

BOLLO A LA LOSA

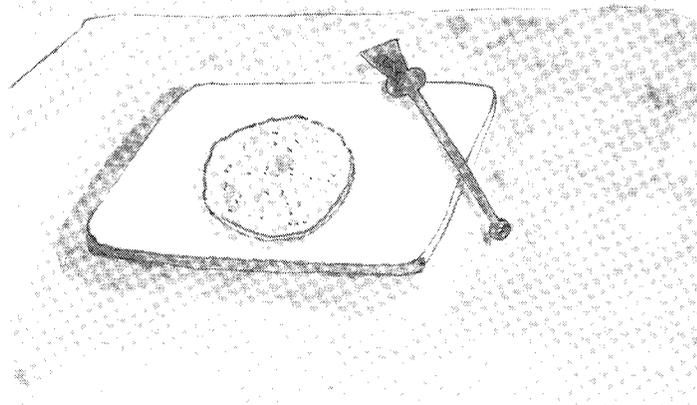


Para hacer unas mediciones desde un punto geodésico situado en Sierra Almagrera, me he desplazado de mi base de Almendricos a la desembocadura del Río Almanzora. Me acompaña el tío Alfonso y su inseparable burra "Lucera", que viene al pelo para cargar con los aparatos y el poco equipaje que llevamos.

Me encuentro pues, en la tierra del bollo, y explicaré al lector por qué le doy esta denominación a la zona en que ahora actúo por necesidades de trabajo.

En esta zona de la desembocadura del Río Almanzora y su contorno se observa un fenómeno muy singular, y es que la gente del campo que habita en cortijos aislados o en caseríos, apenas come pan. -¿Qué comen, entonces?- se preguntará el lector. Pues comen bollo; bollo a la losa en lugar de pan. O sea, que en lugar de comer harina de trigo convertida en pan, que es lo que normalmente se come en todas partes, lo que aquí se come es harina de panizo (maíz) convertida en bollo, porque la harina de panizo es más económica que la de trigo.

Esta explicación es un tanto discutible y no me



acaba de convencer, pues si la fanega de trigo cuesta veinte pesetas, lo que hace que resulte el kilo de harina a 50 céntimos, y la fanega de panizo cuesta 15 pesetas, lo que hace que el kilo de harina salga a 35 céntimos, no me parece que la diferencia de precio sea motivo suficiente para justificar esta tendencia a comer bollo en lugar de pan.

Es cierto que en estos pagos de la desembocadura del Almanzora se cría mucho panizo, y que el tenerlo de cosecha explique la tendencia a consumirlo a falta de trigo, por aquello de aprovechar lo que se tiene en casa y no tener que gastar comprando lo que no se tiene. Pero esta explicación es válida para los agricultores que obtienen el panizo de sus tierras, pero no parece muy lógica para los que no tienen tierra y viven de su trabajo, que también compran harina de trigo para hacer bollos y en cambio no compran pan, ni harina de trigo para amasarlo.

En resumen, que la gente de esta zona en lugar de comer pan, acompañan la comida con bollo a la losa, que viene a ser otra especie de pan, más económico (aparentemente) más artesano, y que

indudablemente debe alimentar lo suyo, puesto que a base de bollo acompañando el guisado o la fritada de lo que sea, se tiran los hombres sus diez o doce horas trabajando a lomo lleno sin dar muestra de desmayo.

Hoy hemos tenido la suerte de caer en un cortijo de un amigo del tío Alfonso, situado en el pago de Palomares, justo a tiempo de ver a la dueña de la casa fabricar los bollos para el almuerzo, lo que me ha permitido seguir paso a paso el entretenido proceso de confección, y por supuesto, saborear también el bollo recién hecho y calentito, que es como resulta más gustoso al paladar.

Lo primero que ha hecho la tía Juana, que así se llama la dueña de la casa, es amasar en un lebrillo una buena porción de harina de panizo ya cernida, con agua ligeramente templada y su poca de sal, hasta obtener una gruesa pelota de masa consistente de un bonito color amarillo claro. Luego ha dejado reposar la pelota de masa un rato en el mismo lebrillo para que se "haga". Aunque en este caso la harina de panizo no actúa como la de trigo y el hacerse no se comprueba presionando la masa con los dedos. La masa de panizo no reacciona tapando el hueco.

-Dejando la masa reposar un rato salen más esponjosos- me ha explicado la tía Juana.

Mientras la masa reposaba, ella ha plantado la losa sobre los hierros de la cocina (trébede) y se ha dedicado a meterle leña para caldearla.

La losa en cuestión, que es pieza fundamental para fabricar el bollo, es una plancha de hierro de unos 30 o 40 centímetros de lado y medio centímetro de grueso, aproximadamente, que es normal ver colgada en todas las cocinas de esta zona junto con las sartenes y las raseras.

Esta plancha de hierro o losa, se monta sobre las trébedes y se le mete fuego debajo hasta que adquiera una temperatura adecuada.

Cuando la losa está a punto, se inicia la confección de los bollos.

La tía Juana ha cogido una tabla, "el tablero de los bollos", que tiene unas dimensiones parecidas a las de la losa, y sobre el tablero ha colocado una porción de la masa del lebrillo, que a base de palmadas y mojándose las manos en agua para que no se pegue, ha convertido en una oblea redonda de unos veinticinco centímetros de diámetro y un centímetro de grueso, poco más o menos. Hecha la oblea, que en definitiva es el bollo, la ha deslizado cuidadosamente del tablero a la losa caliente, y ha esperado un ratillo para que se cueza la cara que está en contacto con el fuego. Al mismo tiempo, y ayudándose de la rasera plana, la ha ido despegando y girando sobre su centro para que el cocido sea parejo.

Cuando la primera cara ha estado suficientemente cocida, con la misma rasera y las manos le ha dado la vuelta al bollo para que se cueza por la otra cara. La misma operación de despegarlo y girarlo con la rasera, y al ratillo ya estaba el primer bollo hecho.

Digo el primero, porque de la pelota de masa del lebrillo le ha salido nada menos que diez bollos, que son, poco más o menos, los que necesita la familia para el almuerzo y la merienda.

Entre changas y marangas, la tía Juana se ha tirado una hora larga haciendo bollos, y todos los días igual, amasando y cociendo bollos para sustituir a un pan que ni amasa ni compra.

El bollo a la losa está francamente rico recién hecho, caliente, pero pierde toda su gracia en cuanto se enfría y pasan unas horas por él, porque se endurece y apelmaza como si estuviese hecho con yeso. Es por esto que hay que hacerlo todos los días, y lo más que se permite para simplificar una tarea tan pesada, es hacer al mismo tiempo los bollos del

almuerzo y los de la merienda o cena. guardando estos últimos bien envueltos en un tendido para que no se resequen y endurezcan mucho, aunque de todos modos ya no resultan tan gratos al paladar como recién hechos.

Esto del bollo a la losa, confeccionado exactamente como lo describo, es algo realmente curioso, ya que he podido averiguar por mis andanzas en la comarca, que este alimento sustitutivo del pan queda circunscrito, casi exclusivamente, al valle de la desembocadura del Almanzora, concretamente a los términos de Cuevas, Vera y Mojácar, sin extenderse más allá. El bollo no es conocido ni en el campo de Lorca, ni en el de Huércal ni en el de Antas, que rodean esta zona.

Al principio de enfrentarse con este curioso fenómeno, pensé que esta particularísima afición al consumo de bollo a la losa, era consecuencia directa del mucho panizo que se cría todos los años en estos pagos del río, pero esta circunstancia, si bien pudiera ser un motivo impulsor del hecho en determinadas épocas, no justifica del todo la intensidad del fenómeno en la zona indicada, ya que en España hay multitud de comarcas donde se produce más maíz que en ésta, y sin embargo se desconoce totalmente el bollo a la losa. Es cierto que en las provincias del Norte se consume maíz, o harina de maíz, pero convertida en pan y cocida en horno, no sobre una plancha de hierro.

Dándole vueltas al tema del bollo, solo encuentro una explicación razonable al fenómeno, y es que tal producto fue importado directamente de América, probablemente de México, donde es habitual el consumo de maíz en lugar del pan de trigo, y preparado también en tortitas cocidas sobre una plancha, que se hacen exactamente igual que aquí se hacen los bollos, solo que las tortitas mejicanas

son más pequeñas. De lo que deduzco, que el bollo fue introducido en este limitado enclave de la desembocadura del Almanzora, por algún emigrante que aprendió la técnica en México, se la trajo al volver a la patria y la divulgó entre sus vecinos. No encuentro otra explicación, y sigo sin explicarme cómo el uso del bollo a la losa no se ha extendido más allá de los límites indicados.

De paso que estamos con el panizo, debo añadir para completar la información al lector, que además del bollo a la losa, como sustituto del pan, la harina de panizo tiene en esta zona otras varias aplicaciones culinarias muy apetitosas.

Así por ejemplo, se hace otra variedad de bollo, pero a lo fino, y de consumo en casas acomodadas, que son los llamados bollicos fritos. Se hacen con la misma masa que los bollos a la losa, solo que pequeños, del tamaño de la palma de la mano, y en lugar de cocerse sobre una plancha se fríen en aceite. Por su aspecto y su gusto resultan una auténtica golosina, puesto que vienen a ser buñuelos de maíz. No suele hacerse en las casas de los pobres por el consumo de aceite.

También se hacen con la harina de panizo migas, pelotas que se agregan a ciertos guisados típicos de la zona, y gachas.

