

Un oficio femenino en la Ponferrada del Antiguo Régimen: las panaderas

Pilar Sáenz de Tejada Fernández
I.E.S. "Álvaro de Mendaña". Ponferrada

En el siglo XVIII, al igual que la anterior centuria, el pan seguía siendo elemento fundamental en la alimentación de los ponferradinos, ya fuese consumido solo, ya acompañado de otros alimentos (en sopas, fritos, etc.).

Dado que el trigo, y alguna vez el centeno, de la tierra era insuficiente, las autoridades locales lo traían de fuera y lo almacenaban en el pósito o paneras municipales, que se encontraban situadas en la calle del Reloj y en los bajos del nuevo Ayuntamiento. Como en el siglo anterior, el trigo que compraba la villa procedía, en su mayor parte, de La Bañeza y Astorga, pero en esta centuria se va también a tierras zamoranas, como Benavente, Villalpando, Villafáfila, etc., comprándose también algunas cantidades al abad de Sahagún o a algún vecino de la ciudad de León.

La necesidad de centeno es menos frecuente, pero a veces se compra juntamente con el trigo de la Bañeza o de Astorga, o se trae de pueblos cercanos del mismo Bierzo, como de Castropodame o Noceda en 1765.

* * *

Un oficio desempeñado mayoritariamente por mujeres en Ponferrada durante los siglos XVII y XVIII era el de *panadera*. En ocasiones a la elaboración del pan se dedicaba algún hombre, pero eran siempre las mujeres las que lo distribuían. El número de las panaderas variaba, pero solía ser de 10 ó 12. Desconocemos si la profesión era muy rentable. Pero pensamos que no, si tenemos en cuenta la información que sobre ellas nos aporta el Catastro de la Ensenada (1752). Casi todas residían en la parte alta de la villa y era frecuente que lo hicieran en el barrio de San Andrés, en el Campo de la Cruz o por la parte de atrás del Ayuntamiento y cerca del despacho de la carne. Solían vivir en pobres casas, con un pequeño huerto adosado en el que cultivaban cereales, sobre todo cebada, quizá porque la necesitaban para mantener el pollino que usaban para el ejercicio de su trabajo, pues tenían que vender el pan en el mercado ya que no existían panaderías. Es lógico el que las panaderas protesten con frecuencia de la dureza de su trabajo y de las pocas ganancias que obtienen, pues las autoridades municipales no sólo fiscalizaban el peso y la calidad de las piezas de pan que vendían, sino que les señalaban el precio a que debían

vender las hogazas. Algo de razón debían tener aquellas mujeres, pues, cuando protestaban reiteradamente, las autoridades les permitían subir el precio de las hogazas.

Los útiles que suelen aparecer en la casa de estas trabajadoras eran las masaderas, cedazos para cribar el grano, escritinos o canastos de paja, varillas, artesas de amasar, tableros en los que se ponía el pan, pesos y balanzas, calderas y otros cacharros.

El trabajo de las panaderas consistía en recoger el grano del pósito que les era entregado por el mayordomo de 10 a 12 de la mañana en el patio o en la capilla de la cárcel -pagándolo en ese momento y al contado, aunque en ocasiones se les da de fiado- y molerlo en alguno de los diez molinos que estaban próximos a los ríos Sil y Boeza. Sin embargo, era frecuente que algunas ruedas estuviesen estropeadas debido a las crecidas y desbordamientos de los ríos, por lo que tenían preferencia sobre los demás vecinos en los molinos todavía útiles. Una vez que tenían la harina, hacían hogazas que cocían en hornos particulares y acudían con ellas a venderlas en la plaza pública los días de ferias y mercados, ya que estaba prohibido hacerlo en los propios hornos o en sus casas, que era donde amasaban. Los mercados se celebraban los miércoles de cada semana y las ferias eran dos: una en junio, que duraba veinte días y era la más importante, y otra de menor duración en el mes de septiembre. La venta tenía que hacerse en la villa, pues les estaba prohibido hacerlo fuera de ella. Hay que decir que, a veces, había personas que no eran panaderas nombradas por el Ayuntamiento y que también vendían ilegalmente el pan en la plaza a mayor precio del oficial, posiblemente aprovechando la insuficiencia del grano aportado por el Ayuntamiento.

Las hogazas que hacían eran de diferente peso según fueran de trigo o de centeno. Normalmente el pan de centeno lo vendían en piezas de 6 libras de peso y el de trigo solía hacerse en piezas de 2, aunque también se hacían hogazas de 4 libras sobre todo en la segunda mitad del siglo XVIII.

A pesar de este control, estas mujeres debían hacer algunas manipulaciones con el grano, pues con el del pósito, que solía ser de mejor calidad y procedente de la Meseta, mezclaban el trigo de la tierra que ellas compraban por su cuenta a un precio más barato, tal como ocurrió en 1704.

Hubo también momentos, además de las ferias y mercados, en que el consumo se disparaba, como era el regreso de los segadores gallegos desde la Meseta, el paso y permanencia durante varios días de tropas en la villa o cualquier acontecimiento extraordinario. Entonces las panaderas no daban abasto y, aunque su trabajo se incrementaba, tendrían mayores ganancias, aparte de que la calidad y el peso de las hogazas no estarían tan controlados por el Ayuntamiento.

Hay momentos en los que Ponferrada queda desabastecida de pan, como ocurrió en 1769 por la falta de panaderas. Las autoridades reconocen que son pocas las existentes, pero insisten en que las que hay no son muy eficientes pues, según dicen, dichas mujeres amasan cuando quieren sin tener en cuenta las necesidades que tiene la villa. Para paliar esta falta de mano de obra, nombran para el oficio a las mujeres de once vecinos, que tendrán que amasar seis

de ellas harina de trigo y las cinco restantes lo harán de trigo y centeno. Como es un oficio voluntario, si lo incumplen serán multadas cada una de ellas con 2 ducados; la pena asciende a 10 si éstas alegan que no sirven pan por falta de grano y no acuden a las autoridades para que éstas las provean.

* * *

Como el *consumo de pan* era alto, las autoridades locales tuvieron siempre gran preocupación para que la villa estuviera abastecida y que el pósito tuviera siempre la cantidad de grano suficiente con el fin de evitar no sólo el hambre y la especulación, sino también los alborotos y tensiones sociales como a veces se produjeron.

Era frecuente que debido a este afán acaparador, el grano se almacenara en el pósito hasta tres años, como ocurrió en 1706. Si el grano almacenado era abundante y se esperaba buena cosecha, las autoridades ponían gran empeño en darle salida ante el temor de que se perdiera y obligaban a las panaderas a consumir únicamente el del pósito hasta que se terminase, como ocurrió en 1749. Igual preocupación mostraban ante las frecuentes humedades que se producían en las paneras, sobre todo en las nuevas que estaban a mano derecha e izquierda del nuevo (y actual) edificio del Ayuntamiento.

A lo largo del siglo XVIII el *precio medio* de las hogazas de 6 libras de centeno fue de 15 cuartos (o 60 maravedís), mientras que las de trigo de 2 libras costaban 8 cuartos (32 mrs.). La libra de centeno costaría 6 mrs., mientras que la de trigo valdría 16, casi tres veces más. Esta diferencia hace que el pan de centeno fuera la base de la alimentación de las gentes más pobres -juntamente con el vino y las castañas-.

Aunque, a lo largo del siglo, hubo alteraciones en los precios de los granos, el del trigo fue algo más estable que el del centeno. El precio del pan de este último cereal fue muy alto en las décadas de los ochenta y noventa, llegando incluso a valer 32 cuartos, el doble de la media general del siglo, y coincide también con el alto precio de los panes de trigo, 14 cuartos, cifra notablemente superior a la media.