

EVALUACIÓN DEL PATRIMONIO ETNOGRÁFICO

Pan de puño. Marca de calidad



ÍNDICE

Introducción	3
1. Antecedentes	5
2. La elaboración del pan tradicional	9
3. Modificaciones introducidas en la elaboración del pan de puño en la actualidad	20
4. Las panaderías en la actualidad.....	25
5. Conclusiones	27
Glosario.....	28

INTRODUCCIÓN

Este informe fue encargado en el año 2010 por la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria a instancias de la Concejalía de Artesanía, Comercio, Industria y Salud Pública del Ayuntamiento de Ingenio, a la Fedac (Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria), organismo autónomo del Cabildo de Gran Canaria, con el fin de sentar las bases para la promoción de una marca que acoja distintos productos alimentarios artesanales de Gran Canaria, con acciones de mejora en su producción, comercialización e imagen.

OBJETIVO

El objetivo de este informe es la documentación del *pan de puño de Ingenio*, a través del estudio del oficio de panadero, de las infraestructuras de las panaderías, de los procesos de elaboración y comercialización y, cómo no, del producto final, el pan.

EJECUCIÓN

La Fedac desarrolla la investigación en el campo de la artesanía y la etnografía, y este estudio sobre la manufacturación del pan se enmarca dentro de las acciones de registro de las actividades económicas y comerciales de proximidad de Gran Canaria.

El Dr. Eduardo Grandío de Fraga dirigió y coordinó el estudio, el trabajo de campo y las transcripciones fueron hechas por Francisco Mireles Betancor, la fotografía y documentación gráfica por Francisco Mujica Padilla y se contó con la colaboración de Francisco Sánchez Sánchez, persona de enlace con la población local.

El trabajo de campo se efectuó entre los meses de abril y mayo de 2010, en base a las visitas a los obradores y entrevistas a las personas vinculadas a este sector y se centró en las cuatro panaderías que mantienen en la actualidad los procesos tradicionales de fabricación del *pan de puño* y en las modificaciones que han sufrido esos procedimientos en la elaboración actual.

Las panaderías actualmente activas son:

1. Panadería El Puente, en la calle Menéndez Pelayo, nº 3.
2. Panadería Lina y Amaro, en la calle El Granero, nº 3.
3. Panadería Olivares Sosa, en Los Molinillos, calle Luján Pérez, nº 14.
4. Panadería Artiles, en el barrio de El Cristo, calle Hierro, nº 4.

CONCLUSIONES

Las principales conclusiones que se deriva de la realización del estudio de los procesos de elaboración del conocido como *pan de puño* son:

1. En la actualidad el pan difiere sustancialmente del antiguo pan de puño, los cambios han estado motivados por:
 - i. El intento de compatibilizar la fabricación de un pan tradicional con la fuerte demanda, mecanizando y acelerando los procesos de elaboración.
 - ii. La necesidad de adaptarse a las exigencias impuestas por la normativa y reglamentación sanitaria e industrial.
1. La elaboración difiere entre unas panaderías y otras, por lo que no existe un producto claramente definido.
2. La promoción de una marca del PAN DE PUÑO de Ingenio, Gran Canaria requiere la aplicación de medidas correctoras en su producción, comercialización e imagen.

RECOMENDACIONES

1. Adecuación de la harina utilizada, eligiendo de entre las que ofrece el mercado local y probando mezclas con harinas de mayor fuerza que se acerquen a la original.
2. Normalización del proceso de elaboración de la masa madre con la supresión de la levadura.
3. Recuperación del empleo de sal marina insular.
4. Regulación de los tiempos de reposo de la fermentación.
5. Reintroducción de la leña en alguna fase de la cocción.
6. Etiquetado del producto final con un logotipo fácilmente identificable por el consumidor.

1. ANTECEDENTES

La fabricación del pan de puño, aunque es un elemento que se ha asociado al municipio de Ingenio, hay que enmarcarlo en un contexto comarcal más amplio, pues su elaboración rebasa los límites municipales establecidos en este estudio, ya que engloba las panaderías tradicionales de un área mayor formada por los cascos de Agüimes, Santa Lucía y Fataga en San Bartolomé de Tirajana, que mantienen una producción en sus hornos que varía poco la forma de elaboración del pan desde los años 50 del siglo XX.

1.1 El nombre de pan de puño se da por varios motivos, el principal es que durante la fase de sobado, en pleno proceso de amasado, se usan los puños y las manos, “apretando la masa y haciendo una bola con las manos” (Alexis Olivares). También se puede atribuir este nombre porque el tamaño de la porción una vez que está separada del “basto”, o tira larga de masa que ha permanecido en reposo antes de pesarse, tiene la forma y el volumen de un puño, y suele coincidir con los 110/120 gr que estipula la normativa.

1.2 Los antecedentes socioeconómicos de la elaboración del pan de puño los encontramos en la comarca, en los municipios de Ingenio, Agüimes y Santa Lucía, con tradición de cultivo de trigo en régimen de secano en las zonas altas hasta mediados del siglo XX. La población local de Ingenio aún recuerda que “desde la iglesia, si se miraba hacia arriba, se veían todos los campos llenos de trigo”. En los años posteriores a la Guerra Civil española el trigo y el millo escasearon, hasta que en los años 1957-58, tras la visita de Eva Duarte de Perón, se envió mucho millo desde Argentina. Los molinos tenían autorización para moler el millo y hacer gofio, pero no tenían permiso para moler trigo haciéndose de noche y a escondidas. Ese trigo había que molerlo de noche por los impuestos, ya que estaba racionado. El molinero se llevaba el 10 % o el 15 %, que era la maquila, y se cobraba aparte. Se pagaba con millo o trigo, y servía para que el dueño del molino comerciara.

Hasta mediados del siglo XX, la elaboración del pan destinado a la venta fue una tarea principalmente femenina. Las entrevistas nos aportan datos concretos de muchas mujeres que se dedicaban en Ingenio a esta actividad. La gran mayoría de las panaderías, hoy desaparecidas, se conocían por el nombre de las trabajadoras, porque eran ellas las que llevaban los asuntos de dinero en el negocio y se relacionaban tanto con los proveedores como con la clientela. Estas panaderas



vendían generalmente poco pan, “amasaban poco porque no tenían trigo”. Llevaban la escasa harina que compraban al horno si no tenían uno, ayudaban a amasar, y transportaban previamente en la cabeza la leña (piteras para caldear el horno). La producción era pequeña. “Tía María y Pepita [...] seguían con el pan hasta casi los años 90, y despachaban a todo el que fuera a su casa, también repartían en cestas y serones de mimbre”, comenta Agustina Sánchez. En todas las entrevistas se hace hincapié en la fuerte solidaridad existente en la sociedad local después de la Guerra Civil pues facilitaban el pago a cuenta y conocían a las familias más necesitadas del pueblo. Además, es destacable el papel fundamental de estas mujeres trabajadoras que sacaron adelante a sus familias, contribuyendo al sostenimiento de la economía familiar con los ingresos que aportaba la actividad del pan en igualdad con sus maridos que se empleaban en la agricultura o en los pozos.

El horno que se usó en Ingenio desde el principio fue el de Florentina González, en la calle El Granero. Era, según la documentación oral, el horno más antiguo y único que existía en el casco, hasta que poco a poco se fueron haciendo los restantes a medida que iba mejorando la economía de la panadera. Antes se alquilaba el horno y la panadería como lo hacía Florentina, o Primitiva que tenía un horno por El Sequero. El horno se alquilaba por horas, en turnos de dos horas, empezando los primeros turnos de 2 a 4 de la madrugada. Para asistir a las panaderas en la guisada existía la hornera, que era la mujer que echaba el pan. Había 2 horneras en el horno de Lina González para 3 o 4 panaderas. Cada mujer que venía al horno y a la panadería amasaba su pan. Por cada amasijo se cobraba 3 pesetas en la década de los años 40 o 50, y en esa época, cuentan, era dinero. Se respetaban los turnos, primero echaban el pan los dueños del horno, Florentina González, luego seguía Florentina de la panadería El Puente, luego las hermanas de D. Antonio el alcalde, y así el resto, en turnos sucesivos, pues cada 2 horas se hacía el amasijo. “Por este horno de la calle El Granero pasaron todas las mujeres que hacían pan, pues no tenían horno en sus casas” dice Lina González.

Hablando de las enfermedades asociadas al trabajo de la panadera, y como anécdota se cuenta que cuando las mujeres hacían pan y a la vez le daban el pecho al niño, el pecho estaba caliente de poner el pan en el horno y la leche de la madre se ponía mala, se estropeaba, y el bebé moría.

Cada una hacía el pan que quería vender, como fueron Juanita la de Tomás, Juana González, Catalina González, Tomasita, Mariquita Cruz, etc. “A la mujer le tiraba lo que era la panadería, los hombres tenían otro trabajo y ayudaban en la panadería, traían la leña, como mi abuelo (de Florentina), Vicente González, que traía aulagas y retamas y luego la madera. Se llegó a coger hasta los *pajullos* de la orilla de la carretera. Juan y Francisco, hace unos 50 o 60 años siempre ayudaban

a la tía Juana. Francisco y Juan trabajaban en un pozo, ellos eran piqueros, no eran panaderos”.

La producción de cada amasijo y hornada era escasa, “si llegaba a 50 o 60 panes era bastante”. La venta se hacía directamente en la casa de la panadera o se repartía. El reparto se hacía en unas grandes cestas cubiertas con un mantel, que tapaban y protegían el pan. El pan se distribuía a lomos de un burro en cestas de pírmano por hombres de la familia, a hombros de alguno de los niños o jóvenes o en la cabeza de alguna panadera. El pago del pan se hacía en dinero o en productos, por lo que no era extraño cambiar, a modo de trueque, el pan por huevos.

Entre otras panaderías se ha podido documentar las de Juan Sánchez y Mariquita del Pino en Los Molinillos, Mariquita Cruz en La Ladera, Pepita Joaquina en El Ejido, las de Sofía (Sofiita), Eugenia y Flora (Isabelita) Caballero en La Bagacera, Juanito García en la calle General Primo de Rivera, Agustinita (o Josefa la de Agustina) en la plazoleta de El Cuarto, Lina Sánchez en El Puente, Florentina González, Juanita la de Tomás, Juana González, Catalina González, Tomasita, Libradita, Juanita Rafaela, Juana, Justita, Mariquita Jesús, Miguelito en El Ejido, Florentino en la Calle Nueva, Primitiva por El Sequero, etcétera, hasta una veintena.

La producción de hornadas pequeñas empezó a cambiar en los años 50 o 60 del siglo XX cuando se introdujeron los primeros hornos industriales. La mecanización se aceleró por las indicaciones y exigencias de las normativas industriales y sanitarias, lo que produjo que poco a poco se fueran cerrando las panaderías pequeñas. Las primeras panaderías que se mecanizaron fueron con hornos giratorios en los que el piso era movido por una rueda, como los de Juan González y Pedro Ortega, dueño hoy de La Estrella y de la panadería de la barriada de Yeoward, que empezó con un horno de leña en Agüimes. Otro mecanizado era Enrique Arévalo. Continuaron con la adaptación las panaderías de la familia Olivares en Los Molinillos, como demuestra la documentación facilitada, y con posterioridad fue de la familia Artilles en el barrio de El Cristo y Francisco Estupiñán en El Puente. La mejora y ampliación fue impulsada por los hombres de estas familias, pero el papel de las mujeres ha seguido siendo importante, como es el caso de María Estupiñán que en El Puente continúa llevando la contabilidad, el pago a los proveedores y el cobro a los clientes.

2. LA ELABORACIÓN DEL PAN TRADICIONAL

2.1

Las materias primas de la elaboración del pan de puño son tres: harina, sal y agua. La harina empleada en palabras de Fernando Artilles era la “harinegra”. El trigo que se cultivaba aquí era el “harinegro”, y luego vino el trigo rápido, que produce más cantidad y blanco. El trigo harinegro era un trigo de grano largo y oscuro, más dorado, que daba un pan con mucho “más paladar que el de hoy” y aportaba más sabor al pan. Se sembraba más o menos en noviembre o diciembre y en abril se estaba cogiendo. Era un cultivo de secano y se plantaba en los meses de lluvias. De cebada no se hacía pan, solo gofio de cebada”. El trigo se cultivaba y se compraba en los altos de los municipios de Ingenio y Agüimes, en Los Guaniles, La Pasadilla, Pajonales o Montaña Las Tierras entre otros.

La sal que se usaba se traía de las salinas de la costa, principalmente de las salinas de Arinaga, y el agua empleada era al principio la de los pilares y pozos hasta que llegó el agua de abasto.

2.2

Los materiales muebles usados son pocos y sencillos: se amasaba en una artesa de madera de 1,50 × 0,75 × 0,25 cm, según se recoge en la documentación de la familia Olivares, o en un lebrillo circular de loza tradicional de 75 × 75 cm que aún conserva la panadería El Puente o el lebrillo de Lina y Amaro, de 80 × 80 cm en el que se amasaba de 30 a 50 kilos de harina, lo equivalente a un saco.

La cernidera o cedazo se usaba antes de amasar, cuando llegaba la harina del molino y se cribaba por si venía algún grano de trigo sin moler o alguna piedra de las muelas del molino. Las dimensiones de la cernidera documentada es de 27 × 25 cm de diámetro, de alto 9,5 cm y el aro inferior de 3,5 cm. La malla es muy fina, tal vez de 1 mm o de menor calibre.

La mesa de la panadería era de madera y hacía múltiples funciones, tanto de mesa para amasar como para fermentar el pan. Tenía unas dimensiones de 135 × 70 y 100 cm de alto en la panadería de Lina y en la panadería de la familia Olivares era de 200 × 80 cm.

Antes de bolear el pan había que pesarlo, por lo que se usaba una pesa romana, que llevaba dos platillos en la que una recogía la masa y en la otra se ponían los pesos. La que conservaba Lina González tenía un largo de 31 cm y un alto de 12 cm.

Las tablas que se utilizaban para poner el pan de reposo para que fermentara antes de llevarlo al horno iban desde los 102 cm de largo × 20 cm de ancho, a las más grandes de 200 × 60 cm de Fernando Artilles.





Las herramientas que se empleaban para poner el pan en el horno eran el palín y la pala.

El palín para echar el pan en el horno, de pinsapo, se hacía dependiendo de la medida del horno. Las medidas de los palines que se han documentado van desde 258 cm de largo, donde la zona anterior, o utilizada para depositar el pan, tenía 150 cm de largo y 9 cm de ancho. El diámetro de la parte posterior del palín era de 4 cm en las palas cortas, principalmente para hornos pequeños y para mujeres pues no podían manejar una pala grande, por lo que solo recogían 3 o 4 panes. Los palines más grandes, como el del horno de los Olivares tenía 407 cm de largo total, en el que su parte anterior mide 168 cm de largo y 9 cm de ancho, y donde se podían colocar tranquilamente hasta 9 panes. Se encargaban los palines a los carpinteros locales, en concreto, la carpintería de Manuel Caballero “el sacristán” o en la de Ángel “el carpintero” se compraron los últimos. Siempre se tenían palines de repuesto por si se rompía alguno. Como era difícil encontrar un palo de las dimensiones necesarias para un horno de 4 metros, se usó alguna tabla alargada que se separaba de la madera que venía entre la leña y se le empataba un palo largo al que previamente se le había dado forma redonda.

La pala era la herramienta que se usaba para recoger con la parte anterior el pan, y era de forma circular o cuadrada con los bordes redondeados. Las pequeñas, eran de 20 cm de diámetro, con un extremo alargado y tubular de 11 cm en el que se engarzaba el mango o palo, de madera. El largo total de la pala era de 280 cm. Tanto los palines de madera como las palas de metal fueron fabricados en talleres locales. Las palas más largas, para hornos de 4 metros de diámetro, medían 409 cms de largo, siendo la parte anterior de hierro (60 × 39 cm), con una zona con enganche tubular de 19 cm de largo. Esta pala permitía sacar 15 panes



de una vez. Las últimas palas que se hicieron para la panadería de Lina y Amaro las construyeron los hermanos Medina, en concreto Andrés, que tenía un taller metálico en El Carrizal.

La cesta en la que se depositaba el pan recién sacado del horno era de mimbre y pírgano. La parte superior de la cesta tenía un diámetro de 59 × 57 cm, el alto era de 25 cm, y el fondo de 23 cm de diámetro. El material se combinaba desde la

base hasta el borde, mimbre (9 cm), pírgano (9 cm) y mimbre (9 cm). Las asas, 2, situadas en el borde superior, tenían 20 cm de largo y 8 cm de alto. En la actualidad se han comprado en San Mateo a los hermanos Texeira, antes las adquirían en Ingenio, en La Pastrana, a Pepe “el cestero” y a sus hermanos Juan y Ramón.



Las cestas de reparto eran de pírgano, porque eran más duras y evitaban que se rompieran al llevarlas al lomo del burro. Se metía el pan en el interior con un mantel cubriendo la superficie y se utilizaban las cestas para repartir sobre el burro o sobre la espalda de la persona. Las documentadas tenían un diámetro la parte superior de 58 × 55 cm, el alto era de 44 cm, y el diámetro del fondo era de 34 cm. Llevaba dos asas en la parte superior, de 24 cm de largo y 7 cm de alto.

Entre el escaso mobiliario de las panaderías se encontraban algunos bancos para sentarse, que eran de madera y a veces se pintaban de blanco, como el que hemos encontrado en la panadería El Puente, cuyas medidas eran de largo 122 cm, de ancho 26 cm y de alto 49 cm.

2.3

La construcción del horno era importante y había que seleccionar bien la materia prima. Los maestros pedreros conocían muy bien la piedra, por lo que iban por el cauce del barranco de Guayadeque sumergidos en el agua, a buscar las canteras de piedra refractaria. Los materiales básicos del horno para la base, eran piedra y broza del barranco. Para la bóveda, piedras grandes del barranco unidas con tierra y cal. Por dentro el horno se recubría con un encascado de arena de las salinas de Arinaga, pues era buena para este propósito y servía como elemento que conservaba el calor y para el piso del horno se llegó a traer piedra de la cantera de Arucas. Cada cierto tiempo, pasados varios años, se volvía a repasar el albeo del interior. Poseían los hornos una puerta principal de carga y descarga del pan y la leña, y



un tiro para desplazar el aire por toda la planta. Los hornos más complejos como el de los Olivares tenían otra puerta para la hornilla donde se introducía la leña.

Los hornos variaban en sus dimensiones, desde el horno de Francisco Estupiñán o el de Lina y Amaro que era de 170 cm de diámetro y 150 cm de alto con una capacidad para 100 panes aproximadamente, pero lo normal era que hicieran entre 50 y 70 panes por hornada. El horno de los Olivares en Los Molinillos era de 4 metros de diámetro y podía llegar a hacer de 450 a 500 panes “bien echados”. Era importante para las horneras y panaderos optimizar la distribución del pan en el interior durante el guisado para así conseguir un mayor rendimiento por hornada en fechas claves como eran las vísperas de las fiestas locales de San Pedro y La Candelaria.

2.4

El proceso de elaboración del pan comenzaba con el “arreciento o resentada”, o masa madre, que se componía de harina, sal y agua, que desde el día anterior se dejaba reposar entre 6 y 20 horas. Si pasaba más tiempo se ponía ácida, y se quedaba líquida.

En el amasado o “apuñado” se distinguían varias partes dentro del mismo proceso, que describimos a continuación:

- a) Se hacía un “volcán” con la harina dentro del lebrillo o de la artesa, se le añadía agua y sal. La proporción era la mitad de agua que de harina. Se unía y se añadía el “arreciento” o masa madre. Si era poco pan el que se amasaba la operación la podía hacer una persona sola, y si era más cantidad se realizaba en la artesa, “uno echaba y mientras los otros dos amasaban”.
- b) Aireado. Cuando la masa estaba hecha, se estiraba para que se abriera y se dejaba caer, haciendo “como una burbuja dentro” con la finalidad que la masa cogiera oxígeno y actuara el almidón de la harina.
- c) Sobado. Cuando la masa estaba más dura, empezaba el “sobado”, en el que se usaban los puños, las manos, “apretándola y haciendo una bola con las manos y otra vez apretándola”, con los puños se movía hacia abajo.
- d) Bregar, o heñir la masa (*heñido*), era apretarla para luego dejar que se relajara al menos 20 o 30 minutos.
- e) La masa ya estaba acabada y era entonces cuando se preparaba el “basto”, o tira larga de un metro de masa, que previamente se había pasado por la máquina del rodillo para quitarle el aire. El basto se colocaba sobre tablas y se dejaba en reposo.
- f) Pesado. Se cortaba una porción de masa del basto, del tamaño de un puño, y se pesaba, si era insuficiente se añadía masa y si era demasiada se le quitaba. Tenía que tener un peso de 120 gramos pues en el horneado perdía, quedando en los 110 gr estipulados por la ley para el pan común.

- g) Bolear. El trozo de masa cortado del basto se le daba vueltas con la mano, o boleaba, con la finalidad de cerrar el pan por los extremos y hacer que luego subiera en el horno.
- h) Se ponía el pan sobre unas tablas de madera cubiertas con paños y se dejaba reposar hasta que subiera el volumen durante 10 o 15 minutos. Se podía habilitar una zona específica en la panadería.
- i) Cortar. Ya tenemos el pan preparado, y se le da un corte central en la parte superior antes de introducirlo en el horno.

2.5

Antes de hornear había que calentar el horno y la leña era escasa llegando a caldear con gavillas de aulagas y de pencas de pita. Existían hombres que se dedicaron a coger leña, cargarla y llevarla a vender a las panaderías. En los años 40 del siglo XX se transportaban las gavillas de leña a hombros o en burros, “hasta que ya se empezó la venta con un camioncillo”. Estos hombres, como Pepe “torano”, vivían de cortar leña y sacaban un sueldo, que en aquellos tiempos eran unas 300 pesetas. En los años 70, se llegaron a usar los puntales de obra como leña, que eran de eucalipto y había que eliminar la corteza y partirlos con un serrucho. Actualmente las panaderías que siguen utilizando leña tienen que ir a buscarla, consiguiendo madera en las fábricas, carpinterías o de los pallets sobrantes. Esta madera se tiene que seleccionar antes, pues la que tiene barniz o pintura no sirve.

El horneado era una operación sencilla que empezaba calentando el horno desde la tarde anterior durante unas dos horas. Con el horno de leña se comenzaba entre las 18:00 a 20:00 horas, y aguantaba caliente hasta que llegaban los trabajadores, subiendo a una temperatura de unos 275° C / 250° C, que era cuando se llenaba el horno. Antes de poner el pan se volvía a caldear el horno. Para saber que el horno estaba caliente, se observaba el cambio de color de las piedras en la puerta de entrada, que se quedaban de color gris/blanco y marcaba que estaba ya caliente. A esta parte se le denominaba la “ceja del horno”. Dependía de cómo estuviera el horno el día anterior y como quedaba de caliente, tardaba más o menos en llegar producirse la ceja. A continuación, se retiraba hacia los lados la ceniza con un sachó y se limpiaba la base del horno con un sachó mojado amarrado a un palo. Esta operación intentaba evitar que el pan quedara con restos de carbón o cenizas en la parte inferior.

En el palín se ponían los panes en fila y se iban depositando en el interior del horno, en un orden establecido siguiendo una orientación determinada con el objetivo de optimizar el espacio. La cocción del pan tardaba aproximadamente de 15 a 20 minutos, por lo que en los hornos de gran capacidad se comenzaba a retirar el pan que primero se había depositado nada más acabar de colocar el último. La pala de metal era la herramienta para sacar el pan, que se iba introduciendo en una cesta



mimbre y caña de poco fondo para que no se deteriorara mientras estaba caliente y se pasaba luego a las cestas de pígano para preparar el reparto.

2.6 Los productos que se vendían usualmente a mitad del siglo XX eran el pan “de puño” de 110 gramos, el pan redondo de 240 gr. El bizcocho se guisaba por la mañana o por la tarde mientras el horno estaba caliente y apagado, a una temperatura de unos 100° C, y se hacía con el pan sobrante. En 1960 se elaboraban piezas de pan de 110, 150, 250 y 500 gramos, sin embargo, recuerda Fernando Artilles que antes de la Guerra Civil el peso de los panes era de ¼ de kilo y de libra, casi medio kilo, pues la libra equivalía a cuatrocientos y pico gramos. La bollería que se hacía en aquellos tiempos era en Navidades (garapiñones, mantecados, queques y bizcochones o bizcochos lustrados), generalmente para las casas y familias pudientes. El pan de matalahúva se elaboró a partir de los años 70 del siglo XX por la fuerte demanda que tenía en Las Palmas de Gran Canaria y, sobre todo, en Telde, donde gustaba mucho.

Los precios del pan han ido variando, en los primeros años de la década de los años 70, el pan de puño de 110 gramos, que se utilizaba de referencia, costaba 2 pesetas. En 1979 había subido a 12 pesetas, y en la actualidad cuesta 40 céntimos



de euro. Los años de la autarquía posteriores a la guerra se llegó a usar el trueque, cambiando pan por huevos.

De forma puntual y para fechas señaladas hemos recogido que en las panaderías se asaban las patas de cerdo. Por Navidad los panaderos hacían este servicio a los clientes sin cobrarles e incluso, debido a la alta demanda, se tenían que hacer listas con turnos desde los primeros días del mes de diciembre.

2.7

La distribución era muy rudimentaria. En el casco y zonas próximas lo realizaban mujeres cargando sobre sus cabezas cestas de caña llenas de pan. Si era repartido por niños y jóvenes se llevaba una cesta de pírmano a la espalda. El reparto del pan lo hacía la propia familia de la panadera, donde los hombres y los niños tenían un papel fundamental. Los hombres vendían a lomos de burros, los niños por las zonas cercanas del casco, mientras la panadera se quedaba en el local atendiendo la venta directa, así como *mantelando* la última hornada de pan.

Los desplazamientos a los pueblos cercanos se hacían en dos cestas de pírmano a lomos de burro. El pan de puño podía llegar en pequeñas cantidades a Las Palmas y Telde, en más cantidad a El Carrizal y Montaña Los Vélez, pero el reparto fundamental era en el centro de Ingenio entre las tiendas de aceite y vinagre, por las casas de los diferentes barrios como Los Molinillos, El Sequero, el Casco, El Lirón, El Albercón, La Plaza, etcétera, o a los particulares que acudían a comprar a la panadería con su talega de tela en la mano.

Durante el reparto se conocía la predilección de cada zona por un tipo de pan o por otro, pero los panaderos en el único punto que coincidían durante el trabajo de campo eran en afirmar que el pan de matalahúva gustaba principalmente en Telde y Las Palmas de Gran Canaria. En cuanto al resto, Francisco Umpierrez de la panadería El Puente afirmaba que en Agüimes gustaba el pan “blanquito”, en El Castillo del Romeral y Vecindario preferían un término medio, y en Telde más tostado. Amaro González comenta que su pan se vendía en el casco de Ingenio muy tostado, casi negro, en El Carrizal más bien blanco al igual que en Telde o Las Palmas de Gran Canaria, y que en Agüimes lo preferían bastante blanco.

2.8

En cuanto al trabajo femenino hay que decir que estaba en pie de igualdad al masculino, como recordaba Francisco Umpierrez, hablando de la panadería El Puente decía que “Francisco y Florentina realizaban el mismo trabajo. Florentina amasaba también, los dos trabajaban igual, ya que lo fundamental era que el pan no se pasara, tanto en el reposo porque se ponía ácido y perdía el aire, no subía, y no servía para hornear, como en el horno por si se quemaba”. En trabajos duros

como era el de apuñar y *mantelar* el horno se distribuían las tareas, de tal forma que la mujer sustituía al hombre cuando éste había salido al reparto. En cuanto a las tareas de manejo de dinero, el trato con los proveedores y con los clientes, era fundamentalmente una actividad femenina cuando eran ellas las que regentaban el negocio, aunque a la hora de firmar papeles por la imposibilidad legal del momento, intervenían los hombres de la familia (el marido, el padre o el hermano).

Los niños realizaban labores de reparto desde los 8 años de edad aproximadamente, con una cesta al hombro, como nos contaba Amaro González o Jacinto Artilles, que ayudaron a sus familias. Se levantaban desde las 6 de la mañana o antes, repartían el pan y a las 8 de la mañana tenían todo el pan distribuido y se iban a clase. En todas las entrevistas nos insistían que nunca perdían la asistencia a la escuela. Comentaba Artilles padre que “(mis hijos) aún no sabían las tablas de multiplicar, sin apenas levantar dos palmos del suelo, ya cogían un saco de pan para repartir y habían aprendido a sacar las cuentas del precio de los panes”, o lo que nos dijo Amaro que “cuando llovía cogía unos sacos de azúcar y con otro saco y unas “verguillas” me los echaba detrás. Debajo me abrigaba bien, pero terminaba empapado. El pan en la cesta lo tapaba con plástico para que no se mojara. Dejaba la cesta en la tienda y por la tarde iba a recogerla”.

Los horarios eran y siguen siendo duros, pues comenzaban unos a las 10 de la noche, otros a la 1 de la madrugada hasta las 10 o más de la mañana. Dormían unas horas después de almorzar y por la tarde había que ir unas dos horas más a la panadería para calentar el horno y limpiar. Los únicos días que ha descansado el panadero ha sido el día de Año Nuevo y el Viernes Santo. Además, tenían que ir atender a los animales y las tierras si las poseían, realizar el reparto, conseguir leña, etc.

Los momentos de mayor trabajo eran durante las fiestas locales en las que “se empezaba a hornear la antevíspera y terminábamos el día grande, se trabajaban las 24 horas, y esto se repetía para las fiestas de San Pedro, La Candelaria y Navidad, pero nunca hemos trabajado un domingo, siempre lo hemos respetado”. Durante las fiestas la gente se llevaba más porque tenían a toda la familia reunida en casa y ha existido la tradición de hacer las sopas de La Virgen, que llevaban como uno de sus ingredientes en el momento de servir las el pan del día anterior.

3. MODIFICACIONES INTRODUCIDAS EN LA ELABORACIÓN DEL PAN DE PUÑO EN LA ACTUALIDAD

3.1 Las materias primas se han modificado sustancialmente, principalmente la harina. La variedad de trigo cultivado era, según información local, la harinegra. La introducción del cultivo del trigo blanco desplazó al trigo “harinegro” a mediados del siglo XX. Juanito Valerón Valerón, ayudado por sus hijos, que vivía en la Avenida General Primo de Rivera empezó a vender y distribuir por el pueblo la harina blanca que desde la fábrica de Haricana, Guanarteme, en Las Palmas de Gran Canaria traía en un camión y revendía a cada panadería. En la actualidad la harina que se utiliza es la harina común importada por las empresas Haricana y Molinera de Schamann, con trigos procedentes de Argentina y Estados Unidos.

La sal empleada antes era sal marina y procedía de las salinas locales de la costa sureste de la Isla. Esta sal únicamente es empleada por una panadería que la compra en las salinas de Arinaga. El resto utiliza sal común importada.

La elaboración de la masa madre o “arreciento” se realiza en tres de las panaderías utilizando levadura, en la proporción de un saco de harina, $\frac{1}{4}$ paquete de levadura (“Femipan”) y $\frac{1}{4}$ kg de masa madre. El pan hasta mediados del siglo XX no empleaba levadura en esta fase inicial.

La fermentación del pan durante las fases de reposo de la masa se ha acortado en algunas panaderías, y en otras se ha acelerado mediante la utilización de cámaras a una temperatura de 6° C.

El agua que se utiliza es la de abasto y se añade en la misma proporción que la cantidad de harina, abandonándose el uso anterior del agua de pozos, fuentes o pilares.

3.2 Una de las grandes innovaciones que se han introducido desde el inicio de la industrialización de las panaderías ha sido durante el proceso de amasado, realizado de forma mecánica desde los años 60 en los que se introdujo una relativa mecanización por la compra de afiladoras de mesa de dos rodillos horizontales de 48 × 14 cm y amasadoras de 115 cm de diámetro con brazos giratorios de cuatro paletas accionada mediante correa por un motor eléctrico de 1,5 kw según constaba en la documentación aportada por la familia Olivares. Los hornos de leña se han ido modificando para mejorar el rendimiento y disminuir el trabajo, pasando en algunos casos a un



sistema mixto de combustión, con leña o gasoil, hasta que se compraron los hornos industriales a la empresa Panish a comienzos de los años 80 del siglo XX. Estos nuevos hornos permitían una producción de 1000 a 3000 panes por horneada y seguir utilizando leña en la cocción del pan junto al gasoil.

Las mesas de madera para amasar y las palas de hierro para sacar el pan del horno han tenido que ser sustituidas por las de acero inoxidable a comienzos de los años 90 del pasado siglo.

En cuanto a la infraestructura, la normativa impuesta por la legislación industrial y sanitaria ha obligado a reformar los espacios de trabajo y la herramienta empleada. Se han tenido que poner falsos techos en aquellos obradores con tejado a dos aguas, poner azulejos sobre las antiguas paredes de piedra y barro, así como poner piso de granito sobre el antiguo de cemento, o cubrir los patios.

Las sucesivas quejas y denuncias de los vecinos por el humo generado por estas industrias han obligado a que algunas panaderías no empleen leña en el proceso de guisado y otras hayan introducido un ingenioso sistema de lavado y limpieza de humo con filtros y agua en la chimenea. Este artilugio fue inventado por el panadero Francisco Estupiñán de la panadería El Puente.



3.3

En la actualidad estas panaderías han diversificado su producción para adaptarse a las nuevas necesidades del mercado. Los productos han aumentado su variedad hacia otros tipos de panes y repostería. El bizcocho por normativa se tiene que realizar con pan fresco del día y no con el pan sobrante de los días anteriores. Todas las panaderías mantienen como emblema la elaboración de los panes de puño y redondo, han generalizado la producción del pan de matalahúva y algunas se han abierto a la producción de repostería.

Entre las variedades de productos, están:

- El tradicional pan de puño de 60 y 110 gramos.
- Pan redondo de 220 gramos.
- Pan de matalahúva, que se le introduce en la masa el anís o matalahúva en seco o mojada previamente.
- Pan de millo de 220 gramos, con un 25 % de harina de millo.
- Pan integral, pan de papa.
- Bizcocho de pan de puño, de pan de matalahúva y de pan de millo.



- Tortas de millo o Molletes de Agüimes de 150 gramos, con harina de millo y de trigo, azúcar, limón y canela.
- Tortas de ciruela, nueces, pasas, o almendras.
- Truchas de batata y cabello.
- Bollitos de anís y garrapiñones de almendras.
- Mantecados artesanales, con harina, azúcar, limón y manteca.

3.4

El reparto desde los años 70 ha mejorado significativamente por el empleo de furgones y ha ayudado a que el pan se distribuya por un amplio arco que va desde Las Palmas de Gran Canaria hasta Maspalomas en San Bartolomé de Tirajana. Pero aún conservaba una zona de mayor demanda que se circunscribía al área en la que tradicionalmente se vendía, como era el núcleo de Ingenio y sus barrios, y el municipio de Agüimes. El reparto ha continuado controlado desde la panadería, y en concreto se seguía supervisando por la propia familia, principalmente los hijos o nietos de los fundadores del negocio, o en su caso primos o personas allegadas. Puntualmente y para la geografía más alejada acudían repartidores a comprarles el pan, pero el grueso de la distribución se mantenía en la familia.

En todo momento, en las panaderías nos han insistido que el reparto era lo más importante en una panadería, pues el repartidor llevaba sus zonas y el trato con el cliente, hasta el punto que si un bar o restaurante se quedaba sin pan podía llamar a la panadería y se le suministraba. Han comentado los panaderos entrevistados que conocen alguna panadería que ha fracasado por fallarle el reparto. “El que vive de los repartidores se queda sin negocio”. La competencia en la calle es abrumadora. “Nosotros atendemos puerta a puerta, a las casas y a las familias con un trato personalizado”.

El reparto en la actualidad era más laborioso que antaño, pues se tenía “que dar más vueltas”, aunque antes para vender lo que se hacía era ir más lejos. En la crisis reciente, la venta de pan ha aumentado el reparto por las casas, si bien los bares y restaurantes a partir del día 12 o 15 del mes pedían menos pan, y se atribuía a que recibían menos clientela que consumía el menú. “Antes una familia cogía hasta 10 panes, porque tanto en el desayuno, almuerzo, merienda o cena se comía pan por la cantidad de hijos que había”.

El reparto lo realizaba la panadería Artiles en Cazadores, La Pasadilla, Montaña Las Tierras en el barranco de Guayadeque, Ingenio, El Carrizal, El Burrero, Agüimes, Cruce de Arinaga, Arinaga y Vecindario. Han acudido desde hace poco tiempo a los mercadillos que el Cabildo de Gran Canaria organizaba en los municipios de Artenara, Arucas y Maspalomas en San Bartolomé de Tirajana. La panadería de la familia Olivares Sosa en Los Molinillos, continuaba el reparto antiguo por casas y establecimientos en los barrios contiguos del municipio, manteniendo la clientela que desde siempre han tenido y cuidaban, acudían a las ferias del Sureste y a los mercadillos que organizaba el Cabildo de Gran Canaria por la Isla. La panadería El Puente tenía el reparto en Telde, Agüimes, Arinaga, Vecindario, El Carrizal, El Burrero y el casco de Ingenio. La panadería de Lina y Amaro llevaba el pan a Las Palmas de Gran Canaria, en El Carrizal y en el resto del municipio de Ingenio.

El papel de la mujer ha ido disminuyendo en la actualidad. Las panaderías que se han ido industrializando han cedido el paso a la iniciativa del hombre que eran los que en la actualidad habían regentado y llevado la estrategia de desarrollo del negocio. Si bien se ha documentado que hasta los años 70 las mujeres todavía jugaban un rol fundamental, pues heredaron y llevaron el negocio hasta que fue transmitido el testigo a los hijos, sobrinos o vecinos varones.

Entre las enfermedades diagnosticadas asociadas a la actividad estaban el asma del panadero, que era una alergia producida por la inhalación continua de harina, y los problemas de columna y lumbalgia debido al peso que cargaban sobre la espalda y los hombros los niños, y las lesiones de cervical las mujeres que soportaban el peso de la cesta de pan sobre la cabeza.

4. LAS PANADERÍAS EN LA ACTUALIDAD

4.1 Panadería de Lina y Amaro, situada en la calle El Granero, nº 3. Teléfono: 928124529. El titular es Amaro Rodríguez González. N.R.S. – 20.36324/GC. Local de 60 m². El horno es de leña, con doble alimentación y mantiene el antiguo horno que posiblemente pueda tener unos 200 años de antigüedad.

La instalación cuenta con la capacidad de producir 3000 panes al día, aunque hornea 1500 panes diarios y 500 panes bizcochados. Lunes, miércoles y viernes se elaboran 150 tortas de millo y huevo. Dos veces al mes se elaboran 250 panes de batata y queques. El número de trabajadores son cinco, de los que cuatro son familia.



4.2 Panadería El Puente, situada en la calle Menéndez Pelayo, nº 3. Teléfono: 928785749. El titular es Francisco Estupiñán Ramírez. N.R.S. – 20.20961/GC. Local de 150 m².

Cuenta con una capacidad para producir 4750 panes al día, y hornea 1300 panes y dos veces en semana realiza 250 panes bizcochados. Cuenta con un horno industrial con doble alimentación, empleando aún madera durante la cocción. Conserva el horno tradicional. El número de trabajadores es de cuatro personas, siendo los hermanos Estupiñán quienes la regentan.

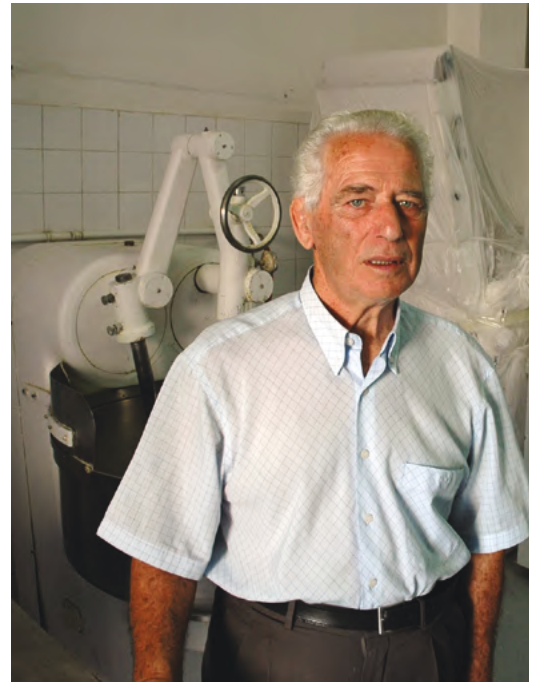


4.3 Panadería Olivares Sosa (Grupo Olivares Sosa, S.L.U.) situada en la calle Luján Pérez, nº 14, en Los Molinillos. Teléfono: 928782622. El representante es Miguel Alexis Olivares Sosa. N.R.S. – 20.25419/GC. Local de 150 m².

La capacidad de producción es de 3000 panes, y produce a diario 1500 panes, 100 panes de millo, 100 panes de mata-lahúva y realiza una vez en semana tortas, pan de pasas, pan de nueces y mantecados. Conserva el horno tradicional. El horno industrial no se alimenta con leña. Trabajan 5 personas, hermanos de la misma familia.



4.4 Panadería Artiles, situada en la calle El Hierro, nº 4, del barrio de El Cristo. Titular: Jacinto Manuel Artiles Sánchez. N.R.S. – 20.10296/GC. Local de 300 m². La capacidad de producción es de 33600 panes diarios, y fabrica 2000 panes, 1000 panes de millo, 100 panes integrales, y varias veces en semana 200 panes bizcochados, y una vez en semana 400 panes de huevo, 400 panes de papa, 100 ensaimadas, y además truchas de cabello, batata, garrapiñones de almendra, bollitos de anís, mantecados de vainilla, mazapanes y queques. No conservan el horno antiguo. Poseen un horno de alimentación mixta, que puede hornear con leña y un horno eléctrico. Trabajan siete personas, hermanos y esposas.



5. CONCLUSIONES

La promoción de una marca del “pan de puño” de Ingenio, Gran Canaria requiere acciones de mejora en su producción, comercialización e imagen.

A pesar de los cambios que se han introducido en el proceso de elaboración por el intento de compatibilizar las exigencias actuales impuestas por las regulaciones sanitarias e industriales, la principal conclusión que se deriva de la realización del estudio de la fabricación del conocido como “pan de puño” es que en la actualidad el pan de puño difiere del fabricado a mediados del siglo XX, detectándose modificaciones en la manufacturación de unas panaderías y otras. Por lo que se recomienda:

- Acercarse a las características que el pan tuvo anteriormente, normalizando el proceso de elaboración entre todas las panaderías, como es:
 - Conseguir una harina que se aproxime en aspecto, textura y sabor a la variedad “harinegra”, utilizada en el pan hasta mediados del siglo XX, mediante la mezcla de harinas comunes y harinas de fuerza entre las existentes en el mercado local.
 - Eliminar la levadura en la realización de la “masa madre”.
 - Reintroducir el uso de sal local de las salinas del Sureste de Gran Canaria.
 - Mejorar la calidad del agua, empleando aguas menos duras que la de abasto.
 - Unificar los tiempos de reposo de la masa.
 - Realizar o terminar la cocción del pan con leña.
- Aproximar el aspecto externo del pan “de puño” al que tuvo hasta mediados del siglo XX, con el objetivo de ofrecer una imagen que sea de fácil diferenciación entre los compradores.
- Ofrecer un empaquetado y etiquetado que distinga el “pan de puño” del resto de panes de Gran Canaria.

Todo lo anterior no obsta, para que el pan producido por estas panaderías no presente una gama de cualidades diferenciadas que permiten una promoción como producto específico a través de su identificación como pan de puño de Ingenio. Para que esto pueda ser viable deberían tomarse una serie de medidas correctoras en la mejora y control de la calidad para corregir y obtener una oferta competitiva.

GLOSARIO

Aireado: cuando la masa está casi hecha, en la fase de amasado, se estira para que se abra y se deja caer, haciendo “como una burbuja dentro” con la finalidad que la masa coja oxígeno y actúe el almidón de la harina. El aireado se realiza antes del sobado.

Amasijo: cada vez que se amasa y se hornea, a toda la operación se le denomina amasijo.

Arreciento/arreciante/resentada: conocida como “masa madre” hecha de harina, agua, y sal, puede llevar masa del día anterior. Se elaboraba entre 6 a 12 horas antes de empezar la elaboración del pan, haciéndose por la tarde, o aprovechando la masa fermentada del día anterior. Agua y sal se ligaban a mano y se añadía la harina. Se amasaba poco a poco hasta conseguir la masa resultante. En la actualidad al arreciento se le puede añadir levadura.

Apuñar/apuñalla: es la operación completa de amasar la harina, agua, sal y levadura desde el comienzo hasta que está preparada para introducir en el horno. A esta operación se la conoce como “pelear con la masa”.

Basto: tira larga, de aproximadamente 1 metro, de masa del que se van cortando las porciones de masa que se van a pesar y bolear.

Bregar: define la misma acción de heñir durante el amasado, o apretar la masa antes de dejar que repose para que se relaje.

Bolear: es dar vueltas con la mano, o bolear una porción de masa del tamaño de un puño y de peso aproximado de 110 gr, con la finalidad de cerrar el pan por los extremos y hacer que luego suba en la cocción.

Ceja del horno: se le denomina al cambio de color de la piedra de la entrada del horno hacia un tono gris blanquecino cuando alcanza la temperatura aproximada de horneado del pan, que son unos 250 °C.

Cortar: realizar un corte central en la superficie superior de la masa boleada justo antes de introducirla en el horno.

Heñir/hiñiendo: es apretar la masa para luego dejar que se relaje durante 20 o 30 minutos. En el amasado, se hiñe la masa después del sobado.

Guisar o mantelar: es la operación que resulta de meter y sacar el pan del horno, hornear el pan.

Pala: herramienta de metal, de forma circular o cuadrangular con bordes circulares. Lleva un mango alargado o palo circular. Las medidas varían dependiendo del diámetro y capacidad del horno. Se utiliza para sacar el pan del horno con rapidez.

Palín: herramienta de madera, de estructura alargada de 200 a 400 cm, que se utiliza para depositar la masa de pan en el interior del horno. La parte anterior es plana posibilitando colocar el pan con cuidado y de forma alineada en el interior del horno, la parte posterior es tubular y permite realizar los movimientos para meter el pan.

Pesar/pesado: es cortar una porción de masa del basto, del tamaño de un puño, y pesarla para que tenga el peso estipulado que en el pan común eran 120 gr antes de hornear y 110 después. Si no es suficiente, se añade masa y si es demasiada se quita.

Sobado: durante la fase de amasado y después del aireado, la masa está más dura, empieza el “sobado”, en el que se usan los puños, las manos, “apretándola y haciendo una bola, con los puños se aprieta hacia abajo”.

© Fedac, 2022

Producción:
Fedac

Diseño y maquetación:
Sergio Hernández Peña

<https://fedac.org/>

