

CAPÍTULO 14

La Cochura

La *cocción* o *cochura* del pan es un arte que hay que dominar antes de aventurarse a elaborar este preciado alimento. Su mayor o menor éxito dependerá de varios factores, entre ellos la clase y calidad del horno: doméstico o artesano, de leña o carbón, etc., el grado de amasado y la calidad de harinas y, sobre todo, el buen ojo de la hornera para saber en qué momento ha terminado la operación y cuándo debe retirarse el pan del interior del horno.

1. Cocer, enhornar

Esta operación podía realizarse en los hornos domésticos que generalmente poseían las casas labriegas de la península o hacerlo en los hornos comunales que servían para uso público. Ya hemos dicho que la labor de *cocer*, como la *molienda*, fue pronto industrializada por medio de los establecimientos artesanales que se dedicaron a ello; la mujer siguió amasando en su casa pero llevaba ya la *harina* al *molino* para la *molienda* y la *masa* al *horno* communal para la *cochura*.

De las características de la cocción doméstica del pan nos informa también el prior Agustí en su valiosísimo libro:

«El fuego para calentar el horno ha de ser de leña delgada ó de pedazos de leña gruessa, ni corrompida ni putrefacta; y en falta de leña o madera con paja, ú otras semejantes, según la co-

modidad de los Países y territorios. El pan se debe cocer en el horno con un calor mediano; porque el calor demasiado fuerte le tuesta y levanta ampollas, y guarda e impide que no pueda penetrar dentro; y por esta ocasión queda el pan crudo y pastilloso; el calor menos que el que es de sazón, lo dexa también crudo»¹.

Se desprende de este largo párrafo la dificultad y la necesidad de encontrar el punto de cocción, otra de las habilidades artesanas que el hombre moderno ha perdido en la nueva sociedad tecnificada, quizá también otra liberación que posibilita la dedicación de la humanidad a otros menesteres de superior alcance... En todo caso ésta, como todas y cada una de las faenas tanto agrícolas como domésticas que aquí hemos venido reconstruyendo, se ha perdido ya para el hombre que vive y trabaja en nuestra superespecializada y tecnificada sociedad.

No podía fallar el refranero en este nuevo eslabón de todo el proceso de la cultura material del pan que hemos descrito hasta aquí, y, consecuentemente, varios son los refranes que nos hablan de esta operación:

- El que amasa y *cuece* todo lo acontece
- A quien amasa y *cuece*, muchas le acontecen
- A quien *cuece* y masa, de todo le pasa
- A quien *cuece* y amasa no le hurtes hogaza
- Antes de *hornar* se ven los panes
- Quien mal *enhornea*, mal *cuece*
- Al *enhornar*, se hacen los panes tuertos
- Al *enhornar*, se tuerce el pan
- Quien mal *enhornea* saca los panes tuertos y, así como así paga la poya.

1. Fray Miquel Agustí op. cit., Libro II, cap. 12 pág. 189.

2. Horno (a. 1129 DCE)

La cocción del pan se ha realizado desde la antigüedad por medio de *hornos* más o menos rudimentarios, desde el simple aprovechamiento del rescoldo del hogar para cocer el pan debajo de las cenizas, hasta el primitivo instrumento formado por dos piedras planas previamente calentadas entre las cuales se cocía la masa.

Pero ya en las ruinas de Pompeya se han encontrado hornos de fabricación artesanal de forma y funcionamiento muy parecidos a los que se implantaron en la península, los cuales, con sus múltiples variantes debidas a las características ecológicas, respondían, en general, a un mismo esquema de funcionamiento. Una variante que diferenciaba los distintos sistemas de cocción que se venían empleando en tierras hispanas era, sin duda, la del combustible. Es lógico pensar que los hornos de Castilla, los de las zonas secas de la Meseta, no podían malgastar la preciada leña, por otra parte tan escasa, en cochuras individuales ni tan siquiera en las comunales, por lo que los dichos hornos tendrían que adaptarse a otros combustibles, (por ejemplo *paja*) que la zona poseyera en abundancia.

Los hornos domésticos podían estar instalados en la misma casa, cerca del hogar, en una habitación destinada para ello, o bien en el exterior de la vivienda, aunque naturalmente no todas las casas poseían este elemento, signo del bienestar de la familia, sino que las familias más humildes llevaban el pan a los *hornos públicos* o solicitaban el favor de algún vecino a la hora de la *cochura*.

Los refranes castellanos, siendo varios, no son todo lo numerosos que cabría esperar en un elemento tan importante:

- Para *horno* caliente una támara solamente.
- A *horno* fuerte, matojazo.
- El pan de la boba el *horno* lo adoba
- Arróllame señora, que el *horno* me adorna
- Masa con covejón y en el *horno* dale buena sazón
- El *horno* cuando se inflama si no respira, revienta
- El *horno* se come la hogaza y la hornera la paga
- No estar el *horno* para bollos

3. Pala

Volvemos aquí a introducir un elemento (ver X.8) que, refiriéndose siempre al mismo o parecido instrumento, se ha venido aplicando a varios menesteres de entre los hasta ahora descritos. Usaba *palas* el agricultor para *aventar la parva*, la usaba también para mover el grano una vez almacenado en las *trojes* o en los *graneros*, y volvía a servirse de ellas, esta vez con alguna variante morfológica, para introducir la *masa* en el *horno* y sacar de él los panes.

Si volvemos a citar este elemento es porque los refranes que de él hemos recopilado son, en esta ocasión, específicos de las tareas de la *cocción* sin lugar a dudas:

- El ajuar de la hornera, todo es *palas* y barrenderas.
- ¡Buenas prendas tiene la hornera!: dos *palas* y una hurgonera.
- La *pala* de la panadera no tiene pena

4. Hornera

Vuelve la mujer a protagonizar uno de nuestros apartados, esta vez en calidad de cuidadora del horno, no sabemos si doméstico o communal, aunque del sentido de los refranes parece desprenderse que se trata de este último:

- Coscorrón de *hornera* no tiene pena
- No seas *hornera* si tienes la cabeza de cera
- No seas *hornera* si tienes la cabeza de manteca
- Buena prenda tiene la *fornera*
- Ir y venir como la *hornera* al jarro
- El horno se come la hogaza y la *hornera* la paga
- ¡Buenas prendas tiene la *hornera*!: dos palas y una hurgonera.
- El ajuar de la *hornera*: dos jarros y una hortera
- El ajuar de la *hornera*, todo es palas y barrenderas.

5. Poya

Curiosamente este elemento que guarda un evidente paralelismo con la *maquila* del molinero también se halla en el refranero castellano, esta vez nada menos que de la mano del maestro Correas:

- Quien mal enhorna saca los panes tuertos y, así como así paga la *poya*.

CATALÁN

1a. Enfornar, fornada

La acción de cocer: *coure* se halla representada en el refranero catalán por la más específica de *enfornar* o acción de entrar los panes en el horno. El conjunto de los panes que se cuecen juntos constituye una *fornada*:

- Ésser de la primera o última *fornada*.

La acción de *enfornar* conservaba ciertas reminiscencias mágicas y se acostumbraba a realizar en tierras catalanas siguiendo unos ritos prefijados: la colocación de los panes de la *fornada*, el cerrado o precintado del horno, las crucifixiones y pregarias –generalmente Padrenuestros– una vez cerrado éste, etc., costumbres todas ellas que bien pudieran estar relacionadas con los cultos paganos a los dioses lares.

La duración de una *fornada* solía ser de unas dos horas, y en muchas comarcas se cocía solamente una vez cada quince días o más, incluso en algunas zonas se hacía solamente en dos o tres ocasiones durante los meses de invierno.

Hemos encontrado pocos refranes que nos informasen sobre esta labor:

- Qui bé *enforma* bé desenforna
- A l'*enfornar* es fan geperuts els pans
- Estar a l'*enfornar*

- Tenir es pa a s'enfornador
- Aplegar i *enfornar*

2a. Forn

El *forn de pa* tradicional catalán constaba de un recinto cerrado, generalmente semicircular con el suelo de baldosas preparadas para aguantar altas temperaturas: *solera*, y cubierto por gruesas capas de arena o barro para impedir la fuga del calor. Su altura oscilaba alrededor de los 90 cm en su parte central, puesto que de sus reducidas medidas dependía la rapidez de la *cuita*. Los hornos domésticos tenían su entrada por una de las dependencias de la casa, generalmente cerca de la cocina, y por la parte posterior sobresalían de las paredes exteriores de la vivienda dando así salida al cuerpo principal del recinto.

El *forn públic*, en número de dos o tres por población, se encontraba generalmente cerca del corral de la casa en la que estaba situado, y en muchas ocasiones en la misma casa se podía *pastar* mediante los aparatos llamados *torns de pastar farina* que representaban un adelanto considerable en relación con las domésticas *pasteres*.

- D) – Al qui té pa en lo *forn* no li agafa la son
- Déu vos guard del *forn*, la barberia i el llevador.
 - Menja pa i no vagis al *forn*.
 - No sempre esta el *forn* per a pa assaonà²
 - Lo pa del *forn* no farta com lo pa de casa
 - Quan la bruta pasta no cou lo *forn*
 - Val més un *forn* que totes les pasteres del món
 - *Forn* que no purga, mal *forn*
 - En aquest món els uns pasten i els altres van al *forn*
 - Quan lo pobre pasta, no cou lo *forn*

2. Corresponde, según la acepción n.º 5 del DCVB, al castellano *amasado*.

- Quan l'home ha d'ésser desgraciat fins el pa se li floreix al *forn*
 - Diuen les dones del born: per la boca s'escalfa el *forn*
 - Al *forn* i al rentador se diu tot lo mal i lo bó
 - En el *forn* i en el riu tot se diu
 - A la mola i al mercat el més espavilat, i al *forn* el més savi del món
- E) – No estar el *forn* per a rosques
- Escalfar el *forn*
 - A un altre *forn* pasten
 - No estàa el *forn* per rosques³



Sedàs. Vilabella (Alt. Camp). Fot. aut.

3. Por tartarse de un refrán valenciano de la colección de Pérez Contel, contiene el término *rosques*, de muy limitada difusión (Valencia según el DCVB) a la vez que responde literalmente al conocido refrán castellano: «No estar el horno para bollos».

4a. Forner-a

En este caso el refranero catalán reparte el protagonismo entre el hombre y la mujer a la hora de adjudicar esta tarea. En nuestra opinión la acepción masculina tiene mayores connotaciones de profesionalidad u oficio, por lo que podríamos arriesgarnos a una datación anterior de los refranes que hacen referencia a la mujer como *fornera* y que, por lo tanto, se remontarían al concepto puramente doméstico de la labor. En todo caso resulta arriesgado aventurar conclusiones en un terreno tan resbaladizo, por ello nos limitaremos a constatar la presencia simultánea de ambos protagonistas en las paremias catalanas:

- Mon pare és *forner*, jo em muir de fam
- *Forner* sense vici li fou un perjudici
- No seguis *fornera* si tens el cap de cera
- Sa *fornera* no té ulls darrera
- Si vols menjar pa, en la *fornera* tingues má
- De Tots Sants a Nadal perd la *fornera* son cabdal.