

Una vez terminado el "eñir", hay que esperar otro rato para que la masa de las piezas se "haga" nuevamente. Ello se debe a que el sobo y el moldeo interrumpe temporalmente el proceso de fermentación y es preciso esperar a que se reanude. La prueba de que la fermentación vuelva a su punto óptimo es la misma que la de la masa en la artesa: meter los dedos.

En esta segunda espera a que el pan se "haga", la protagonista del amasijo no puede sentarse a descansar un poquito, pues ha de aprovechar la pausa para realizar la operación más desagradable y penosa de todo el proceso, que es la de barrer el horno; es decir, limpiar el suelo de toda la ceniza y brasas producidas por la leña, amontonándolas a un lado junto a la boca. Se utiliza para esto el "barreor" del horno, que es un simple palo largo con un trapajo amarrado a la punta. Trapajo que a fuerza de remojones en un cubo de agua logra el prodigio de dejar limpio el suelo del horno sin salir ardiendo.

Lo desagradable y penoso de esta labor de barrer el horno es que hay que hacerla mirando lo que se hace, y para mirar bien, casi es preciso meter la cabeza dentro del horno, que despide por la boca una flama insoportable.

Una vez hecho el barrido, sólo resta una última operación para completar el ciclo del amasijo, que es meter las piezas en el horno, valiéndose de la pala correspondiente, tapar muy bien la boca para que no se pierda calor y esperar a que el pan se cueza. No obstante, es preciso echarle una miradita de cuando en cuando para ver como marcha el cocimiento y, en algunos casos, hacer algunos cambios de posición de las piezas para obtener un cocimiento parejo, ya que hay partes del horno con más calor que otras.

La cantidad de pan que se amasa cada vez en los cortijos es proporcional al número de personas que lo consumen. Por regla general se amasa para ocho o diez días de consumo a pajera abierta, es decir, para comer todo el que se desee sin tasa. Los panes se hacen grandes, de dos kilos para arriba, porque cuanto más grandes son más tiempo aguantan sin ponerse demasiado duros. De todos modos, cuando pasa una semana por ellos ya se les nota la vejez, y es por eso que los amasijos se calculan para este plazo.

La decisión de amasar la toma el ama de casa cuando resta un pan o dos del amasijo anterior, que, naturalmente, hay que consumirlos antes de meterle mano al pan nuevo y tierno. Quiere decir esto que, aunque haya pan recién hecho, es preceptivo comerse primero el que queda duro y luego empezar el tierno. Sin embargo es costumbre hacer una excepción el día del amasijo, que viene a ser como el obsequio al paladar que siempre apetece el pan recién hecho. La excepción consiste en la "torta", una pieza más plana que los panes normales, que se hace en todo amasijo ejemplar único, para consumir recién sacada del horno, a veces ardiendo. La Torta es de hecho el único pan del día que se come en los cortijos, ya que los panes cocidos al mismo tiempo no se empezarán a comer, en el mejor de los casos, hasta el día siguiente, cuando ya se ha "sentado".

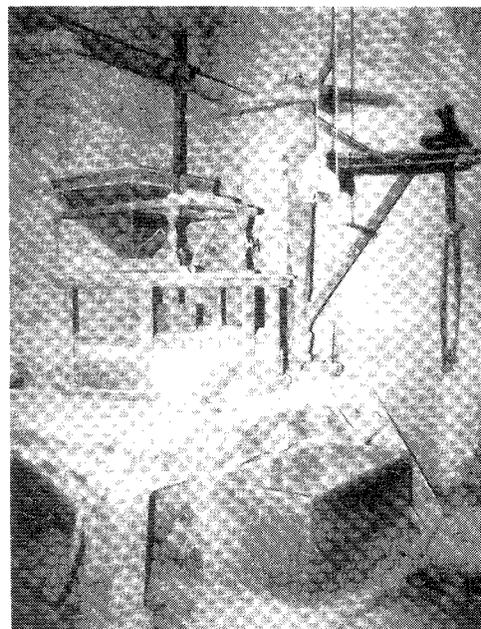
Esto del "asiento" del pan es importante, porque se tiene la creencia de que el pan recién hecho y sin "asentar" es dañino para el estómago, y quizás hay algo de cierto en ello.

Para los niños de los cortijos, que normalmente disfrutaban de muy pocas golosinas, el día del amasido es un día de ilusión. Ilusión sencilla, como todas las cosas del campo, pero que a ellos les hace felices por unas horas. Se trata simplemente de tener un "rollo" propio y comérselo.

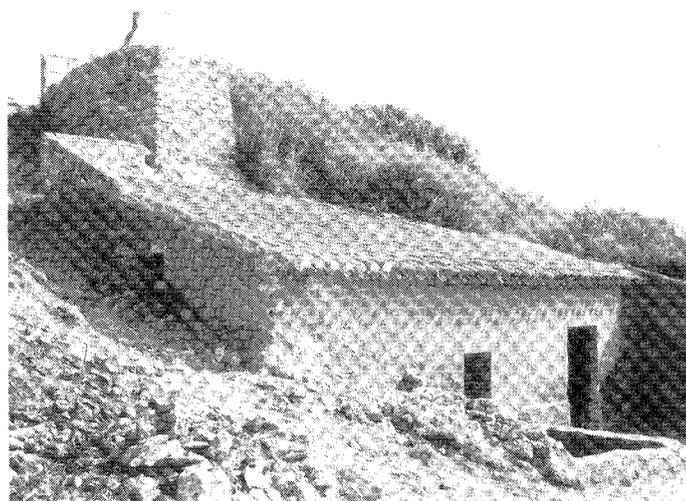
El "rollo" o "rollico" en cuestión no es otra cosa que un pequeño rosco de la misma masa del pan, que se les hace individualmente a los pequeños como obsequio especial en todos los amasidos, y que a ellos les ilusiona muchísimo. Es a fin de cuentas el mismo pan que van a comer de la "torta" del día, pero en forma de rosco que le da un carácter de juguete, que es lo que ellos aprecian. Tanto es así, que cuando reciben sus rollos calientes, los contemplan con embeleso y dudan mucho antes de decidirse a empezarlos por no destruir el encanto.

Creo que con esta descripción del amasido habrá podido apreciar el lector que el fabricar pan es una cosa que tiene bastante miga, y valga la expresión. No obstante, debo aclararle que el amasido en sí, y pese a su complicada ejecución, no es más que la fase final de un proceso mucho más largo que comienza varios meses antes.

En definitiva, ese pan tan apetitoso que vemos sobre el mantel de la masa comenzó a formarse cuando se sembró el trigo en la tierra, y desde que el trigo se siembra hasta que se recoge y se lleva al molino, hay mucho que bregar en los cortijos antes de caldear el horno.



Interior del molino de Tarahal



Molino de Tarahal (Cuevas del Almanzora)