

Matilde Muro Castillo.

Es imposible el desligar el proceso de fabricación del pan de la evolución económica y costumbrista de la sociedad rural, para tratar de explicar y, posteriormente, estudiar la aparición, el desarrollo y la desaparición de los sellos de pan.

Sería bueno para la exposición el hablar de todo lo que tuviera relación con el tema: desde las labores agrícolas para la siembra y recolección, hasta el uso de primitivos medios utilizados por el hombre para la elaboración de la harina y el pan, de lo contrario sería excesivamente frío y parcial el hablar sólo del fenómeno “pan, marca y sello”.

En estos procesos primeros (siembra y recogida), que acaso sólo han de esbozarse, la Naturaleza es el principal actor, que arrastra al agricultor en sus tareas. Es en esta primera fase en la que los utensilios agrícolas son fabricados en primera instancia manualmente, van a tener gran importancia los arados romanos, que se usarán hasta nuestro siglo. Son fabricados por artesanos y hasta la aparición del tractor serán usados en pequeñas extensiones de cultivo. En la recogida se usarán hoces y guadañas, fabricadas también semi-artesanalmente y serán en esto verdaderas obras de arte los vasos hechos de cuernos, con adornos zoomorfos y antropomorfos, en la mayoría de las ocasiones utilizados para llevar agua, donde mojan la piedra de afilar la guadaña. Los dediles tallados en madera, con las iniciales labradas del segador, que se usaban para evitar el corte durante la labor.

Las herramientas de aventar, de dos, tres y hasta cuatro puntas, sacadas directamente del árbol o simplemente aprovechada la configuración de las ramas y que, en ocasiones, llevan también dibujos en el mango y las iniciales identificativas. Es conocido el cayado de un pastor de la provincia de Burgos, de Salas de los Infantes concretamente, en el que reza la leyenda: *“SOY UN HOMBRE HONRADO Y FIEL Y TENGO BUEN CORAZON Y CUANDO NO TENGO QUE HACER LLEVO VIDA DESCANSADA Y ME SUELO ENTRETENER EN DECORAR MI CAYADA”*.

Los trillos, con bases de piedras de cuarzo, de pizarras y posteriormente de metal, que van a llevar también adornos y pueden ser de diferentes tamaños, según las eras y el uso que se

les fuera a dar.

Todo ello, acompañado de los adornos que el pastor, el segador o el agricultor van a llevar encima, siempre trajes artesanalmente confeccionados: zahones, botas, alpargatas, sombreros, gorros, gorras de paja, etc., que imprimen a la labranza una estética propia y siempre que estos elementos ornamentales aparecen, le imprimen arte. Este arte pastoril va a tener una importancia definitiva en la evolución de las costumbres y modos de vida del medio rural, medio en el que se dibujan hoy con gran nitidez las tradiciones populares, de entre las que la elaboración del pan es una de las más fuertemente arraigadas.

Una vez obtenida la harina y confeccionada la levadura, podemos adentrarnos en la panadería y disfrutar de sus olores, colores, dibujos, diseños, luces, sombras y movimientos y ser testigos de su excepcional aparición.

BREVE RESEÑA HISTORICA DEL PAN

En el Museo del Pan de Ulm (Alemania), está reflejada la más antigua representación que se conoce de la fabricación del pan. Se trata de un fresco egipcio, perteneciente al enterramiento de Ramsés III de la 20 dinastía (1175 años a.C.) en el que se representa cómo la masa se trabaja con los pies en grandes artesas y con varas en las manos, cómo luego, sobre la mesa, se dan formas distintas: triangulares, de animales, rectangulares, redondas y con agujeros en el medio. También se observa una gran sartén, llena de aceite donde se fríe la masa en forma de caracol, como nuestros churros, y cómo uno de los panaderos lleva cargado el pan, mientras otro lo mete en el horno, en este caso de forma cónica. Aparecen también en la representación almacenes de aceite, agua, harina, así como la extracción del pan terminado y su posterior reparto.

Esta primera representación es el producto de la evolución del hombre de nómada a

sedentario y agricultor.

Se cree que el pan aparece por casualidad, al caer un trozo de masa sobre las cenizas y ver que lo obtenido con el calor, se puede conservar durante más tiempo que las tortas que diariamente se cocían. ¿Cuándo se puede fechar la casualidad? Es difícil. Se han encontrado panes de Siria que datan de 3300 años a. C. y en el Tigris hornos con una antigüedad de 5000 años a.C. Lo que sí es cierto, es que su producción se va a extender rápidamente por todo el orbe y comenzará a ser elemento fundamental en la alimentación de todos los pueblos.

En Egipto ya hemos visto que hay panaderías y se puede decir casi con seguridad que existían entre el 3000 y el 2700 a.C. Los ladrillos con los que se construían los hornos eran del lodo del Nilo y en ellos hacían panes de distintas formas y clases, pesando el del consumo diario unos 500 gramos.

En Creta, ya en el 2500 a.C., hay también representaciones del quehacer panadero y Grecia, que imita su cultura, va a adoptar también esta costumbre, aunque la forma de trabajar el pan en Grecia va a ser más familiar que colectiva. En Grecia hicieron Pan Santo, que era quemado para ofrenda de los dioses y para evitar que la ofrenda fuera robada por los hombres, siendo el pan incluso ofrenda funeraria. El médico griego Hipócrates deja una receta de pan: *“Cuando el enfermo no tiene fiebre puede comer tostada, pan de trigo o bizcocho”*.

Ya en Roma, bajo el mandato de Augusto (27 a.C. a 14 d.C.), se funda el gremio de panaderos (*Collegium siligiriorum*) y bajo Trajano consigue esta asociación mayores privilegios: no deben sobrepasar el centenar.

Con millón y medio de habitantes la ciudad de Roma en el siglo IV, tenía 254 panaderías que eran estatales y no sólo vendían pan, sino que lo repartían gratuitamente entre la plebe.

En Mérida, con anterioridad al siglo IV, a principios de la era cristiana, hay claras referencias del pan, que Entrena Klett recrea en su obra *“La vida diaria en la Mérida de hace 2000 años”*, y dice:

“Su desayuno consistía en pan, queso fresco, huevos y leche. El pan era lo único comprado. Seguía Marco Coronio, aunque era rico, la norma romana de comprar lo menos posible y vender lo más que pudiera. En la ciudad adquiría el mejor pan, pues lo había negro, secundario (que era blanco, pero de baja calidad) y de lujo. También se cocía pan para perros.

Cuando iba a sus fincas comía el pan de sus hornos, pero hecho con más cuidado que el preparado para la servidumbre”.

Indudablemente van a ser los romanos los que impulsen la confección consumo del pan y en el transcurso de la Historia los panaderos se van a agrupar gremialmente y a disfrutar de prebendas, ordenanzas y estricta vigilancia en su actividad. El ejemplo extremeño más importante, por su antigüedad y conservación ejemplar, lo son las Ordenanzas Municipales del Ayuntamiento de Trujillo, fechadas el 14 de Agosto de 1636, en las que se establecen las penas a los panaderos y panaderas de la ciudad que infrinjan las normas establecidas, así como las prebendas y beneficios que obtenían en la ciudad, como por ejemplo el tener un portal de la Plaza Mayor, dedicado a la venta del pan. Dada la antigüedad aludida y el rigor y justicia en la redacción merece la pena su transcripción:

“Primamente que las panaderas de esta dicha ciudad que ahora son o serán de aquí, en adelante que no masen ni usen de panadería sin primamente se escribir por panaderas y que sea tenida de se escribir ante uno de los escribanos de este concejo, para que sea sabido quien es panadera y cualquiera que amase el pan por panadera sin primamente se escribir, que pierda el pan que así amasase y que sea de los fieles y que peche mas en pena a los dichos fieles diez maravedíes, y la panadera que así se escribiera, que no se pueda tirar de panadera dende hasta un año so pena de cincuenta maravedíes. y que sean tenidas de vender el pan a los precios que los fieles se los pusieren, so pena de diez maravedíes a cada uno por cada vegada, y si el pan lo hallaren pequeño de la pesa que les fuere dada que pierdan el pan, y que sea que los fieles sean tenidos de pesar el pan a las dichas panaderas por las onzas que por ellos les fuere puestos, y el pan que así pesaren que lo señalen y así

señalado que no lo pesen otra vez, aunque después de pesado mengue en aquellas onzas y que no cayen en pena alguna por ello las dichas panaderas y que no pierdan el pan y que los dichos fieles que pueden alzar y bajar el precio del pan cocido según la valía del pan en grano y darles ganancia razonable según las onzas que pusieren.

ortrosí, que los fieles que lleven de cada panadera que así se escribiere por panadera de cada año su derecho, que son diez y seis maravedíes y cuatro cornados por cada uno.

Otrosí, que las panaderas que no vendan el pan en hornos, ni en casas ni en las calles, hasta que primamente sea pesado en la plaza y la que lo contrario hiciere, que pague pena de cuatro maravedíes a los fieles por cada vegada”.

Consecuentemente, la Historia del pan no es un hecho aislado o que se pueda desligar de la propia Historia de los pueblos.

Como Emma Pressmar, directora del museo del Pan de Ulm afirma: *“la historia del horno de cocer empezó en Tschatel Huyul y sigue hasta hoy. Es una historia de 8800 años”.*

LOS SELLOS DE PAN

Cuando el pan se generaliza en fabricación y consumo, la ductilidad del elemento con el que se confecciona es el hilo conductor de la aparición de formas tan distintas como panaderos había.

El horno en el que se cuece puede ser tan elemental como una tapa de barro sobre una piedra caliente y una vez dominada la técnica, van a adquirir importancia la forma y los usos

diversos.

Hemos visto cómo en Grecia le dan incluso usos funerarios, pero tradicionalmente el pan va a ser además de alimento, motivo de ofrenda y celebración.

En Extremadura concretamente, cabe extrapolar la evolución del pan a la habida en los antiguos reinos de León y Castilla, porque la trashumancia va a tener una gran importancia en el entrelazado de costumbres y tradiciones populares de las regiones que viven este trasiego de animales y hombres anualmente. Extremadura, región por otra parte, eminentemente ganadera y por ende pastoril, es dueña de una gran cultura popular que tiene una especial expresión en su cancionero, en el que se recogen tantas alusiones al pan, como usos se le da y me inclino a pensar aún a riesgo de caer en el chauvinismo, que va a ser Extremadura la que “exporte” la mayor parte de las manifestaciones populares que luego van a permanecer en las provincias de Zamora, Salamanca, León y Palencia y que van a aparecer repetidas con las lógicas diferenciaciones que marcan los distintos caracteres de las gentes, siempre más austeros en Extremadura, sobre todo en la Extremadura Alta, que en el resto de las regiones del intercambio.

En los romances se recoge el uso del pan en celebraciones:

“Estas eran tréh comadres

n un barrio todati tré

La Juana, la Iné,

Mariquita la de Legané.

Tratan de una comilona

La noche de San André.

La Juana, la Iné,

Mariquita la de Legané.

La una puso el pan

de ocho panes a dié.

la otra puso el vino

de ocho cuartiyos a dié

Y a poco de estar comiendo,

s'emborracharon lah tré

Cuando estaban borracha

entró el marido de Ine:

Mario mío, ¿Te has fijado

este mundo and'al revé.

Cog'el marido una vara

y de paloh dio a lah tré.

Para que siempre se acuerden

de la noche de San André”.

La alusión del pan en villancicos:

“La Virgen era panadera

¡Quién comiera de su pan!

amasado con la leche

de su pecho virginal”.

En Villanueva de la Serena, aparece el pan en las costumbres de los agricultores:

“La vida del hortolano

eh mu larga de contá

almuerzan pan y ceboya

meriendan ceboya y pan.

Y si la noche no hay oya

cenarán pan y ceboya”.

En la interrelación que antes indicábamos de las regiones del Norte y Castilla con Extremadura, nos quedan versiones comunes de romances, como el del Corregidor y la Molinera, o el de León que se canta en Ceclavín y dice:

“Molín que mueles el trigo,

agua que lo haces moler,

no digas al molinero,

que duermo con su mujer”.

Son estos romances en los que aparecen los oficios de los molineros como elementales para la aparición del pan y como la consecuencia de la merma que se producía en los sacos de harina en la venta por los molineros, que incluso queda reflejada en muchas ocasiones por la tradición popular. En Madroñera se canta por ejemplo:

“Ricos zarcillo lleva la molinera

ricos zarcillos,

con la harina que roba de los cuartillos.

Ricas pulseras lleva la molinera;

ricas pulseras.

Con la harina que roba de las fanegas”.

Va a ser, pues, esta desconfianza la que origine el que cada pan lleve una muestra identificativa.

En casi todas las casas se amasaba, pero había que cocer en el horno comunal, porque no era rentable el encender el horno a diario y además, muchas casas, chozos en ocasiones, no lo tenían. Como ya desde el peso de la harina no se fiaba nadie, tampoco había seguridad de que las formas que se llevaban a cocer fueran las que se devolvían cocidas y surgen problemas en la identificación de cada pan. Se comienza, colocando algo sobre la bandeja: una moneda, una tapa de puchero, un tenedor o una cáscara de huevo, pero era fácil que se volcaran las bandejas y se perdiera la identificación. Es así como se empiezan a hacer signos sobre los panes, cada familia va a tener el suyo diferenciador y así es como surgen los sellos de pan.

Los pastores van a ser indudablemente los artistas que van a producir estos elementos de ornamentación obligada en los panes, porque son los que con mayor habilidad tratan y tallan la madera, el corcho, el cuerno o el hueso. En la mayoría de las ocasiones los pastores se hacen su propio sello, pero si el hombre de la casa no ejerce esta profesión, habrá de encargarlo a un pastor, porque el sello de pan será objeto de la dote del novio, lo que el novio habrá de aportar a la boda junto con nueve elementos más ropa de trabajo, ropa de domingo, una sartén, un plato, un puchero, un tenedor, un cuchillo, manta y cama de

matrimonio.

CLASES DE SELLOS DE PAN

En la búsqueda de los sellos de pan en la Región extremeña, nos encontramos con una enorme variedad de formas: desde el sello más primitivo, un pedazo de madera de encina tallado como un cono y en la base unas letras, hasta los magníficos ejemplos expuestos en el Museo Provincial de Cáceres, de representaciones antropomorfa.

Cabrían muchas clasificaciones, pero con el fin de simplificar la exposición, se puede hablar de sellos: antropomorfos, zoomorfos, geométricos, torneados, arquitectónicos, encadenados y varios.

Una vez denominadas las clases, lo que resulta realmente dificultoso es el marcar una zona geográfica o el lugar exacto en que se producen, ya que como hemos visto, los pastores y, en general, los artistas populares la única influencia que reciben, la única "escuela" a la que pertenecen, es la de su propia habilidad, y su arte se mueve de mano en mano porque son útiles necesarios del quehacer cotidiano, de los que se conoce su fin, pero no su origen exacto.

1. ANTROPOMORFOS

1.1.- Sello de pan hecho en madera de encina, primorosamente tallado, que representa a una mujer con el torso desnudo y falda de Montehermoso con motivos florales y muy decorada. Peinado típico de Montehermoso. Peana decorada. La base tiene figuras geométricas, sin iniciales ni inscripciones. Mide 12 cm. De alto. Museo Provincial de Cáceres.

1.2.- Sello tallado en madera de encina. Representa a un varón, con calzón largo y torso desnudo. Peana decorada y en la base tiene talladas figuras geométricas, sin iniciales ni inscripciones. Es admirable el tratamiento del rostro, de impecables rasgos masculinos. Forma pareja con el anterior. Mide 10 cm. de alto. Museo Provincial de Cáceres.

1.3.- Sello tallado en madera de olivo. Representa a una mujer con el torso desnudo y falda de montehermoso, con el peinado típico de la localidad. En la base tiene talladas, al igual que los otros, dos figuras geométricas y corazones entrelazados. Es más tosco en la ejecución que los dos anteriores, pero de indudable belleza. Mide 14'5 cm. de alto. Museo Provincial de Cáceres.

En los casos expuestos, la belleza de las tallas ha superada casi a la utilidad de los elementos. Son casi esculturas de enorme realismo y perfecto diseño y ejecución.

2. ZOOMORFOS

2.1.- Sello tallado en madera de olivo. Representa una gallina en la parte superior, reposando sobre un reloj. Tiene adornos en las sucesivas bases que soportan los motivos y en la base aparece tallada la letra "F". Mide 12 cm de alto.

2.2.- Sello tallado en madera de olivo. Representa un perro en la parte superior, que descansa sobre una esfera que corona una jaula que en su interior tiene una figura humana. La talla es tosca y en la base aparece tallada la letra "N". Colección particular.

En estos dos casos las tallas son de inferior calidad a las anteriores, pero la imaginación y el retrato fiel del entorno se combinan primorosamente. Por su factura pertenecen los dos al mismo artista, probablemente de Garrovillas (Cáceres).

3. GEOMETRICOS

3.1.- Sello tallado en madera de encina, con un orificio en el mango para ser colgado de la pared. Pirámide partida sobre un rectángulo que tiene en la base grabadas las letras "M.F.", orlado con una simple línea y con un adorno próximo a la M. Mide 8 cm. de alto y 5 cm. De ancho en la base. Colección particular.

4. TORNEADOS

4.1.- Sello de pan, evidentemente confeccionado con medios mecánicos. Se trata de un cilindro de 8 cm. De largo, con una leve incisión central. Presenta la característica de tener una doble impronta. Aparecen las letras "C" y "R", cada una en un extremo, con leves hendiduras que orlan las letras. Tallada en madera de encina. Colección particular.

4.2. - Es el más claramente realizado en un torno. Tiene en el cilindro distintas labores todas mecánicas. Como el anterior es de doble impronta, apareciendo la letra "M" con un punto en el centro bajo de la letra con una orla sencilla y un adorno en "X" orlada también en la otra cara del cilindro. Mide 11'5 cm. Es de madera de encina y pertenece a Isabel Cuadrado, de Garciaz (Cáceres).

4-3 - No se trata de un sello propiamente torneado, aún cuando la disposición del trabajo en la madera de encina así lo hace parecer, dada la precisión con la que está trabajado. Le falta el asa superior que, probablemente, coronaría el trabajo, para servir de cuelga, y en el fondo no aparecen letras sino una simple labor circular dentada. Mide 9 cm. y proviene del Norte de la Provincia de Cáceres. Colección particular.

5. ARQUITECTONICOS

5.1.- Sello tallado en madera de olivo. En la base tiene la letra "N" y el resto es la representación de un campanario con dos pisos: el inferior con una bola y el superior con una campana con badajo. La cúpula es piramidal, sin adornos, exclusivamente el repicado

de las cuatro columnillas que encierran en el interior el campanario representado. Mide 18 cm. Col. Particular.

5.2.- Sello tallado en madera de encina. En la base aparece tallada la letra "A", el fuste se ha vaciado a modo de hornacina, donde aparece una figura humana cerrada por cuatro columnillas talladas y coronada por una cúpula piramidal que en cada una de sus caras tiene un motivo distinto tallado: ojos y boca, lagarto, árbol y cigüeña. Mide 19 cm. y pesa 280 grs. Colección particular.

Lo habitual en este tipo de sellos es que aparezcan torres de varios pisos superpuestos: campanarios, ermitas, espadañas, casas, molinos..., edificios con una forma precisa. Habitualmente parecen estar cimentados sobre una gran roca.

Las formas arquitectónicas se consiguen mediante el vaciado y la perforación del mango.

6. ENCADENADOS

6.1.- Sello que representa casi un sonajero infantil, tallado en madera de fresno y soporta en sus cuatro laterales, al ser un cubo su imagen, cuatro campanas colgantes. En la base, la impronta tiene las letras "E" y "B", orlada por una cenefa simple. Mide 12 cm. De alto y tiene una anilla en la parte superior, también tallada en la misma pieza, haciendo el vaciado de la misma, para ser colgado de la pared. Museo Provincial de Cáceres.

Son estos los sellos sacados de una silla pieza de la madera y con uno o más eslabones de cadena habitualmente. No es frecuente el anteriormente descrito, ya que habitualmente son varios sellos entrelazados, pero también los hay, de sello en un extremo y en el otro unido por eslabón, un motivo ornamental: zapatos, bellotas, martillos, etc.

Se tallan, dada la dificultad normalmente en maderas -más blandas que la encina o el olivo.

7. VARIOS

Es este casi el “cajón de sastre” de la exposición, donde se pueden meter toda clase de sellos de difícil catalogación, pero de indudable utilidad en su momento y belleza.

7.1.- Sello tosco, sin forma exterior definida, que tiene grabado el peso del pan sobre el que habrá de marcarse: “900 GRAMOS”. Colección Carola Torres.

7.2.- Sello que en el fuste representa un gigante, de los gigantes y cabezudos, con una cigüeña y un perro labrados, de tamaño desproporcionado ante los descritos, ya que mide 22 cm. de alto. Colección particular.

VII.3 - El sello que tiene forma de campana, tallado en madera de encina, y en su base aparece labrado el signo de la Pasión: el Corazón de Jesús atravesado por dos espadas y coronado por una cruz. Probablemente fue utilizado para marcar dulces o panes de algún

convento. Mide 9'5 cm. Colección de Carola Torres.

7.4.- Sello tallado en madera de encina, sacado de una rama joven, porque se ha hecho sacando una tajada d la rama en horizontal y se le ha añadido un mango clavándolo desde abajo. En la impronta aparece "1907 EMILIA", y debajo de todo la rúbrica de la dueña. Mide 10 cm. Colección Carola Torres.

7.5.- Sello de mango perforado haciendo forma de hojas, con una base circular de 6 cm. y la impronta "BR ", orlada con cenefa. Mide 10'5 cm. de alto. Museo Provincial de Cáceres.

CONCLUSIONES

Los sellos de pan han desaparecido y han pasado a ser objeto de colección exclusivamente. Su uso no es necesario porque el pan no se amasa ya en las casas particulares, está comercializado y no es necesaria la impronta para marcarlos, pero aún perviven los pastores y además del ganado acarrean su arte por las tierras extremeñas y alguno confecciona sellos de pan como simple objeto de adorno, sin necesidad de darle el uso que hemos visto ha tenido en tiempos pasados, siendo uno de los elementos de nuestra tradición y forma de vida. Todo se ha comercializado y masificado, pero el pan, que en esencia es el motivo de este estudio, aún conserva formas tradicionales y particulares, y permite que en él se manifieste la personalidad del que lo fabrica. Pero este es otro tema de estudio.

BIELIOGRAFIA

- GUADALAJARA SOLERA, Simón: "Lo pastoril en la cultura extremeña". Cáceres 1984.
- GUIA DE LA ARTESANIA DE EXTREMADURA. Madrid, 1980.
- GUIA DE LA ARTESANIA DE EXTREMADURA. Madrid 1986.
- SELLOS DE PAN - Caja de Ahorros Provincial de Zamora. 1986
- MUESTRA ETNOGRAFICA CACEREÑA. Catálogo 1986.
- ENTRENA KLETT, Carlos María: "*La vida diaria en la Mérida de hace 2.000 años*". Badajoz 1983.
- GIL GARCIA, Bonifacio: "*Cancionero popular de Extremadura*". Tomo I Badajoz, 1932.

- ALVAREZ ROJAS, Antonio: "Artesanía pastoril extremeña. Los sellos de pan del Museo de Cáceres", en: *"IV Congreso Nacional de Artes y Costumbres Populares"*.

- ARCHIVO MUNICIPAL DE TRUJILLO. Ordenanzas de 1636.

