

LOS HORNOS Y EL PAN EN EL VALLE DE KARRANTZA

MIGUEL SABINO DIAZ GARCIA *

* Dpto. Etnografía Instituto Labayru. Bilbao.

Sección de Antropología-Etnografía de Eusko Ikaskuntza.

Los hornos

El horno de cocer pan ha constituido una elemental construcción en el contexto de la arquitectura popular de Karrantza, uno de los habituales complementos del caserío en el paisaje rural de este Valle encartado, el municipio vizcaíno de mayor superficie territorial.

Su máximo auge corresponde al periodo comprendido entre finales del siglo pasado y la mitad de la década de los años 30, iniciando paulatinamente su decadencia a partir de 1936. Entre los años 1910 y 1930, tras haber recabado información, en casi la totalidad de los núcleos poblacionales del Valle, de las personas de mayor edad, se puede contabilizar, estimativamente, la cantidad de 132 hornos, si bien es de suponer que anteriormente a este tiempo, el número sería aún mayor. Así, y a modo de ejemplos, baste citar que en el pueblo de Herboso, Concejo de Biaz, los nueve vecinos que lo habitaban tenían en uso 7 hornos, e igualmente en el Concejo de Biaz, los once vecinos del pueblo de Manzaneda disponían de 5 hornos a pleno funcionamiento.

Si tomamos como referencia el Padrón de la Contribución Territorial sobre la Riqueza Urbana del Ayuntamiento de Karrantza correspondiente a los años 1941-42 (1), se observa que figuran reflejados en el mismo 43 hornos, número que, diez años después en el Padrón de Edificios y Solares del Término de Karrantza (2) sigue invariable. Si bien, los datos procedentes de estas fuentes de información pueden aceptarse a modo orientativo por lo admisible de su fiabilidad, debe de tenerse en cuenta que han concurrido casos en los que la existencia o utilización de los hornos no ha quedado reflejado en ellas, unas veces por no ser ya utilizados, y otras con el fin de no abonar el correspondiente recibo de la contribución, recibo que estipulaba el pago anual de 43 y 86 céntimos, cantidad acorde con la superficie de la construcción.

(1) Archivo municipal de Karrantza

(2) Idem.

Con el inicio de los años 60, el horno, que pervive como construcción, y cuya existencia en el Valle apenas supera ya la veintena, pierde definitivamente toda su utilidad, concretándose a casos muy aislados, como en el situado en El Otero, barrio de Lanzas Agudas, donde su propietaria, Magdalena Paliza, sigue cociendo pan hasta el año 1982, y en el del caserío La Fontanía en el Concejo de San Esteban, donde, aprovechando los restos de otro viejo, construyen el horno en 1970, cociendo pan en él hasta 1977, empleándose en estos últimos años para el asado de carnes en los días de celebración de las fiestas del pueblo.

En la actualidad sólo quedan 11 hornos diseminados por las tierras del Valle en aceptable estado de conservación y en desuso total, aumentando este número, en la mitad, con los existentes que presentan un avanzado estado de ruinas.

La modalidad de propiedad más usual ha sido la unifamiliar, aunque, tomando como referencia estrictamente los núcleos de población más amplios, esta clase de horno era comúnmente usado por otros vecinos, tras previo consentimiento del propietario. Así mismo han concurrido ocasiones en las que dos o, como máximo, tres familias se unieron para construir el horno y así dividir su coste y propiedad.

Bastante común ha sido en Karrantza la existencia de hornos comunales, los conocidos como del pueblo, y en los que la mayoría de los vecinos, puesto que casi siempre se han dado casos de coexistencia de hornos unifamiliares y del pueblo, eran los propietarios, repartiéndose los gastos de su construcción y mantenimiento, procediendo rotativamente cada uno de ellos, previa consulta con los demás, a la coción del pan. Aún por los años 1941-42 (3) existían esta clase de hornos en los pueblos de Bernaldes, El Cuadro, Otides, Presa, Aldeacueva y Pando, en estos dos últimos por partida doble, debido a la dispersión de los caseríos que conforman los barrios de estos núcleos de población.

Igualmente, en esa misma época y recabando datos de las fuentes de información municipales ya anteriormente citadas, se observa la existencia de otros casos muy aislados de propiedad, como son, los del horno anejo a la vivienda del empleado de la Administración de Arbitrios en el pueblo de La Cadena, cuyo propietario no era otro que el Ayuntamiento de Karrantza, y el de propiedad eclesiástica, situado en el paraje El Pontarrón, en el pueblo de El Suceso, y que formaba parte del patrimonio de la Iglesia-ermita de El Buen Suceso, hornos que conjuntamente con los del pueblo se encuadraban en la disposición legal que autorizaba la exención permanente de la Contribución Territorial Urbana.

Los hornos carranzanos, tomando como referencia los aún existentes, son de sección semiesférica, contruídos en su mayoría con teja y arcilla, si

(3) Archivo municipal de Karrantza. Padrón de la Contribución Territorial sobre la Riqueza Urbana del Ayuntamiento de Karrantza.

bien el ladrillo ha supuesto en algunas ocasiones otro material más a emplear. Tienen como base losas de arenisca, excepción hecha en el horno de La Fontanía que por su modernidad ésta es de baldosas, oscilando su diámetro entre los 1.75/2.10 metros y con una altura entre 0.90/1.20 metros, estando situados en el interior de una pequeña construcción rectangular, (salvedad hecha en el horno de los herederos de Agapito Flores, en el pueblo de Bernales, cuya parte trasera es semicircular) de gruesos muros de mampostería y mortero, oscilando entre los 0.42/0.54 metros, con cubierta de teja curva y a dos aguas, abierta en su fachada delantera, con unas medidas, en cuanto a la longitud, que varían considerablemente de unos a otros, representando un amplio abanico entre 3.90 y 7 metros, con la coincidencia de la mayoría de ellos en los 3.10, salvo algunas excepciones que llegan y superan los 3.50 metros.

Cabría destacar por lo inusual de su construcción el horno de propiedad de Macario Maza, en el pueblo de La Calera, actualmente derruido éste pero conservando su primitiva construcción, totalmente cerrada con puerta de madera y cubierta de losas de arenisca a dos aguas.

Su emplazamiento, por lo general ha sido en las cercanías de los caseríos, con el fin de evitar posibles incendios, situándose la mayoría de éstos a una distancia entre los 4 y 10 metros, si bien algunas construcciones han superado estas distancias aproximándose al medio centenar de metros. No muy numerosas han sido las veces en las que el horno ha estado incorporado a una de las fachadas laterales del caserío, y en contadas ocasiones, los existentes en el interior de la vivienda.

La boca se sitúa a una altura del suelo entre los 0.40 metros la mínima, en el horno del Bierre (Bernales), y los 0.97 metros la máxima, en el de las Llamosillas (Pando), siendo los 0.70 metros la más generalizada. Esta se encuentra delimitada por dos sillares de arenisca asentados sobre una losa sobresaliente, a modo de repisa, que forma parte de la base del horno y sobre los que descansa longitudinalmente otro de dimensiones ligeramente superiores, conformando un rectángulo de aproximadamente 33 x 43 centímetros.

A la altura media de los sillares verticales de la boca, en su parte izquierda, algunos hornos presentan un pequeño hueco de 15 x 15 centímetros, sin comunicación alguna con el interior del horno, cuyo servicio iba destinado principalmente a colocar la taza o el vaso que contenía las yemas de huevo con que se solía untar la parte superior de los panes.

Ya en el terreno puramente estricto del funcionamiento del horno, se iniciaba éste con la preparación del fuego, coincidiendo con el momento de la partición de la masa para dar la forma a los panes, para lo cual se introducía con la mano uno o dos haces (también conocidos como coloños) de argoma muy seca a la que se prendía fuego directamente. Existían las variantes de usar, indistintamente, un manojo de paja o de chirloira, a los cuales, una vez extendidas las llamas, se les añadía leña de rebolla, (nombre con el que

en Karrantza se conoce al roble) que con anterioridad había sido picada aproximadamente a un metro de largo.

Cuando el material introducido en le interior del horno se había consumido en su totalidad y quedaban las ascuas, éstas se extendían por la base con un palo largo «el urgón» con el fin de que el calor se distribuyera por todo el horno. Cuando se observaba que la bóveda estaba blanca, a punto, se sacaban las mismas a la boca de éste con un palo de aproximadamente dos metros de longitud, que tenía en el extremo una pequeña tabla rectangular, procediéndose acto seguido a limpiar muy bien la base. Esto lo que se hacía mojando en un balde de agua, en algunos hornos en un pequeño cuenco labrado en piedra situado a la entrada, hojas de helecha amarradas a la punta de un palo. Terminada esta labor se comenzaba a introducir los panes utilizando, no sólo en este menester, sino también para mover y sacar los mismos, la pala, (utensilio de hierro con mango de madera de casi dos metros de longitud) a la que se espolvoreaba con un poco de harina para evitar que se pegasen los panes a la hora de ser metidos en el horno para cocer.

Finalizada la operación de introducir los panes, si se observaba que las ascuas aún daban mucho calor se las cubría con piedras u hojalatas, procediéndose a cerrar la boca, bien con una piedra, bien con una chapa de hierro construida para tal motivo.

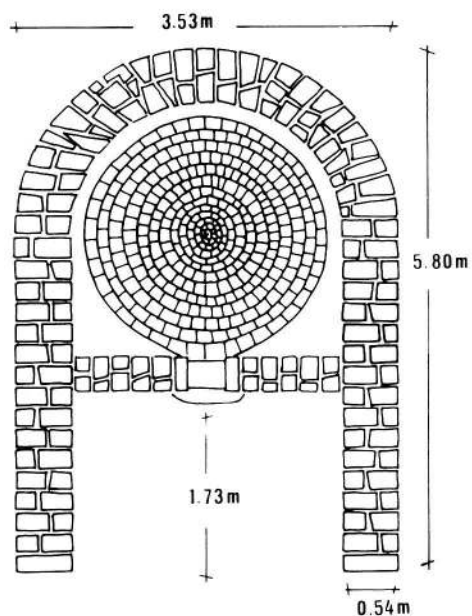
Una vez finalizada la coción del pan, se tenía por costumbre en algunos caseríos aprovechar la hornada para el asado de manzanas.



Horno de Las Llamosillas (Pando), propiedad de los herederos de Dionisio Barreras.



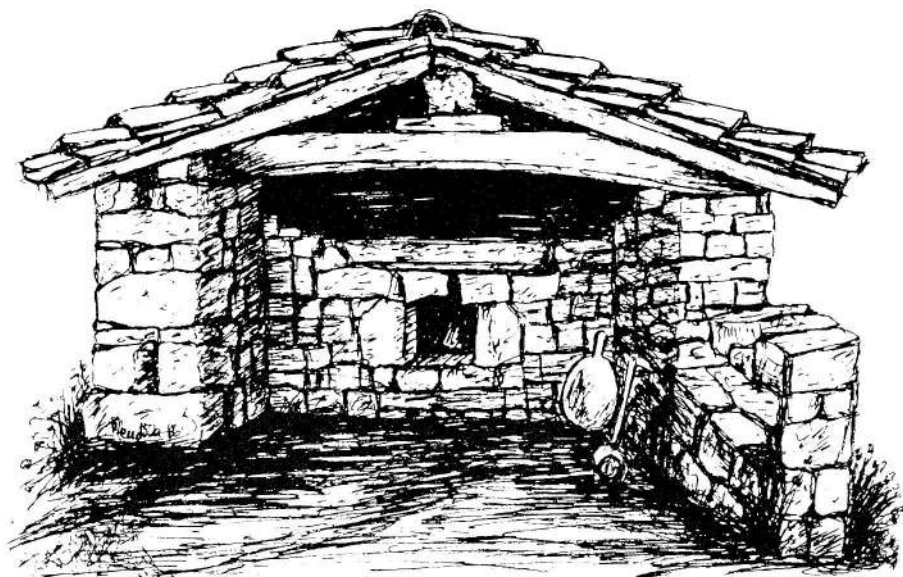
Horno de Rucabao (La Calera del Prado), propiedad de Avelino Diego Armendariz.



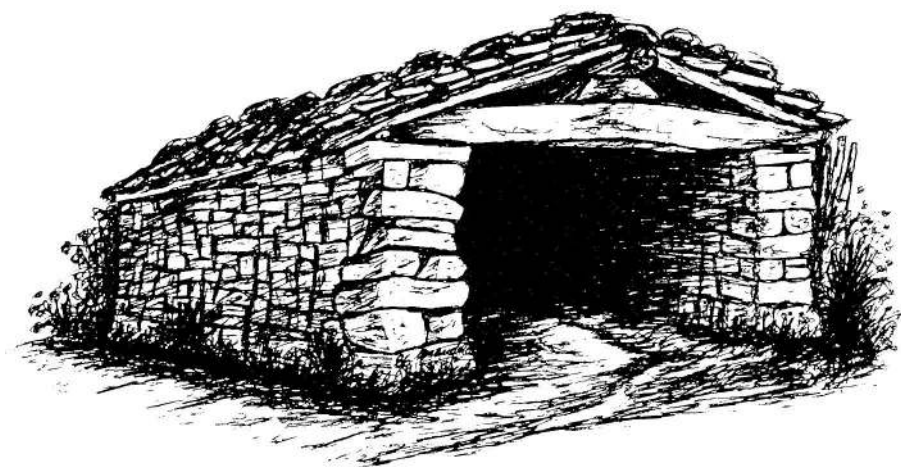
Croquis de planta del horno propiedad de los herederos de Agapito Flores (Bernaies).



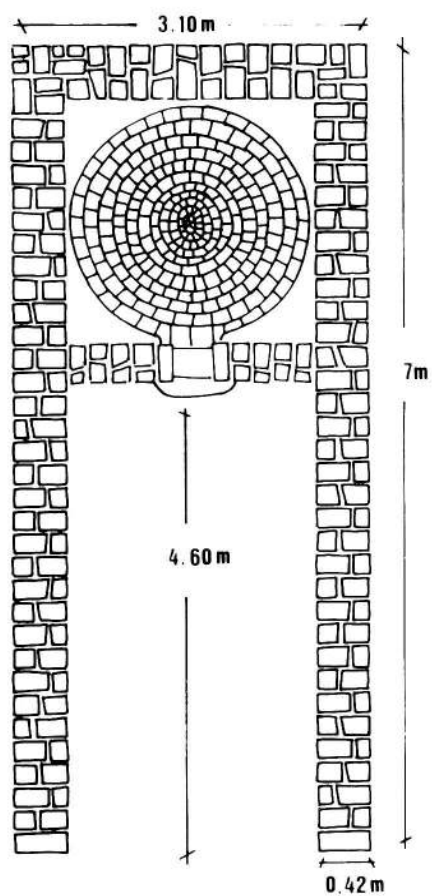
Horno de Las Llamosillas (Pando), propiedad de los herederos de Dionisio Barreras (Dibujo Angel Ruiz Mendoza).



Horno de Rucabao (La Calera del Prado), propiedad de Avelino Diego Armendariz. (Dibujo: Angel Ruiz Mendoza)



Horno del Bierre (Bernales), propiedad de Aurelia Humaran. (Dibujo: Angel Ruiz Mendoza)



Croquis de planta del horno propiedad de Aurelia Humaran (El Bierre)

El pan

El pan que, «viene acompañado la vida del hombre desde el comienzo de los tiempos» (4) ha sido una de las principales bases alimentarias en el Valle de Karrantza, al igual que en el resto de Euskal-Herria.

Desde tiempos inmemorables se ha venido haciendo en los caseríos, iniciándose el declinar de esta secular tradición a partir de la década de los 30, aceptuándose entre los años 1940 a 1950.

Pese al paulatino desuso de los hornos, más perdurable ha sido la costumbre de hacer pan en los caseríos. Tradicionalmente esta labor ha sido una práctica bastante habitual, con el uso para la coción del mismo de los fogones de las cocinas económicas que fueron sustituyendo a las clásicas cocinas de fuego bajo, si bien el número de panes que se cocían ya era menor, y tanto la harina como levadura, en la mayoría de los casos, era adquirida en las panaderías.

Esta costumbre se sigue manteniendo en algunos caseros durante el invierno, reduciéndose el número a dos o tres panes, generalmente los fines de semana, y como complemento al comprado a los repartidores de las panaderías, proveedoras estas de harina y levadura. Caso aparte es el del caserío de Jesús Gil, más conocido como Chín, en las Torcachas, donde Charo su mujer amasa pan, en mayor cantidad a la anteriormente mencionada, todos los fines de semana con destino al consumo de un pequeño bar-restaurante propiedad de los mismos.

Sin lugar a duda alguna, una de las principales causas por las que el pan se fue dejando de hacer en los caseríos ha sido el nacimiento de las tahonas o panaderías y la consecuente comercialización del pan que se vio favorecida por un mayor poder adquisitivo en los caseríos, que tradicionalmente se autoabastecían, con el inicio de una progresiva transformación de las ascentral agricultura hacia explotaciones que dirigían sus actividades al ganado de le-

(4) S. SAN JOSE: El pan y su trayectoria vasca. Colección «Temas Vizcainos», año X, n.º 120, pág. 3.

che, en la actualidad la principal base económica del Valle y a la vez municipio de Karrantza.

En el año 1929 (5) ya existían dos tahonas en Karrantza, radicadas ambas en Concha, la capital del municipio, una propiedad de Francisco Barreras y la otra perteneciente a Serrano y Compañía, conocidas generalmete como las panaderías de Machaco y Damián respectivamente, panaderías en las que durante bastantes años se amasó el pan a mano cociéndose en hornos de leña. Estas fueron realizando el reparto por los pueblos del Valle con los medios de transporte que las décadas y el progreso fueron imponiendo, con la contratación de repartidores.

Así, hasta el inicio de los años 50, el reparto se hacía con carros tirados por caballos, y en aquellas zonas de difícil acceso, indistintamente, con caballo o burro llevando dos grandes cestas a los lados. A lo largo de los años fueron transportando diversas clases de pan, tales como fotes, civiles, tortas, richis y por último las ya clásicas barras. Es a partir del año 1950 cuando el reparto comienza a hacerse en vehículos de tracción mecánica.

En 1963 los herederos de Francisco Barreras adquieren la panadería de Damian, propiedad de Serrano y Cía., que tras un año de funcionamiento cesa en sus actividades, periodo que es aprovechado por sus nuevos propietarios para la realización de trabajos de modernización de instalaciones en la panadería de Machaco, colocándose un nuevo horno. Es ésta última la única radicada en Karrantza que en la actualidad sigue fabricando y comercializando pan.

También la comercialización del pan ha sido, y lo es en la actualidad, realizada por panaderías foráneas que procedían ala contratación de repartidores para tal menester.

En los años anteriores a 1936, la panadería Mendizabal de Sopuerta repartía con un camión, por los pueblos de algunas zonas del Valle, las conocidas Otanas y Garrifas. Coincidiendo con el cierre de la panadería de Damian, nuevamente desde Sopuerta, en este caso la panadería Santana, se inicia el reparto de pan por algunos pueblos de Karrantza. En este caso los propietarios acercaban el pan a un distribuidor, Jesús Portillo, vecino del pueblo de La Cerca, que desde el Suceso y con un isocarro realizaba el reparto. En años posteriores fueron los mismos propietarios quienes llevaron a cabo el mismo, hasta el año 1978 en que pasa a ser realizado por el vecino del Callejo, Manuel Martín, trasladándose diariamente hasta Sopuerta para recoger el pan, continuando en la actualidad con este reparto. Son las clases de pan más comunes y conocidas en estos años las tortas, barras, pan integral y el candeal, éste último hecho a mano y conocido en Karrantza como pan sobao.

(5) Archivo municipal de Karrantza. Lista cobratoria de la Contribución Territorial sobre Industria y Comercio 1929-1930

En estos dos últimos años, y en dos días alternos de la semana, se efectúa por bastantes pueblos del Valle el reparto del denominado pan de leña, procedente de la panadería de Agüera de Montija, en la provincia de Burgos.

Entrando ya propiamente dicho en la fabricación del pan casero sigamos los pasos empleados desde tiempos inmemorables.

No existía un día de la semana determinado para amasar, operación esta que generalmente se realizaba cada ocho días. El día anterior al elegido para hacer la masa se procedía a la limpieza de la artesa, por lo general de madera de castaño y sostenida por cuatro patas a modo de mesa, con el rascador, pequeña varilla de hierro de aproximadamente 12 centímetros doblada longitudinalmente y teniendo en su parte delantera un pedazo de chapa curvada, para quitar los restos de la masa anterior. A continuación se limpiaba muy bien con un manojo de plumas largas de ala de gallina amarradas con una cuerda a modo de escobilla.

Totalmente limpia la artesa se comenzaba a cerner la harina elegida para hacer la masa por el ceazo. Normalmente se cernía en el aire, pero en ocasiones, para no cansarse, se colocaban longitudinalmente sobre los extremos de la artesa dos varas o listones para aguantar el ceazo. La cantidad de harina que se echaba en la artesa era aproximadamente doce celemines, 48 kilogramos.

Al día siguiente se iniciaba la masa en la artesa haciendo un hoyo en el centro del montón de harina donde se echaba la levadura que, aunque en ocasiones era comprada en las panaderías, de ordinario se utilizaba la casera que era un pedazo de la masa anterior envuelta en hojas de parra, o en su caso de berza, entre harina en un rincón de la artesa, y un puñado de sal, en menor cantidad para el pan de borona que para el trigo, añadiéndoles agua templada y mezclándolos bien en el hoyo para luego ir recogiendo el resto de la harina e ir añadiendo agua más caliente hasta completar toda la masa, sobándola bien, labor que venía a durar entre 15 y 20 minutos.

Concluida ésta, se recogía la masa dejándola en el interior de la artesa y haciéndole un hoyo en el centro con el puño e inmediatamente cubrirla con un pedazo de tela de sábana y encima de ésta una manta con el fin de que mantuviese el calor, dejándola ledar durante hora y media, tiempo en el que la masa aumentaba su volumen haciendo desaparecer el hoyo central, pasando luego a sobarla nuevamente.

El siguiente paso constituía la partición en trozos de la masa para dar la forma a los panes y que generalmente se hacía con la mano, aunque también se utilizaba el cuchillo, labor ésta que se realizaba en la artesa, pasando a colocarlos sobre dos tablas, de aproximadamente 2 metros de longitud y 0,40 centímetros de anchura, con una superficie para seis u ocho panes cada una. Acabada la masa y colocados todos los panes sobre las tablas se cubrían con una sábana utilizada exclusivamente para estos casos y se dejaban sobre las mismas durante media hora para que éstos «cogerían la mano», es decir, que esponjarían más. Pasado este tiempo se llevaban las tablas con los panes des-

de la cocina hasta el horno, donde se retiraba la sábana que los cubría y se procedía a introducirlos con la pala de uno en uno. Se tenía por costumbre, terminada esta labor, el recoger rápidamente la sábana que los había estado cubriendo en la creencia de que el pan subiría mejor.

En cuanto a las clases de pan, recordemos aquellas que de ordinario se han hecho y consumido en los caseríos carranzanos:

La Torta

El pan de consumo por excelencia en el Valle de Karrantza. La masa de este pan se hacía con la primera flor de la harina de trigo, y consistía en cerner ésta por la «Baluta», ceazo de malla muy fina. De forma redondeada y abombada hacia arriba, se dividía con la mano en cuatro cantones, para posteriormente coger un pequeño trozo de masa, al que se le daba la forma de bola, y que aplastado se colocaba en el centro del pan para evitar que en la coción se abrierán los cantones.

La mayoría de las veces, y a la hora de introducir los panes en el horno, se les untaba con los dedos en su parte superior con yema de huevo.

Ya en el horno, tardaban en cocerse de una y media a dos horas. Cuando los panes comenzaban a subir, en algunos caseríos se les ponía un cabecillo de hierba seca para impedir que estos se quemasen.

Su peso era aproximadamente de 2 kilos, y por lo general en cada hornada se solían cocer de 12 a 16 Tortas.

El Torto

Igualmente de consumo bastante generalizado, pues era habitual hace un par de Tortos en cada hornada para consumir en el mismo día.

Se hacían tomando un pedazo de la misma masa que la Torta y se les daba forma circular aplastándola con las manos sobre el «Paleta», tabla redonda en madera con mango, toda ella de una sola pieza.

Se introducían en el horno después de las Tortas, colocándolas en las proximidades de la boca. Aproximadamente media hora duraba su coción y venían a pesar entre 1 y 1.50 kilogramos.

Manitas de Niño

Pequeños panecillos que generalmente se cocían para los niños. Para hacerlos se tomaba un pedazo de la misma masa que se utilizaba para hacer las

Tortas y se le iba dando la forma de la mano, marcando la de los dedos con un cuchillo. Se hacían tantas manitas como niños había en el caserío.

En el interior del horno se solían colocar en los huecos que quedaban entre las Tortas. Su coción era rápida, pues apenas duraba el cuarto de hora. Tenían un peso aproximado de 200 gramos.

Las Rosquillas

Como variante a las más usuales Manitas de Niño se hacían las Rosquillas, para lo cual se tomaba un pequeño pedazo de la masa y se le daba con la palma de la mano forma de barra a la que se unía por los extremos, haciéndole con un cuchillo varias marcas en la parte superior, repitiendo esta operación tantas veces como Rosquillas se quisiesen hacer. De peso algo más inferior a las Manitas de Niño, tenían un tiempo de coción muy similar a éstas.

El Arrontre

Conocido igualmente con el nombre de «Rontre», no ha sido esta clase de pan de consumo generalizado en el Valle.

En este caso se amasaba la segunda flor de la harina de trigo, harina resultante de cerner con el ceazo de malla más amplia la que había quedado en la Baluta tras haber cernido la primera flor, siguiendo idéntico procedimiento que para las Tortas. En algunos caseríos se acostumbraba a mezclarla con una pequeña porción de harina de borona.

De forma redonda, al igual que la Torta, pero más pequeño, tenía un peso aproximado a kilo y medio, siendo el tiempo de coción semejante al de la Torta. De 4 a 6 eran las piezas de esta clase de pan que se cocían, por lo general, en la misma hornada que las Tortas.

El Remoyuelo

El pan de menor consumo en Karrantza, ya que éste se reducía a aquellos caseríos en los que la cosecha de trigo era más bien escasa, por lo que la harina de que se disponía se aprovechaba al máximo.

La masa de esta clase de pan se hacía con la harina, prácticamente el salvao, que quedaba en el ceazo de malla más amplia después de cerner la segunda flor para hacer la del Arrontre o Rontre, siguiendo su mismo procedimiento, pan éste último al cual se asemejaba el Remoyuelo en forma, peso y tiempo de coción.

La Comuña

Muchas han sido las ocasiones en que se ha hecho esta clase de pan, de consumo no muy generalizado, que ha tenido como época de mayor auge la comprendida desde finales del siglo pasado hasta el primer tercio del actual.

Pan cuya masa se hacía con harina de borona, nombre que en Karrantza se le da al maíz que tiempos atrás estaba considerado «el mejor y de más libras de Vizcaya» (6) siguiendo el mismo procedimiento que el empleado para la Torta.

Igualmente redonda y abombada hacia arriba, era más pequeña que la Torta, pero de peso muy aproximado, necesitando un poco más de tiempo que ésta para su coción que por lo general se realizaba en la hornada semanal y en un número de piezas similar al Arrontre.

En ocasiones, y para su consumo, se acostumbraba a partir la Comuña en pedazos muy finos y se cocían con leche a modo de Morokil.

Tortas de Kúscaro

En la época de invierno, coincidiendo con la matanza del cerdo, y al que también se le conoce con el nombre de Chon, se tenía la costumbre de hacer, al menos, dos Tortas de Kúscaro. Para ello se colocaba la manteca del cerdo en un recipiente al fuego, perdiendo ésta la grasa y denominándose kúscaros a lo que quedaba de la misma.

Se aprovechaba el día de la hornada semanal para las Tortas y se preparaban tomando un pedazo de la masa de la artesa, añadiéndole medio kilo de kúscaros aproximadamente y un kilo de azúcar, mezclándolo y sobándolo bien. Terminada esta labor se les daba la forma circular aplastando la masa a golpes con la palma de la mano, pasando a colocarlas sobre papel de estraza untado con manteca de cerdo, para introducirlas en las proximidades de la boca del horno. Venía a durar su coción aproximadamente media hora.

Actualmente, la Torta de Kúscaros, sigue siendo un clásico postre de invierno en muchos caseríos, cuya preparación se lleva a cabo al igual que antaño, realizando su coción en los hornos de las actuales cocinas económicas, con fuego de leña, o en su caso llevando los kúscaros a la panadería para que en ella, por encargo, fabriquen las Tortas.

(6) C. ECHEGARAY: Geografía del País Vasco-Navarro. Vizcaya. pág. 930

El Talo

Aunque no relacionado con el horno, procede la inclusión en este apartado del Talo, de consumo habitual en los caseríos, y que en épocas de escasez y racionamiento sustituyó al pan.

Dependiendo del horario de la comida, el Talo se hacía de diferente manera. Así, para el desayuno se amasaba harina de borona, que con anterioridad se había cernido con la Baluta, mezclándola con agua caliente y sal, sobándola bien. Se partía la masa en tantos trozos como Talos se quisiesen hacer, por lo general de 2 a 4, para ir dándoles la forma redonda, aplastándola con la palma de la mano en el Tortero o Paleta.

Para su consumo durante la comida y la cena, la masa se hacía mezclando más harina de trigo que de borona con agua caliente, sal y levadura, dejándola leudar durante varios minutos después de haberla sobado bien.

Para su coción se colocaba sobre la Pala de Talo y esta a su vez, amontonando las ascuas de la cocina de fuego bajo, sobre el trébede, retirándolo después de haberle dado dos o tres vueltas. Había veces en que las mismas palas de Talo tenían tres patas, al estilo pero más pequeñas que las del trébede, y por lo tanto se colocaban directamete sobre el montón de ascuas.

Otra costumbre empleada para su coción consistía en retirar las ascuas y limpiar el suelo de la cocina donde se colocaba el Talo, cubriéndolo con las ascuas y teniendo el cuidado de que no se quemaría.

Generalmente el Talo se consumía con leche, acompañándose igualmente con otros alimentos como panceta, tocino, chorizo, queso y en ocasiones miel y chocolate, que se introducían en los pedazos de Talo abriéndolos por el medio con un cuchillo.

Sobre el Talo escribe José M.^a Busca Isusi: «De lo que sí estoy seguro es que los mejores talos que se hacían en Vizcaya eran los que se preparaban con maíz de Carranza, el mejor de Vizcaya según Echegaray. Era el mejor porque era el más denso. El celemín de maíz de Carranza pesaba más que el de cualquier otro valle del Señorío» (7).

Aún hoy día, aunque en contadísimas ocasiones, se consume el Talo en el invierno, principalmente en el desayuno, para lo cual se lleva la borona a molinos de fuera del Valle, lo más inusual, o por el contrario se adquiere la harina directamente en tiendas de ultramarinos, igualmente foráneas, abastecimiento este último más generalizado.

Para cerrar este capítulo se recogen, como complemento al mismo, viejas costumbres religiosas relacionadas con el pan, citadas por Nicolás Vica-rio de la Peña en su libro «El Noble y Leal Valle de Carranza», obra escrita entre los años 1933 y 1935, ya por entonces en plena decadencia y desuso.

(7) J.M.^a BUSCA ISUSI: Carranza. Gastronomía. El Correo de Vizcaya. 1973, fascículo n.º 16, pág. 189

Las Roscas de Difuntos

«Una costumbre grata para la infancia es la del reparto de las roscas de pan el día de ánimas, el 2 de noviembre. Era antigua costumbre de todas las familias que las mujeres rivalizasen en hacer mejor que su vecina una o más roscas de trigo blanco, que algunas doraban en su parte exterior con yema de huevo, para llevar a la iglesia el día de difuntos, como obsequio al señor cura por el gran número de responsos que tenía que echar por los muertos de la casa. Al día siguiente de todos los Santos concurría todo el vecindario a la misa de la mañana por los difuntos llevando las roscas, tortas o panes amasados al objeto concurriendo también los niños y niñas, desde el hijo del más rico al del más pobre; después de la misa, en el pórtico de la iglesia o a la puerta de la casa del cura, se repartía el pan recogido entre los niños, después de rezar por los pobres del pueblo» (8).

Las Tortas de las Candelas

«Era una antigua costumbre carranzana hacer grandes tortas bien amasadas y cocidas, adornadas algunas con un brillante barniz de yema de huevo, o un huevo entero, colocado en el centro de la misma, que las mujeres llevaban a la iglesia para colocar en la sepultura de sus difuntos el día de las Candelas. Terminada la misa, el sacristán o persona encargada por el señor cura párroco recogía todas las tortas y a la salida repartían parte o la totalidad de las tortas entre los niños de la parroquia, celebrando éstos con gran algaraza el sabroso pan de regalo que les correspondía» (9).

(8) N. VICARIO DE LA PEÑA: El Noble y Leal Valle de Carranza. 1975, pág. 306

(9) N. VICARIO DE LA PEÑA: El noble y Leal Valle de Carranza. 1975, pág. 306



1 . Primitiva estructura del antiguo horno propiedad de Macario Maza (La Calera del Prado).



2 y 3. Proceso de elaboración del pan (Caserío de Chín. Las Torcachas).



4 y 5. Proceso de elaboración del pan (Caserío del Chín. Las Torcachas).



Informantes

José Manuel Elguea Arriola (43 años)	LA FONTANIA
Manuel Martín Edesa (52 años)	EL CALLEJO
Milagros Santisteban Campo (56 años)	BIAÑEZ
M. ^a Angeles Barreras Fernández (58 años)	PANDO
Jesús Barreras Polledo (64 años)	CONCHA
Angeles Peña Galdós (70 años)	PAULES
Nicasio Barreras Fernández (72 años)	PANDO
Miguel Saiz Edesa (73 años)	SOSCAÑO
Eustaquio Hormazabal Peral (75 años)	EL CALLEJO
Francisco Ribera Ceberio (76 años)	EL PINGANO
Leonardo Pico Portillo (82 años)	HERBOSO

Principales informantes y a los que quisiera expresa mi gratitud por la colaboración prestada, extensible asimismo a un elevado número de personas que con sus pequeñas aportaciones han contribuído a llevar a buen término el presente trabajo.

Mi agradecimiento igualmente al Ayuntamiento del Valle de Karrantza por su buena disposición a la hora de consultar el Archivo Municipal.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- BARANDIARAN, J.M.: «Materiales para un estudio del pueblo vasco en Urepel». Anuario de Eusko Folklore. Tomo 31-32, pág. 49. San Sebastián 1984
- BUSCA ISUSI, J.M. : «Carranza. Gastronomía». El Correo de Vizcaya. Fascículo 16, pág. 189. Bilbao 1973
- ECHEGARAY, C.: «Geografía del País Vasco-Navarro. Vizcaya». pág. 930. Barcelona 1921
- ETXEZARRAGA, J.A.: «La alimentación en Alzusta». Etniker Bizkaia. Tomo 5, págs. 30-38. Bilbao 1981
- GIL LOPEZ, M.: «Valle de Carranza». Bilbao 1975.
- HORMAZA, J.M. : «Investigación Etnográfica de Andraka» Anuario de Eusko Folklore. tomo 30, pág. 49. San Sebastián 1981
- RODRIGUEZ, B.: «Memoria del Valle de Carranza». Bilbao 1947.
- SAN JOSE, S.: «El pan y su trayectoria vasca». Colección «Temas Vizcainos». Año X. n.º 120. Bilbao 1984.
- VICARIO DE LA PEÑA, N.: «El Noble y Leal Valle de Carranza». Bilbao 1975

Planos de plantas: Miguel Sabino Díaz

Dibujos: Angel Ruiz Mendoza

Fotografías: Miguel Sabino Díaz.