



Panificadora Hijos de Rufino Hernández

ISABEL HERNÁNDEZ



Índice

01

Introducción

02

Inicios

03

Mis abuelos

04

Actualidad

05

La venta del pan

06

Evolución de los productos

07

Necesidades y repartos

08

Asados

09

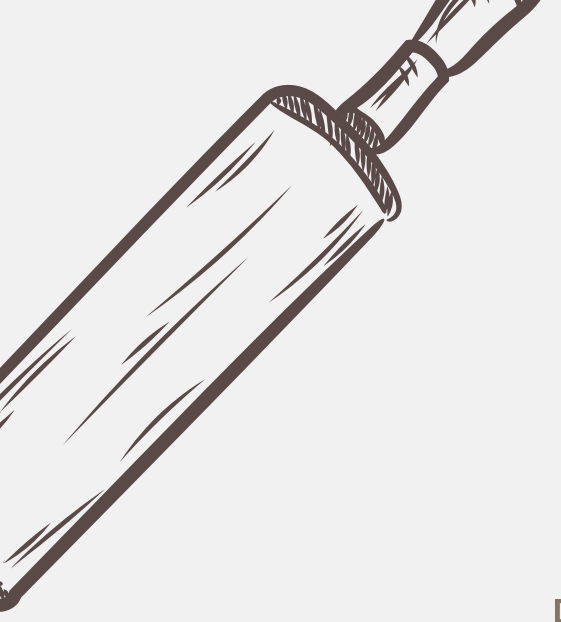
Fuentes de información

Introducción

La panadería, ha formado parte de mi familia por varias generaciones, empezando en 1944 cuando mi tatarabuelo Agustín decidió comprar la panadería. Después ha pasado por varias generaciones y ha ido evolucionando hasta llegar hace unos años a mis padres.

He elegido este tema, porque la panadería no es solamente un negocio, también están reflejadas las horas de esfuerzo de mis familiares.



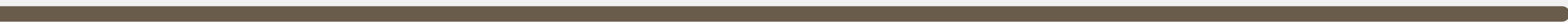


Inicios

En el año 1944 mi tatarabuelo Agustín decidió comprar la panadería por un total de 350 pts,(2,20€ aprox.)

Por esas fechas, trabajaban también mis bisabuelos, y se levantaban a las 2 de la madrugada para hacer pan y satisfacer a los vecinos del pueblo, ya que al no haber maquinaria se tardaba mucho tiempo en amasar y cocer el pan

Mi abuelo, que entonces era pequeño, se levantaba también de madrugada para ayudarles trabajar, y después se iba a la escuela con sus demás compañeros



Mis abuelos

Años después, mis abuelos llevaban la panadería junto con sus hermanos y sus padres. Compraron máquinas para ayudarse a hacer el pan y los dulces, así podían hacer más cantidad más rápido.

La mayoría de estas máquinas, se siguen utilizando hoy en día de la misma forma que entonces.

Ampliaron la clientela, vendiendo a pueblos cercanos y en alguna tienda de Salamanca u otros pueblos más grandes.



Actualidad



Hace dos años, mis padres se quedaron con la panadería, y este verano, mi tía ha empezado a trabajar también. Ellos siguen manteniendo las recetas tradicionales de los dulces y del pan artesanal, aunque han ido añadiendo nuevas opciones como hornazos , empanadas o panes integrales. De esta manera se conservan los fieles clientes que llevan años comprando el pan a diario y atraen a otros nuevos

La venta del pan



Cuando mis tatarabuelos eran los dueños de la panadería, el pan no solo se pagaba con dinero. Allí tenían un método diferente. Cuando cosechabas, tu llevabas el trigo a la panadería, y dependiendo de la cantidad de trigo que dieras, recibías una cantidad u otra de pan a lo largo del año.

Para llevar la cuenta, primero se usaban unos palos llamados tarjas, en los que se hacía una muesca por cada pan que te llevabas, y después, se utilizaron unos vales de cartón.

Evolución de los productos

PAN

La receta del pan es una receta que, aunque han ido pasando muchos años desde la primera vez que se hizo, no ha tenido mucho cambios, siempre se ha mantenido la misma fórmula. Aunque, a lo largo de los años, sí que se han ido creando más tipos de pan, con diferentes formas y tamaños

DULCES

Al principio, solo se preparaban perronillas y mantecados, pero con el paso de los años, la variedad de dulces ha ido aumentando. Sin embargo, algo que se ha mantenido intacto a lo largo del tiempo son las recetas, que siguen siendo las mismas de siempre, respetando la tradición y el sabor original.

MAQUINARIA

La maquinaria, si que ha ido evolucionando. En los inicios, no tenían máquinas, se hacía todo de forma manual. Poco a poco se han ido comprando, para facilitar el trabajo. El horno también ha sufrido cambios, al principio era de paja y aproximadamente hace 60 años, se cambió a uno de leña, que es el que se usa actualmente.



En esta foto podemos ver a mis bisabuelos metiendo barras de pan en el horno de leña. Están utilizando una pala especial para las barras, llamada “palín”.



En esta foto, aparece mi abuelo con varias hornadas de pan. La mayoría de los panes que se ven, son hogazas de 1kg.

Necesidades y repartos

Las necesidades del consumidor han ido cambiando a lo largo de los años. En el pasado, la venta principal eran los panes grandes, ya que las familias eran más numerosas y la mayoría no podían permitirse comprar el pan todos los días. Entonces compraban este tipo de pan que era el más económico.

Ahora, la gente se puede permitir comprar el pan más a menudo, o comprar menos cantidad, ya que las familias suelen ser más pequeñas, y la calidad de vida mejor

La forma de vender el pan también ha sufrido algún pequeño cambio. En los inicios, cuando se iba a repartir el pan a los pueblos, la furgoneta hacía una parada en casa de una vecina, y dejaba allí el pan del resto del pueblo. Hoy en día el pan se va repartiendo casa por casa en cada pueblo. Algunos vecinos salen a la puerta de su casa y te lo compran, otros, te dejan una bolsa colgada en la ventana o en la puerta de su casa, en la que se les deja el pan dentro.

Asados

Desde hace décadas, en la panadería no solo se venden pan y dulces, también se lleva carne para asar. Normalmente son tostones, aunque también puede ser cordero, pollo u otros animales. Esto se suele hacer porque, al ser un horno de leña, suele quedar un resultado que en un horno normal no se puede conseguir. Normalmente, los asados se suelen comer en días festivos aunque en los últimos años, cada vez se comen de forma mas frecuente



Fuentes

Todas las fuentes de información que he usado son
fuentes primarias

- ✦ Fotografías antiguas
 - ✦ Historias orales de familiares
-