

PAN DE CORVERA: ARTESANÍA Y TRADICIÓN

Exposición y Tertulia *Entre Harinas*

Taller de Patrimonio y Memoria del C. C. Corvera



ENCLAVECULTURA
CENTROS
CULTURALES



Ayuntamiento
de Murcia

Murcia
EN IGUALDAD

Taller de Patrimonio e Historia de Corvera 2021-2022

El trabajo de las personas participantes en esta edición finalizada el 1 junio de 2022 del Taller de Patrimonio e Historia de Corvera se ha centrado en la investigación etnográfica sobre la tradición del pan de Corvera, un recurso gastronómico que define como ningún otro el carácter de esta pedanía y la sitúa en el mapa del municipio y del Ayuntamiento de Murcia como referente a la hora de hablar de la elaboración del pan.

Como parte de esta investigación, el Centro Cultural en colaboración con la Junta Municipal de Corvera han organizado la exposición “Pan de Corvera: Artesanía y Tradición”.

Se trata de una muestra que, junto a este catálogo, ha recogido testimonios, fotografías, textos sobre la tradición panadera artesana de la pedanía así como maquetas y reproducciones a diferentes escalas de utensilios, instrumental de trabajo y distintas herramientas utilizadas en su elaboración, entre ellas un horno moruno tradicional.

Durante el evento de presentación e inauguración de la exposición, que tuvo lugar en el Salón de Actos del Centro Cultural el 01 de junio de 2022, se celebró la Tertulia “*Entre Harinas*”.

Esta fue presentada al público asistente por el coordinador del Centro Cultural y la monitora del Taller, con moderación del Cronista Oficial de Corvera, Antonio Almagro Soto, y la colaboración de todas las personas participantes del taller durante este curso.

En esta Tertulia “*Entre Harinas*” se invitó a participar a los maestros panaderos de Corvera, que relataron su experiencia y años de tradición en este oficio.

A ellos les agradecemos que hayan prestado su colaboración en este curso, tanto como asistentes en algunas de las sesiones y en la tertulia, como por aportar su conocimiento y años de profesión con el fin de colaborar con estas actividades.

“Quien trigo siembra,
pan recoge”



Una aproximación histórica a la tradición del pan de Corvera



A finales del siglo XIX y principios del siglo XX algunas familias burguesas y nobles, terratenientes e influyentes en Corvera y consumidores de los productos elaborados en la localidad, fueron determinantes a la hora de difundir y propagar la artesanía y el buen hacer del pan corvereño.

A ello contribuyeron, entre otros: el Marqués de Ordoño D. Luis Fontes Pagán, alcalde del Ayuntamiento de Murcia en esa época que disponía de residencia en la Finca El Villar de Corvera y que da nombre a una Plaza en el centro de la pedanía; la familia Fernández de Alarcón, burgueses con cotas de poder en la ciudad, propietarios de la zona conocida como Poco Trigo y demás propiedades en el entorno; y la familia Gómez de Cisneros, con una casona junto a la Iglesia Parroquial e igualmente con poder en el Consistorio y en las élites sociales, culturales y eclesiásticas de la capital del Reino de Murcia.

Estas tres familias consumían y degustaban el pan de Corvera en las cocinas de sus palacios capitalinos, además de poseer hornos y molinos en sus haciendas rurales.

Paulatinamente, fueron trasladando a la ciudadanía de Murcia capital el buen hacer de los corvereños así como la elaboración artesanal y centenaria de su pan, hecho que fue conseguido por la adquisición de este manjar de primera necesidad por otras familias de poder residentes en Murcia como fueron los Marqueses de Torre Pacheco, los Condes de Pinares, los Marqueses de Salafranca, la familia Pareja y de la Canal, etc.

Así, la tradición oral procedente de estos linajes colaboró en el prestigio de la fama del pan corvereño, realizado de forma tradicional. El hecho de traer y servir en actos familiares, sociales, en banquetes y en las residencias de verano los diversos productos procedentes del campo de Cartagena a los residentes de la capital contribuyó a que alimentos como el pan realizado en Corvera fueran probados por otras familias de alta clase y aristocracia murcianas. Testimonios sobre la elaboración y el consumo de productos procedentes de esta zona en la documentación personal y los archivos familiares de algunas de estas nobles familias también mencionaban el consumo del pan de esta zona en la Diócesis.

De igual modo, el pan característico y castizo de Corvera se empieza elaborando en las casas y caseríos, en el seno de aquellas familias que podían permitírselo y que disponían de hornos morunos de leña. La mayoría de casas de campo y casas solariegas tenían hornos de construcción tradicional donde se elaboraba el pan para la familia y para los trabajadores de las fincas, provistas de trigo que se molía en los antiguos molinos harineros.

En las décadas de 1920 y 1930 el pan ya empezará a consumirse y a fabricarse de forma más industrial y continuada por profesionales que ejercían el oficio de panaderos y amasadores en la localidad siguiendo las recetas, modos de trabajo y elaboraciones tradicionales que habían aprendido y heredado de sus ancestros.

El pan comenzará a convertirse en un alimento imprescindible y en un bien preciado, funcionando como pilar fundamental de la alimentación básica en el ámbito doméstico. A pesar de continuar elaborándose en las casas para consumo propio, algunas familias podían comprarlo en los pocos establecimientos y hornos panaderos de Corvera.





La industria del pan: primeros artesanos y maestros panaderos

Los primeros establecimientos y hornos suministraban principalmente raciones semanales o para el fin de semana a aquellas personas a las que se les había acabado el pan realizado en casa. Pepe “el Agustín”, en la década de 1930, será el primer panadero reconocido en regentar un negocio profesional en este sector.

Posteriormente, Gabriel Lorente también se convertirá en otro horno de referencia. Ambos mantendrán sus locales varias décadas hasta la segunda mitad del siglo XX gracias también al esfuerzo de su grupo de trabajadores del pan, quienes aprenderán el oficio y la dedicación junto a ellos.

Tras la Guerra Civil, a partir de 1939, los pocos hornos locales siguieron funcionando a menor escala y los panaderos continuaron elaborando el pan para el racionamiento de las familias, distribuyendo las raciones a través de establecimientos como los estancos mediante las correspondientes cartillas.

En Corvera, esta repartición se realizaba a través de la tienda de comestibles y estanco de Basilia.

La década de 1950 también fue un periodo duro para el municipio y la zona, pues un gran número de personas emigró y parte de los caseríos del lugar donde vivían las familias quedaron vacíos.

Nuevos y antiguos negocios relacionados con el pan, como panaderías y confiterías, se establecerán principalmente en la Calle Mayor junto a la iglesia, en la zona considerada como centro urbano y comercial de la localidad.

Referente al trigo con el que se elaboraba el pan, en Corvera se encontraba la industria del desaparecido Molino Harinero Maquillero, propiedad de Francisco Castellanos Navarro.

En la década de 1960 el pan de Corvera se empezará a comercializar fuera oficialmente, hecho que ocurre gracias a que los vehículos de cuatro ruedas comienzan a ser más asequibles y permiten a los panaderos desplazarse en furgonetas a repartir el pan a grandes núcleos urbanos como Cartagena o Murcia.

Tomás “el Pascualín”, que será quien se quede con el antiguo negocio de Pepe “el Agustín”, comenzará a vender a otros establecimientos y a llevar el pan casero de Corvera a las ciudades y localidades colindantes.

En este periodo también prosperarán otros negocios similares como las panaderías de Los Cavas, Ambrosio de La Gloria, Juan, de La Murta, o la Panadería Alfonso, descendientes de Basilia, con oficios de panaderos y confiteros que después heredarán y continuarán en sus familias durante varias generaciones.

Hasta la llegada del agua potable, tal y como sucedía en otras zonas rurales, esta se suministraba a través de los aljibes y pozos de agua pública donde los panaderos tenían que sacarla de forma manual, llevarla a los hornos y calentarla en la caldera con lumbre, convirtiendo el trabajo de amasar y elaborar el pan en una tarea aún más dura y más artesana, si cabe.

Hasta la llegada del agua potable, tal y como sucedía en otras zonas rurales, esta se suministraba a través de los aljibes y pozos de agua pública donde los panaderos tenían que sacarla de forma manual, llevarla a los hornos y calentarla en la caldera con lumbre, convirtiendo el trabajo de amasar y elaborar el pan en una tarea aún más dura y más artesana, si cabe.

En el pueblo de Corvera, el pozo principal se encontraba junto a la rambla, a la altura de la Calle Cisneros, donde los panaderos de la zona y vecinos que no disponían de horno o aljibe privado acudían con frecuencia para realizar elaboraciones como el pan en sus hornos o casas particulares, tratándose de un tipo de agua blanda, ligeramente salada.

El papel de la mujer en el oficio panadero no fue tan visible como el desempeñado por los hombres.

Sin embargo, las mujeres realizaban una labor fundamental, pues ellas ayudaban habitualmente a elaborar la creciente y trabajaban codo con codo con los maridos panaderos.

También, las mujeres jugaron un rol muy importante en cuanto a la elaboración de los panes en las casas para el consumo familiar, incluso racionando con gran estrategia los alimentos en las épocas de mayor escasez y funcionando como transmisoras de los valores y costumbres.

Entre otras cosas como su calidad, receta tradicional o sabor, la fama del Pan de Corvera también se debe probablemente a las grandes cantidades que había que hacer en una capital como Murcia para abastecer a la población, elaborando un pan que se hacía con poco tiempo y con prisa, a diferencia de lo que ocurría en Corvera donde el pan se hacía lentamente, de forma artesanal y a menor escala. El método, la elaboración y el buen hacer de los artesanos que aquí desempeñan estas labores lo han convertido en un preciado alimento en estas ciudades donde se ha comercializado hasta el día de hoy con gran éxito, como un alimento fundamental codiciado en la mesa de los hogares murcianos.

Taller de Historia y Patrimonio de Corvera

“A quien cuece o amasa, de todo le pasa”

“Lágrimas con pan, pronto se secarán”

“Ni mesa sin pan, ni ejército sin capitán”

“En la casa que no hay pan, pocas cosas se dan”

Textos elaborados a través de fuentes documentales y testimonios orales aportados por maestros panaderos y participantes del Taller de Patrimonio e Historia del C.C. de Corvera

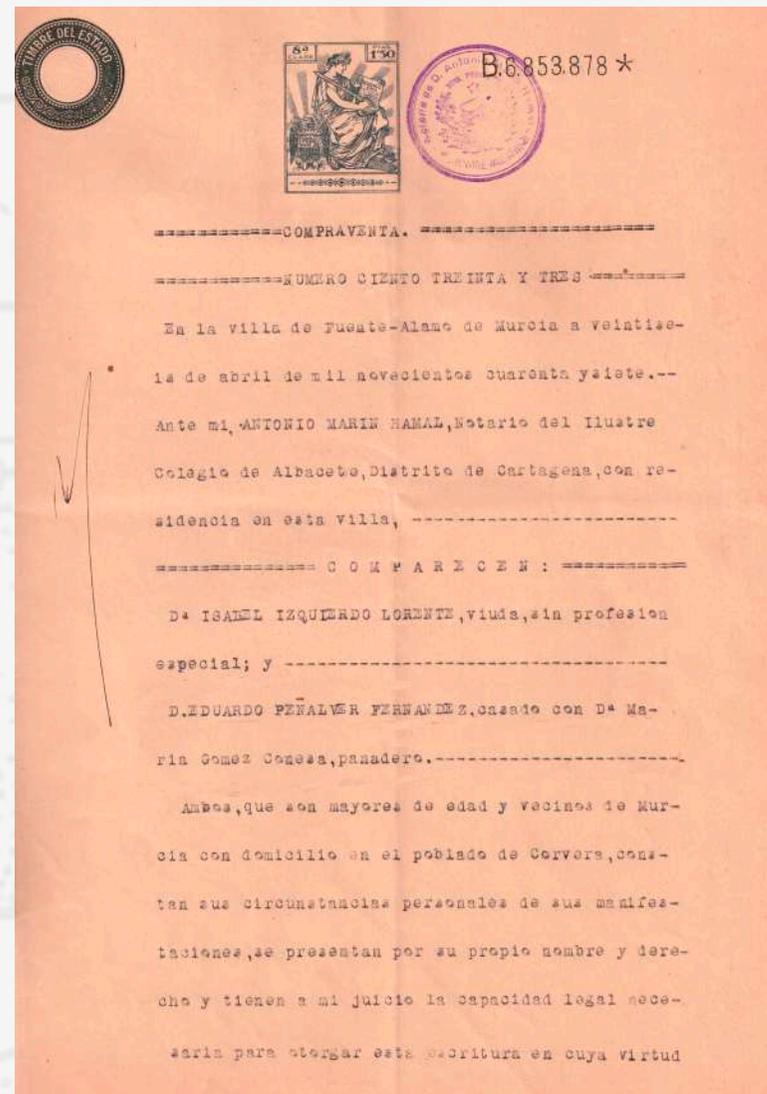


“Lámale al vino, vino; al pan, pan y todos te entenderán. Lo que dice el panadero, siempre es verdadero. Los duelos con pan son menos”



Eduardo Peñalver Fernández, panadero, y Francisco Izquierdo Filardi, su ayudante, en el horno de Gabriel Lorente, c. 1957. Fueron trabajadores del pan durante varias décadas.

Fotografía cedida por: Gloria Peñalver

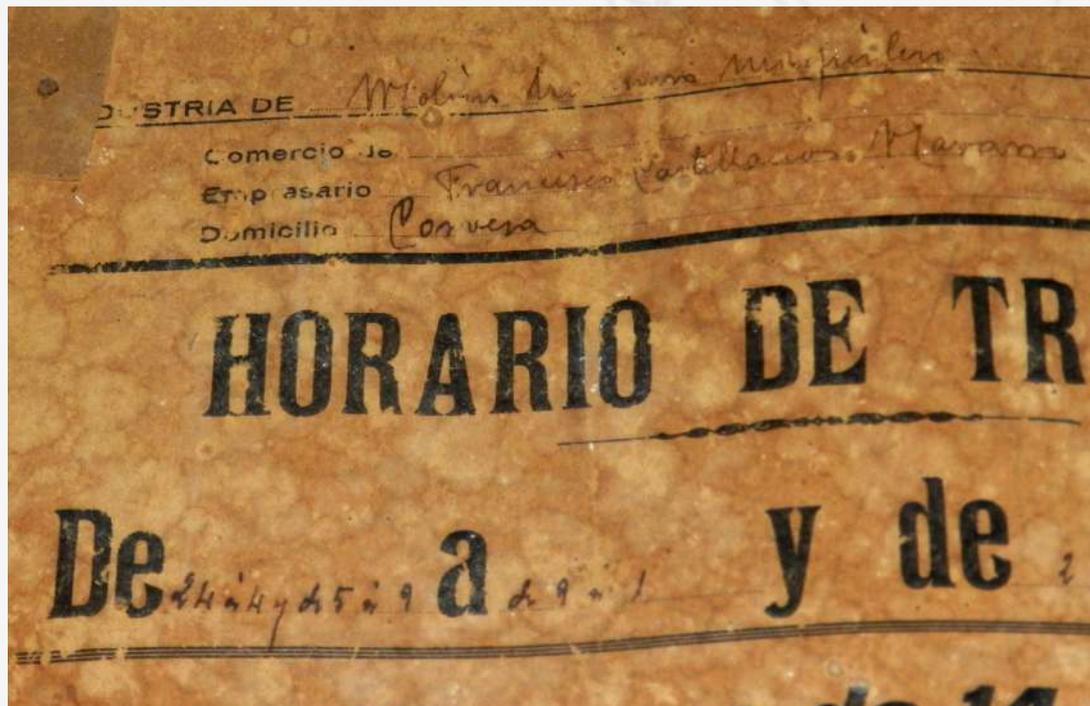


Extracto de una escritura de compraventa realizada en el año 1947 a nombre de Eduardo Peñalver Fernández, en donde figura su oficio como panadero.

Documento cedido por: Gloria Peñalver



“Molino que estás moliendo el trigo con tanto afán,
¡Tú estás haciendo la harina y otros se comen el pan!”



Restos documentales de la industria del antiguo Molino Harinero Maquilero de Francisco Castellanos Navarro de Corvera, actualmente en estado de ruina

Fotografías cedidas por: Antonio Almagro Soto

“Guarda pan para mayo y leña para abril, que no sabes el tiempo que ha de venir”



“Pan de panadero y agua de regato, hinchan la barriga y estiran el espinazo”

Grupo de mujeres acompañando a Salvador “el de la Morena” yendo a por agua al pozo de Corvera para consumo doméstico y para realizar elaboraciones en el hogar, como el pan

Fotografía cedida por: Paquita Solano





Mujeres y niñas en el patio de una casa de Corvera, con delantales, donde amasaban y hacían pan casero para consumo de la familia, c. 1950.

Fotografías cedidas por: Gloria Peñalver





Grupo de aficionados en la década de 1950 tras un partido de fútbol. A la izquierda, arriba aparece Alfonso Guillermo Gómez, panadero, y José Álvarez Martínez (Pepe el Confitero). El niño en brazos es Ambrosio Álvarez Avilés, que también será confitero de dulces artesanos La Gloria.

“En verano, tabernera, en invierno, panadera”



Familia que regentaba la Venta del Cojo, conocida entre otras cosas por el pan artesano elaborado allí que servían para consumo de clientes. Mujer y niños con delantal de atender, servir y realizar elaboraciones como el pan.

Fotografía cedida por: Concha Solano Saura





Vecina de Corvera elaborando y cociendo tortas de harina en Navidad en el horno de pan de Tomás Moreno

Fotografía cedida por: Tomás Moreno





Fotografías de Tomás el Pascualín trabajando en su negocio en la década de 1980. A la izquierda, con la furgoneta con la que realizaba el reparto del pan y, a la derecha, junto a un horno industrial moderno durante el horneado de barras de pan, en la década de 1990.



AGRADECIMIENTOS

A la Junta Municipal, a las personas como José Solano Clemente y Antonio Baño que han participado aportando maquetas y otros materiales etnográficos y a los maestros panaderos que han colaborado con el taller y la Tertulia *Entre Harinas*: Concha Solano (Venta del Cojo), Tomás Moreno, Carmen Guillermo Avilés y establecimientos de Corvera como Panadería Artesanal Alfonso, Panadería Repostería Cava, Panadería repostería Artesanal Juan

Participantes del Taller de Patrimonio y Memoria 2021-2022:

- Gloria Peñalver Gómez
- Francisco Clemente Vera
- Paquita Solano Clemente
- Encarna Bastida Cobacho
- Carmen Sánchez Monreal
- Antonio Almagro Soto

Monitora y Coordinación: Alba Guerrero García – Carlos Albaladejo Velasco

