

## O CAMBIO TECNOLÓXICO NOS FORNOS DE PAN DE CEA A TRAVÉS DUNHA PANADEIRA

Texto, fotografías e debuxos  
**Xabier Limia Gardón**

**N**os fornos de Cea (Concello de San Cristovo de Cea/ Provincia de Ourense) se constata nas últimas décadas cómo a súa tecnoloxía tradicional ten mudado nos tres últimos lustros<sup>1</sup>. En efecto, na “vila do bo pan”, cómo se coñece, tense producido un proceso de adaptación ós tempos na súa actividade artesanal maioritaria de face-lo pan que, a priori, semella similar ó de outras moitas actividades campeciñas. Nembargantes no caso da Vila de Cea presenta unha notable singularidade que ten o seu comezo no feito da propiedade orixinaria dos fornos. Trátase dun xeito de co-propiedade temporal, polo que ningunha das panadeiras se podía considerar propietaria. Hoxe en día, pola contra, estase a producir un proceso de abandono dos vellos fornos. Non é tan só o incremento dos recursos económicos, senón o resultado dun impulso decidido de independencia nunha época democrática e de liberdades. Desde un rexistro clasificador podemos dicir que se trata do paso dun sistema paleotécnico a outro neotécnico.

Por todo elo, imos tratar do cambio material no paso do sistema de propiedade compartida temporal ó privado, ó través dunha panadeira que tras aprende-lo oficio nos fornos vellos, traballa desde fai uns anos nun forno independente, feito na súa vivenda. O *modus operandi* baséase, posiblemente, nun cambio na regulación industrial e sanitaria, racional e moderno, mais desfai o forno tradicional cómo edificio ad hoc, sistema multiseccular que urxe conservar dun xeito integral, isto é, no que atinxe ó patrimonio material, o mobiliario e o inmaterial.

### I. O SISTEMA DE PROPIEDAD COMPARTIDA DE COCE-LO PAN DE CEA

Un mestre galego de hogano, nestes saberes, Xaquín Lorenzo, ten unha frase breve no seu clásico estudio de etnografía galega que nos sitúa no tema. En efecto,

1. Este traballo aséntase na ponencia que presentamos no Simposio Internacional In Memoriam nos cinco anos da morte de Xaquín Lorenzo, “Tecnoloxía tradicional. Dimensión patrimonial. Valoración antropolóxica”, que realizou a Ponencia de Antropoloxía Cultural do Consello da Cultura Galega, e coordinado por A. FRAGUAS FRAGUAS e X. A. FIDALGO SANTAMARIÑA se celebrou en Ourense os días 13 ó 15 de outubro de 1994, cfr. Francisco Xavier LIMIA GARDÓN, *Tecnoloxía tradicional e transformación: o exemplo dos fornos de pan de Cea (San Cristovo de Cea / Ourense)*, A Coruña, 1996, 127-142. O cambio ten sido tan rápido que daquela documentábase como un proceso agora é algo xa histórico: nos vellos fornos fai xa anos que non se coce, algunhos están estragados e outros xa desapareceron, cómo o do Santo Cristo (ademais da capela...).

dentro da explicación que fai dos fornos, alude a unha modalidade que semella estarse a referir ós de Cea. Di o esgrevio home de Lobeira: “Nalgúns sitios atópanse fornos comunás mais non de todo o pobo senón somentes dun grupo de veciños ou dunha barriada”<sup>2</sup>. Tan parca e xenérica referencia, aínda sen mencionala, atopa plena xustificación nesta vila. En efecto, os fornos tradicionais dela son de propiedade compartida por unhas cantas veciñas panadeiras que traballan nel varias semanas, repartidas ó longo do ano. Cada unha delas coñecía quen era a anterior e a quen lle debía “pasa-la vez”. As panadeiras tiñan ademais, ó mesmo tempo, “a vez” en outro dos fornos a fin de incrementa-las cozas. Neste sistema ningunha delas era a dona do forno, pero segundo as semanas traballadas debían contribuíren o seu arranxo, en concreto no tocante o tellado. O sistema, con diversas variantes –no que non entramos por non se-lo tema do relatorio–, xa non existe, sendo a principal das causas que obriga a deixar esmorece-los fornos, ata o punto de desapareceren nos últimos anos tres fornos, estando outros –entre os que se atopa o que estudiamos–, xa bastante estragado.



A primeira mención que coñecemos dun forno, na freguesía, prodúcese no ano 1297, o 26 de Xullo, nun documento no que Martiño Miguélez de Cea vende o Abade Dom frei Miguel as súas posesións, mencionándoo explicitamente. O texto é este:

en toda a friigrisia de san Christophoo de Çea ... salvo o meu quinon das cassas em que oora eu moro et da cortina que esta tras ellas, et do forno que esta a su ellas<sup>3</sup>.

Documentábase un forno na propia Vila de Cea no ano 1387, segundo o documento datado o día 10 de Febreiro dese ano no que o Abade Dom frei Alfonso concede a Fernando Barbeytos, a súa muller, Eufemia de Rubiás, e ó seu fillo, “huna nossa casa en a vila de Çea co seu forno”<sup>4</sup>.

E aínda en 1390, o 13 de xuño, hai outra nova referencia sendo Abade aquel mencionado monxe quen, lles da en foro, o matrimonio formado por Alfonso Yáñez de Tarrío e a súa muller Maior Lorenza, xunto coa súa filla Tareixa Alfonso,

huna nosa casa de Çea, en a qual vos agora morades, con sua cortina a que chaman da Fonte do Manosso, et a meatade do forno do Outeiro que vos agora teedes<sup>5</sup>.

## II. OS FORNOS DE CEA DENDE OS DOCUMENTOS DOS ARQUIVOS HISTÓRICOS

Unhas breves notas, tan só, a fin de amosa-la antigüidade da actividade na Vila. O lugar de Cea foi posesión dos monxes de Oseira, mosteiro que se sitúa nas terras do termo municipal. Na documentación desta Abadía Cisterciense, dende a segunda metade do século XII, atópanse nos contratos de vasalaxe alusións á actividade do pan: muíños, tullas, e asúmesmo ós fornos. Neles, dende 1163 ata 1372 –ámbolos dous tamén–, os pagamentos son en cartos, ou “sueudos”. Pero dende 1373 constan pagos en “centeo” ou ben en pan (“fanegas”).

A feira que o Rei Sancho IV lle concede o Mosteiro nun documento de privilexio, datado o venres 9 de Agosto do ano 1286 –e que aínda hoxe se sigue facendo o 22 de cada mes–, é sen dúbida o inicio da actividade.

Na Idade Moderna os datos medran moito xa. Sinalemos algúns fitos. Ante todo dúas noticias alusivas ás mulleres: no ano 1659 déixase escrito que a meirande parte das mulleres do lugar cocían, aspecto que constamos

2. Xaquín LORENZO FERNANDEZ, “Etnografía”, en Ramón OTERO PEDRAYO (dir.) *Historia de Galicia*, 3 vols., Akal edit., Madrid, 1979, vol. II, 2ª parte, 129-136.

3. Arquivo Histórico Provincial de Ourense (AHPO), sección Clero - Oseira, nº 30, cfr. ROMANI MARTINEZ, Miguel, *Colección diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira (Ourense) 1025-1310*, Santiago, Tórculo Artes Gráficas, 1989, vol. II, doc. nº 1.262, 1.199.

4. ROMANI MARTINEZ, Miguel, PORTELA, Mª José, RODRIGUEZ SUAREZ, Mª del Pilar e VAZQUEZ BERTOMEU, Mercedes. *Colección diplomática do mosteiro cisterciense de Sta. María de Oseira (Ourense) 1310-1399*, vol. III (Santiago, 1993), doc. 1.920, 405-6. O documento orixinal no AHPO, nº 58. Dise que o forno xa estivera aforado con anterioridade a Lorenzo Eanes de Barbeytos.

5. *Ibid.*, doc. 1.933, 415-416, orixinal no AHPO, nº 59. Noutro libro é citado como “horno de Otero”, é dicir, como topónimo, cando no documento se alude a el como nome. Cfr. PORTELA, María José; GARRIDO, Margarita y ROMANI, Miguel: *Repertorio para las escrituras antigvas del Archivo bajo. Catálogo del Archivo Monacal de Oseira en 1629*, Santiago, Tórculo Artes Gráficas, 1993, 292, páx. 176 do documento orixinal. Segundo este Repertorio o forno consta que existe aínda en 1488, 296, páx. 178 no orixinal.

asómesmo en 1720. En segundo lugar no que atinxe ós nomes dos fornos. No século XVIII, en concreto no ano 1746, coñecemos por un documento algúns dos nomes que tiñan: o “da Pena”, sobre unha rocha, que xa non existe; e o “da Lage” (=laxe), preto da “Praza do Trigo”, no barrio do Bacelo. E o que coñecín como o “forno da capela”, que en 1773 era coñecido como o dos “Casquillos”. Este acábase de facer desaparecer nos últimos anos, logo de ser suprimida a mencionada capela, que era a do Santo Cristo, peculiar “reforma” da estrutura antiga.

### III. UNHA TECNOLOXIA EN MUDANZA: DOS FORNOS TRADICIONAIS ATA OS PRIVADOS A TRAVÉS DUNHA NOVA PANADEIRA.

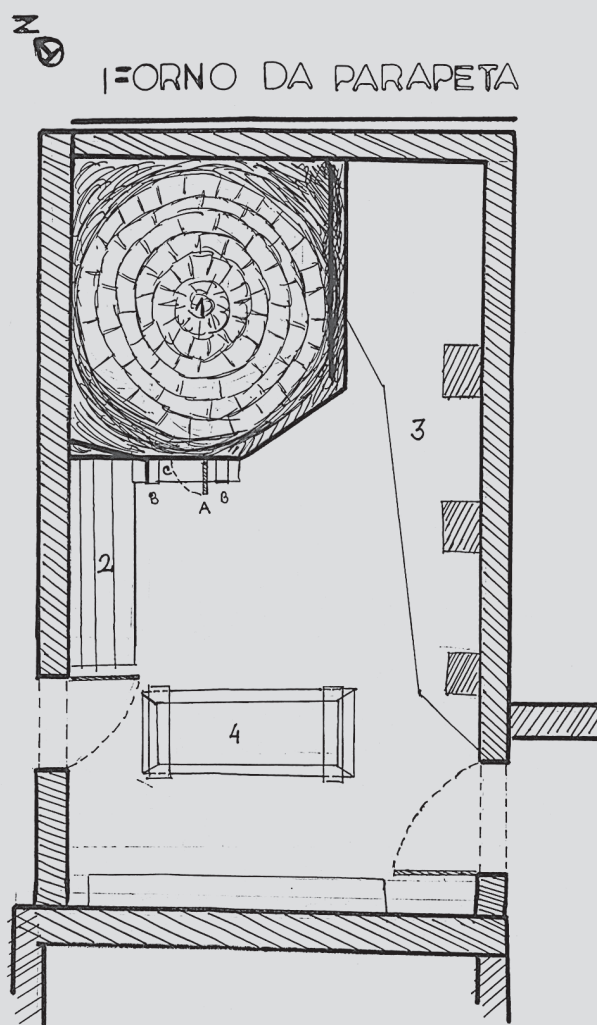
#### 1. O FORNO TRADICIONAL DA PARAPETA

Ten o nome do barrio, ó sudoeste da Praza Maior, na parte outa da Vila “Parapeta”, que se acha<sup>6</sup>. Na parte media do quintero que o limitaba, o forno ten pranta rectangular, con tellado a dúas augas que está sostido na parte central por un tirante e unha viga que se apoia no cumio sobre un basto piar. Ten dúas portas na parte dos pés, nas paredes N e S, que son a única iluminación do recinto, agás a que tiñan do lume, cando o quentaban. Nos seus últimos tempos puxéranlle electricidade. A porta do norte, de lintel, e relativamente recente, e de bloques ben asentados; mais é a outra –a meridional– a que se pode considerarse a principal, por abrirse cara ó vello núcleo de poboación. A porta é adintelada así mesmo mais ten un paso alto na base dado que o nivel da rúa está máis alto que o do chan do forno. Este é de pedra á entrada, e no interior tiña a maseira de fronte e unha superficie para a leña á dereita, a carón da parede deste lado, ata a boca do forno. Á esquerda, contra a parede do oeste, ten un pequeno estante. E á dereita da maseira, nun ángulo de 90º, estaba o taboleiro, contra a parede do N, onde a panadeira tendía o pan antes de metelo no forno.

O forno en sentido estricto está situado contra as paredes do NE, os lados máis fríos como e sabido. Diante da porta, unha pedra sobresae: é o “mesado do tallo”, cun burato diante da “boca” para recolle-la borralla ou cinzas que quedan logo da combustión da leña para



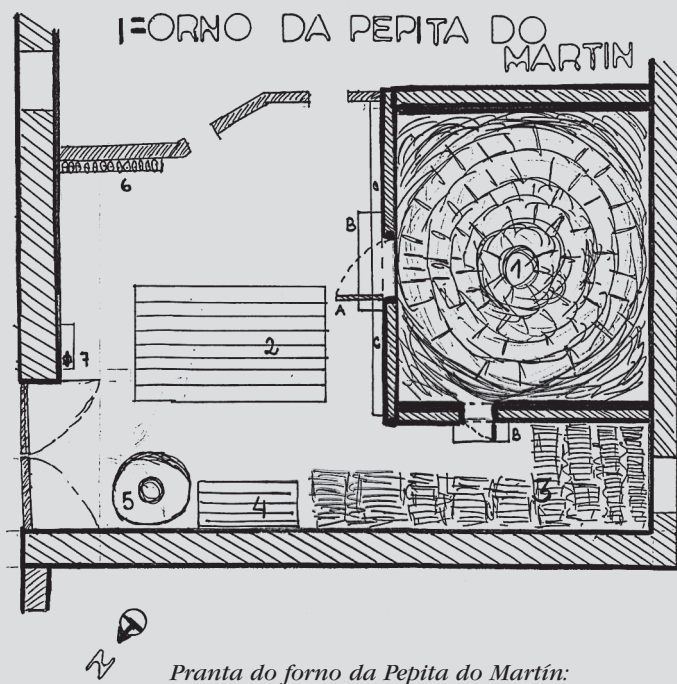
Entrada S. do Forno da Parapeta.



Pranta do Forno da Parapeta:

1. O forno *strictu sensu*
2. O taboleiro
3. Espacio para a leña
4. A maseira
- A. A porta
- B. Canzorroz
- C. Mesado do tallo (Estado en outono de 1994)

6. Sen menoscabo duns “parapetos” defensivos, a propia existencia das estruturas de edificación deberon de servir de parapetos ante as inclemencias, que baten desde o norte.



Pranta do forno da Pepita do Martín:

- |                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| 1. A "capilla" do forno | 6. Estantes para pan |
| 2. Taboleiro móbil      | 7. Teléfono          |
| 3. leña en barrotes     | A. Porta do pan      |
| 4. Maseira vella        | B. Campás            |
| 5. Maseira eléctrica    | C. Mesado"           |

quenta-lo forno, que se fai na boca por non ter outra entrada. Enriba, sobre canzorros, a pedra chamada "a ucheira" que protexe a modo de gardapó a actividade da panadeira cando está enforando ou retirando o pan xa cocido. O forno "strictu sensu" ten unha pranta exterior case cuadrangular co fronte angular en chafrán. O interior é semiesférico, con bóveda de pedras miúdas sobre as "cambotas", grandes pedras sobre as que se asenta a falsa cúpula. Está sen uso facendo dezaseis anos dende a última coza, que leva camiño de se-la derradeira. As dúas panadeiras que ata entón cocían alí deixaron de facelo. As teas de araña veñen a engadirse á sucidade amoreada que xunto coa humidade reinante, por non se realizar traballos de mantemento no tellado, dan idea dun espazo arquitectónico en fase de degradación. Unha das panadeiras aludidas é Xosefa Barrosa Pérez, "A Pepita do Martín"<sup>7</sup>, que aprendeu o oficio neste forno<sup>8</sup>. Dende maio de 1994 coce no seu propio forno.

## 2. UN NOVO FORNO: O DA PEPITA DO MARTIN, NA PARAPETA

No barrio da Parapeta, moi preto do vello forno do mesmo nome, áchase a casa-vivenda da Pepita do Martín. Nótase que aprendeu e traballou nun forno do barrio: nel está o seu forno privado, na planta baixa da casa, na que se dispón de aseo, cociña e garaxe. A entrada principal da casa é para o sur, cara a praza.

En canto ó forno, ten acceso polo NE, por unha ampla porta de lintel de dúas follas. Nun espazo case rectangular a panadeira dispón baixo estrutura arquitrabada o forno. No local, contra a parede do N, á dereita da entrada, está a maseira eléctrica, e a vella maseira aínda en uso. A continuación, ata a parede do fondo, está coadrosamente disposta a madeira para quenta-lo forno, cortada, o carón da porta lateral. Esta é triple, sendo a superior semicircular, de arco de medio punto, con apertura cara a fiestra de ventilación/ iluminación. A estrutura interna é ancha, con revestimento de ladrillos refractarios especiais<sup>9</sup>. Por baixo, outras dúas portas de lintel: o tiro, e a borrarreira, para as cinzas. Sobre elas a pequena campá. Sitúase esta abertura cara o N, todo de pedra de cantería con grandes lousas regulares.

A parte dianteira do forno, ou fachada, ten un pequeno mesado contínuo e estreito, en toda a fronteira. No centro a porta de mete-lo pan, máis ampla. Na porta un reloxo para medi-la presión. O carón dela unha luz portátil para introducir coa man no forno e así ollar mellor o estado do proceso de cocción do pan. Enriba unha ampla campá para recolle-los fumes, de ferro. O interior do forno é de pedra, cortada dun xeito semellante en anchura. De bóveda, sobre as cambotas de pedra, as fiadas da bóveda, de ladrillo. Diante do forno, nun ángulo de 90º, o tabuleiro para tende-lo pan. Amplo, ten dous niveis de madeira sobre estrutura de ferro. A inferior serve para recolle-las cestas. Vai sobre rodas, polo que pode ser movido pola panadeira durante o proceso de face-lo pan, no medio da sala.

7. Ten case cincuenta anos, pois naceu o 14 de maio de 1958. Está casada e ten unha filla. O seu home é natural de Vigo. Aínda que alleo á actividade da súa muller, axúdalle desde fai anos na labor de facelo pan.

8. E no da "capilla". Sinalou tamén algún outro aínda que non foi mencionado. Polas panadeiras mencionadas (a Sra. Xenerosa, a Sra. Esperanza, e a Agustina –aquelas máis vellas–), pódese pensar que se trate dos da "cebola" e o da "burata", respectivamente

9. Proceden de Alemaña, segundo informa a panadeira.



A parede do sur non é paralela a do N. Nela ábrese dúas portas, sendo a que está máis preto a da leña, e garaxe; a outra da á parte de abaixo da casa (cocina e aseo). Por elas non entra luz que ilumine o obradoiro do forno, o que é semellante ó tradicional. Este ten luz fixa no teito, fluorescente. Resta neste tabique a parte da entrada, paralela á maseira eléctrica, con estantes onde a panadeira coloca o pan para a venda, onde temos visto tamén a báscula, usada para controlar mellor o peso das poias. Na parede fronteira, está o teléfono.

### 3. COMPARACION TECNOLÓXICA

Ante todo constátase como os dous complexos tecnolóxicos presentados responden a dúas etapas distintas do desenrolo da máquina e a súa civilización. O primeiro é un exemplo da fase eotécnica, caracterizada pola pedra, madeira, auga e fogo, o que se lle engade o ferro que substitúe á porta de pedra no forno, material característico da fase paleotécnica. O segundo e da fase neotécnica<sup>10</sup>.

En segundo lugar o tema da propiedade: dende o vello sistema semi privado, no que as panadeiras compartían o goce do forno, pásase no novo sistema a propiedade privativa. En efecto, baseándose nunha maior potencia económica, a panadeira e a súa familia fan un forno para uso propio, privativo. Así pode coce-las veces que estime oportuno, segundo a demanda.

No caso analizado, as novas tecnoloxías áchanse xa á entrada do recinto: á dereita, nada máis entrar, a maseira eléctrica, e a esquerda o teléfono. Diante, na propia porta que pecha o forno o reloxo que sinala a temperatura do interior.

Neste cambio de edificio para uso tan singular, con tellado a dúas augas, a outro no que o forno é tan só unha parte do baixo da casa<sup>11</sup>, hai unha novidade da meirande importancia que hai que salientar pola súa transcendencia: estase a conseguir limpeza / claridade do interior fronte á sucidade / escuridade que se apreciaba no antigo. Trátase dun tema do maior interese que afecta o aspecto sanitario, de enorme importancia pois non se



*O curruncho da madeira e boca para quenta-la capilla do forno da Pepita.*



*Maseira eléctrica do forno da Pepita.*

10. Seguimos a clasificación de MUMFORD, Lewis, *Técnica y civilización*, Madrid, Alianza ed., col. Alianza Universidad, nº 11, 1971, 128 e ss.  
11. Hai fornos novos na vila, de propiedade xa individual, pero en construción singular, arrimada á vivenda.

debe esquecer que estamos a falar dun sistema tecnolóxico para elaborar un alimento, e a limpeza do espacio no que se manipula dáse-lle unha grande importancia<sup>12</sup>.

O exemplo é paradigmático pois sinala un proceso que se está a producir nas últimas décadas. Por iso, estanse a estraga-los fornos vellos, dun xeito acelerado nestes pasados anos. Nos nosos días desfíxéronse varios fornos: o “da Laxe”, e logo o “da Pena”, e o “novo”, facéndose no “vello” unha recuperación museográfica. Nos últimos dous anos ven de desaparecer tamén o da “capela” –o que se chamaba no século XVIII “de los Casquillos”, como puidemos apreciar–. O “da Burata”, o da “Eira” están pechados, estando practicamente perdido “o forno do santo”, no barrio da Parapeta, que xa non posúe cuberta<sup>13</sup>. E camiño de estragarse o outro da Parapeta, que foi o que utilizamos neste relatorio coma exemplo.

#### IV. CONCLUSIÓNS

Poñemos fin a este breve estudio facendo unha serie de valoracións, nun tema tan básico como é o da alimentación, que quixeran ser algo máis que recomendacións: un camiño a andar por todos nós con decisión, para así poder conservar unha tecnoloxía eotécnica tan singular que quizais sexa un “únicum” en Galicia.

Por elo, ante todo, faise inescusable facer unha chamada á sensibilidade individual e colectiva dos habitantes de San Cristovo de Cea, e ós representantes públicos, tanto no eido da política como no da cultura, a fin de que decatándose da singularidade e importancia dos fornos de Cea fagan todo o posible para que poidan ser transmitidos ás vindeiras xeracións.



*Interior do forno da Parapeta en 1994.*

Esto é, algo máis polo miúdo:

- A necesidade de implicación directa dos poderes públicos, en primeiro lugar o propio Concello de San Cristovo de Cea, que debe apoiarse en institucións superiores tanto provinciais (Mancomunidade Comarcal, Deputación Provincial) como da Autonomía (Consellería de Cultura da Xunta de Galicia).
- Creación dun Museo Técnico na Vila de Cea que comprenda ó menos dous fornos (p.e. o “da Parapeta” e o “do Santo”, moi pretos; ou os da “Cebola” e o “Da Aira”, no fondo do lugar, sitio este quizais máis adecuado no que atinxe á importancia que alcanzou nos tempos antigos) no que

ademais da conservación dos inmobles recolla a utillaxe (artesas, diferentes tipos de pas, ...). Neste senso propoñemos que panadeiras poñan un deles en funcionamento a determinadas horas e días da semana.

- Necesidade dun completo inventario destes fornos, que comprenda o edificio e útiles.
- Recollida das coplas, cántigas, contos, ditos, refráns, etc. das xentes do pan, e ó redor del como o dos tolos, ou dos peregrinos, que neles atopaban sempre calor e alimento.
- Facer un estudo diacrónico dos espazos de venta do pan.
- Estudo do sistema de propiedade comunal temporal.
- Poñer a traballar agros dedicados ó pan na contorna.
- Sería de grande interese coñecer-las características do pan, sen/con fariña de Castela mesturada, poder calórico e alimenticio, condicións de conservación..., e complementa-lo cun estudio médico da dieta tradicional baseada decote no pan.
- Finalmente, sinalamos que non se pode esquecer-lo proceso de face-lo pantrigo en Cea da técnica na industria da fariña, é dicir, dos muíños da zona, e de outros elementos adxectivos, cómo os hórreos, e airas, que deberían protexerse.

12. Así como a limpeza xeral do manipulador. O tema e de tanta importancia que ten limitado así mesmo o desenrolo deste vello oficio da vila. Sobre o tema, moi en xeral, vid. PENA CASTINEIRA, Francisco José, “Higiene de los alimentos”, en FIDALGO SANTAMARINA, Xosé Antón e SIMAL GANDARA, Xesús (eds.), *Alimentación e cultura*, Cadernos do Laboratorio ourensán de antropoloxía social, nº 3, Vigo, 1993, 33 e ss.

13. A lista non é exhaustiva.