

OFICIOS TRADICIONALES EN MADRID

LA CHURRERIA



FIFICIOS TRADICIONES MADRID CHARRAMA



DIPUTACION DE MADRID







Oficios
tradicionales
en
Madrid

LA CHURRERIA

Ref. : 0052

MATILDE CUEVAS DE LA CRUZ

JUAN MIGUEL BENITEZ BENITEZ



Consejería de Educación
SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA
Servicio de Publicaciones
C/ Alcalá, n.º 30-32
28014 MADRID

SERVICIOS DE EXTENSION CULTURAL Y DIVULGACION
DIPUTACION DE MADRID



Biblioteca Virtual

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
Comunidad de Madrid

Esta versión digital de la obra impresa forma parte de la Biblioteca Virtual de la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid y las condiciones de su distribución y difusión de encuentran amparadas por el marco legal de la misma.

www.madrid.org/edupubli

edupubli@madrid.org

© Juan Miguel Benítez Benítez

Diputación de Madrid

ISBN: 84-500-7614-5

Depósito legal: M. 18.201-1982

Impreso en Lavel. Los Llanos, Nave 6
Humanes (Madrid)



Biblioteca Virtual
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
Comunidad de Madrid

PRESENTACION





Una feliz coincidencia se nos presenta con la publicación de este libro dedicado al oficio de Churrería en Madrid, obra que responde a un concienzudo estudio de Matilde Cuevas de la Cruz y Juan Miguel Benítez Benítez, y que verá la luz cuando se está celebrando la Feria del Libro de Madrid y en breve plazo comienza la Feria Iberoamericana de Artesanía, FIBART-82, donde se expondrán los productos artesanos de nuestra región.

Esta publicación recoge el estudio etnográfico que Matilde Cuevas y Juan Miguel Benítez han realizado con todo detalle, y donde quedan expuestos temas tan interesantes sobre este tradicional oficio como las edificaciones, la fabricación del producto, técnicas que se emplean, la propia producción y los aspectos económicos sociales.

Con esta obra son seis los estudios realizados que la Diputación ha editado dentro de la serie Oficios Tradicionales en Madrid, y esperamos continuar colaborando con el Departamento de Prehistoria de la Universidad Complutense para ampliar en todas sus posibilidades esta colección.

De esta forma al empeño de la Delegación de Cultura de la Diputación de Madrid por desarrollar estudios etnográficos en toda la región, actualmente existen dos campañas, una muy avanzada en la Sierra Norte de Madrid y otra en su primera fase en la comarca de San Martín de Valdeiglesias, viene a sumarse el deseo de publicar aquellos trabajos de investigación sobre oficios tradicionales que previamente selecciona el Departamento de Prehistoria y Etnografía de la Complutense. Hasta la fecha se han editado interesantes estudios basados en una minuciosa investigación sobre la Cerámica Popular de Campo Real y los Oficios de Hojalatería y Tonelería, y en estas fechas son tres los trabajos editados: «La Forja», «La Cestería» y el que presentamos de «La Churrería en Madrid.

DELEGACIÓN DE CULTURA
DE LA DIPUTACIÓN DE MADRID





EL OFICIO
DE LA
CHURRERIA
EN
MADRID

por

Matilde Cuevas de la Cruz
Juan Miguel Benítez Benítez





INTRODUCCION

El primer documento sobre esta profesión que encontramos es del año 1621, época de la subida al trono de Felipe IV. En él un tal Pedro Velasco, junto con el gremio de los alojeros, pide un aumento de precios en los productos que fabrica. El aumento va de 14 maravedís la libra a 18 maravedís. Esta petición se hace debido al aumento del precio de la harina y el aceite. Lo único que se puede deducir del documento es que al parecer un alojero fabrica productos con harina y aceite, quizá buñuelos o similares, aunque éstos no tengan categoría o denominación propia como para que se les mencione en el nombre del gremio (1).

El documento posterior (2), que data de 1775, se trata el mismo tema, diversas peticiones de subidas de precios producidas en estos años. Es importante ver cómo en estos documentos aparece el gremio de buñoleros siempre al lado del gremio de alojeros. En el año 1806 los buñoleros continúan aún asociados junto al gremio de alojeros.

En otra parte del documento se puede ver la evolución de dicho gremio, ya que nos indica el número de alojeros existen-

(1) CAPELLA, Miguel: *La Industria en Madrid*. Tomo II. También ha sido comprobado con la visión del archivo de Secretaría donde se encontró un documento que habla de este Asunto. Año 1621, sección 3, legajo 405, número 15.

(2) Archivo de Secretaría. Año 1774, sección 2, legajo 242, número 8.

tes en Madrid. En el año 1676 había en esta villa 28 alojeros, en 1677 había ya 44, en 1678 se mantuvo el número, en 1679 se produce un aumento de 11 alojeros más; por tanto, había 55 alojerías en Madrid en este año (3).

Las siguientes noticias las encontramos en el siglo XIX, en el que hay un aumento considerable en los precios y mayor movimiento en las peticiones de licencias. Según el archivo del Corregimiento, en los primeros cincuenta años de este siglo hubo 20 peticiones de licencia, lo cual ya es un número importante, pero en el archivo de Secretaría del mismo ayuntamiento parece no haber noticias de tales licencias y tan sólo una referencia en 1837 sobre la venta de buñuelos por un tal Santiago Arbor (4).

A partir del año 50 hay más información; en esta década hay mayor número de peticiones de licencias, aunque según miremos un archivo u otro nos aparecerán distinto número de peticiones. Según el archivo de Secretaría se piden 15 licencias y se conceden dos, negándose una; pero según consta en el archivo del Corregimiento, se producen 55 peticiones.

Entre los años 1860 y 1868 se hacen 22 peticiones de licencias para fabricar buñuelos, es curioso ver cómo hay personas que piden dos, tres y hasta cuatro licencias distintas para un mismo lugar o diferentes, creándose así una pequeña red de buñolerías.

Posteriormente no aparecen datos hasta 1887; en este año va a ocurrir un hecho importante para el oficio; aparece por primera vez el término de Fábrica de Churros en una petición de licencia para una churrería o buñolería, esto es significativo porque si la fabricación del churro es diferente a la del buñuelo, se podría decir que es en este año cuando aparece mencionado por primera vez el oficio de churrero como tal. Quien hizo la primera petición fue Mariano Atienza Montoya, tal vez el primer churrero de la historia del oficio en Madrid. Seguidamente vamos a resumir el documento en donde por primera vez aparece una petición para fábrica de churros (5).

(3) Tomado del libro de CAPELLA, *op. cit.*

(4) Archivo de Secretaría. Año 1837, sección 2, legajo 356, número 53. Título: *Venta de buñuelos en Chamberí*, por Santiago Arbor.

(5) Archivo de Secretaría. Año 1887, sección 7, legajo 288, número 4. Título: *Mariano Atienza Montoya solicitando licencia para abrir una fábrica de churros en la calle Blasco de Garay*, núm. 6.

Comienza con una carta del peticionario don Mariano Atienza Montoya, donde pide licencia para una fábrica de churros aprovechando un establecimiento de su propiedad que no le producía, aduciendo que así ayudaba a las necesidades de la vida, el nuevo establecimiento sería colocado en su mismo domicilio donde tiene un comercio. Esta primera carta está firmada el 2 de julio de 1887 y está sellada con el número de registro general 1.153, F: 271.

La carta está acompañada de un informe del señor Arquitecto Municipal de la sección primera de Ensanches, y firmada el 4 de julio de 1887, en este documento el arquitecto aduce: *«que el establecimiento está en regulares condiciones y siendo el hornillo de escasa importancia, se le concede la licencia, se le obliga a corregir y acondicionar el local»*. Esta carta se firma el 13 de julio de 1887.

De aquí el 21 de julio del mismo año pasa a la sociedad de seguros de incendios. La compañía contesta también positivamente y firma la carta el 28 de julio de 1887.

A continuación se le manda respuesta al Teniente de Alcalde en la cual se dice lo siguiente:

«En virtud de lo manifestado por el Sr. Arquitecto Municipal de la primera sección y director de la Compañía de seguros "La Unión y el Fénix" en sus respectivos informes, no encuentro inconvenientes en que V. E. se sirva de acceder a lo solicitado por don Mariano Atienza, sujetándose a las prescripciones que en el informe del Sr. Arquitecto Municipal se previene. Sin embargo, de lo expuesto a V. E. acordará como siempre lo que sea más conveniente.»

*Madrid, 6 de agosto de 1887.
Teniente de Alcalde.*

La licencia fue concedida tres meses después, el 10 de octubre, aunque firmada el 9 de agosto, no fue recogida por el peticionario Mariano Atienza Montoya.

El Ayuntamiento de Madrid mandó seguidamente una comunicación al solicitante en la cual le concedían la colocación de un hornillo para la fabricación de buñuelos.

El 26 de noviembre de 1887 el alcalde firma y rubrica la concesión para la buñolería. El expediente termina con una carta del 21 de enero de 1888 en la que dice:

El Excmo. Sr. Alcalde Presidente por decreto de Madrid de 9 de agosto último se sirvió conceder a Mariano Atienza Montoya para establecer un hornillo destinado a la fabricación de buñuelos en la casa de la calle Blasco de Garay y como hasta la fecha no se haya presentado a proveerse de ella, previo abono de los derechos correspondientes, tengo la honrra de participarlo a V. Ex. a los efectos que haya lugar.

Según parece existe una confusión entre lo que se podría llamar buñolería y churrería. Es interesante ver cómo el concepto de churrería es diferente para Mariano Atienza Montoya, pero el ayuntamiento lo confunde con el de buñolería.

Podemos llegar a la conclusión de que la buñolería y la churrería son dos establecimientos distintos pero que pueden hacer productos iguales, recibiendo una denominación u otra según sea la preferencia del productor.

En la década de los 80 hay menor número de peticiones de licencia, tan sólo 14 ó 15, según vimos en el archivo de Secretaría.

En la década de los 90 hay un gran avance en el número de peticiones; de 1890 a 1895, se llegan a hacer 159 peticiones de licencia, lo cual es realmente asombroso; en todas estas licencias aparece una nueva modalidad de establecimiento, ésta será el lugar donde se expende café y buñuelos, lo cual nos da ese carácter que perdura aún en la actualidad en churrerías como la existente en la esquina de la Plaza de Iglesia, más exactamente en Eloy Gonzalo, número 2.

A partir de 1885 no hemos encontrado documentos sobre este tema, por lo cual nos basamos para hallar nuevas conclusiones en los datos encontrados en los catálogos de los documentos del mismo archivo.



ESQUEMA DE TRABAJO





A.—MADRID: TÉCNICA Y MORFOLOGÍA

I. DESCRIPCIÓN.

1. Datos de los informantes.

1.1. Nombre.

1.1.1. Edad.

1.1.2. Profesión actual.

1.1.3. Natural de...

1.1.4. Procedencia de sus conocimientos.

1.1.5. Declaración.

1.1.6. Fecha de declaración.

1.1.7. Localización.

1.1.8. Otros datos de interés.

2. Edificaciones.

2.1. Churrería.

2.1.1. Forma y distribución.

2.1.2. Acondicionamiento (finalidad original y actual de los locales).

2.2. Dependencias.

2.2.1. Zona Comercial.

2.2.2. Zona de fabricación.

- 2.2.3. Zona de almacén.
- 2.3. Construcciones.
 - 2.3.1. Hogar tradicional.
 - 2.3.2. Campana.
 - 2.3.3. Mostrador.
- 2.4. Localización.
 - 2.4.1. Situación dentro del núcleo urbano (agrupamiento o dispersión por barrios).
- 3. Fabricación del producto.
 - 3.1. Materias primas.
 - 3.1.1. Aceite.
 - a. Procedencia.
 - b. Variedades.
 - c. Economía.
(Todas las materias primas siguen un esquema similar.)
 - 3.1.2. Agua.
 - 3.1.3. Bicarbonato sódico.
 - 3.1.4. Harina.
 - 3.1.5. Levadura.
 - 3.1.6. Sal.
 - 3.2. Fuentes de energía.
 - 3.2.1. Combustible.
 - a. Leña.
 - 1) Procedencia.
 - 2) Variedades.
 - 3) Economía.
 - b. Carbón.
 - c. Petróleo.
 - d. Gasóleo.
 - e. Propano.
 - 3.2.2. Electricidad.
 - 3.3. Instrumentos utilizados en la fabricación.
 - 3.3.1. Instrumentos tradicionales.

- a. Barreño.
 - 1) Descripción.
 - 2) Material.
 - 3) Variedades.
 - 4) Uso.
 - 5) Frecuencia de uso.
 - 6) Construcción y reparación.(Todos los instrumentos siguen un esquema descriptivo similar.)
- b. *Tres pies.*
- c. *Ceazo.*
- d. *Palo de amasar.*
- f. *Palos de rodar.*
- g. *Churrera de hombro.*
- h. Sartén.
- i. Pincho.
- j. Tijeras.
- k. Cuchillo.
- l. Juncos.
- m. Cesta.

3.3.2. Instrumentos modernos.

- a. Hogar.
- b. *Máquina.*
- c. Espumadera.
- d. Tablero.

3.4. Técnicas empleadas en la fabricación (proceso de fabricación).

3.4.1. Churro.

- a. Fabricación de la masa.
- b. Formación y fritura.
- c. Extracción.
- d. Escurrido.
- e. Ensartado.
- f. Tiempo empleado en la fabricación.

(Todos los productos siguen un esquema descriptivo similar.)

3.4.2. Porra.

3.4.3. Buñuelo.

4. Producción.

4.1. Churros.

4.1.1. Descripción.

4.1.2. Ingredientes.

4.1.3. Variedades.

4.1.4. Uso.

4.1.5. Frecuencia de producción y consumo.

4.1.6. Particularidades en el proceso de fabricación.

4.1.7. Observaciones.

(Todos los productos siguen el mismo esquema descriptivo).

4.2. Porras.

4.3. Buñuelos.

B.—ASPECTOS ECONOMICOS Y SOCIALES

I. ECONOMÍA DEL TRABAJO.

1. Economía de mantenimiento.
 - 1.1. Instalaciones.
 - 1.2. Herramientas.
2. Economía de inversión.
 - 2.1. Materias primas.
 - 2.2. Combustibles.
 - 2.3. Transportes.
 - 2.4. Asalariados.
3. Economía de márgenes comerciales.
4. Capacidad de producción máxima.
5. Economía subsidiaria.

II. ECONOMÍA COMERCIAL.

1. Economía de mercado.
 - 1.1. Venta directa.
 - 1.2. Intermediarios.
2. Destinatarios del producto.
 - 2.1. Socioeconomía.

- 2.2. Consumo del producto.
 - 2.3. Valor económico del producto dentro de la economía del comprador.
3. Area comercial.
 - 3.1. Consumo interno.
 - 3.2. Consumo externo.

III. DIVISIÓN DEL TRABAJO.

1. Condiciones de los productores.
 - 1.1. Edad.
 - 1.2. Sexo.
2. Condiciones del trabajo.
 - 2.1. Número de empleados por churrería.
 - 2.2. Categorías.
 - 2.3. Dedicación y horarios de trabajo.

IV. APRENDIZAJE.

V. CONSIDERACIÓN SOCIAL DEL CHURRERO.

1. Nivel socioeconómico.
2. Consideración social propia.
3. Consideración social de la comunidad.
4. Situación laboral.



A. TECNICA MORFOLOGIA

I. DESCRIPCION TECNICA





1. Datos de los informantes.

1.1. Nombre: Manuel Vicente Bermejo.

1.1.1. Edad: Treinta y tres años.

1.1.2. Profesión actual: Churrero.

1.1.3. Natural de Madrid.

1.1.4. Procedencia de sus conocimientos: Ejercicio de la profesión por tradición familiar.

1.1.5. Declaración: Informa sobre aspectos generales de la profesión.

1.1.6. Fecha de declaración: 15-II-1980

1.1.7. Localización: General Mola, 266.

1.2. Nombre: Francisco Zurro Calleja.

1.2.1. Edad: Cuarenta y dos años.

1.2.2. Profesión actual: Churrero y patatero.

1.2.3. Natural de Madrid.

1.2.4. Procedencia de sus conocimientos: Ejercicio de la profesión por tradición familiar.

1.2.5. Declaración: Informa sobre aspectos generales del oficio y problemas económicos.

1.2.6. Fecha de declaración: 19-II-1980.

1.2.7. Localización: Costa Rica, 15.

- 1.3. Nombre: Miguel Ruiz García.
 - 1.3.1. Edad: Cuarenta y cinco años.
 - 1.3.2. Profesión actual: Churrero, patatero y vendedor de frutos secos.
 - 1.3.3. Natural de Málaga.
 - 1.3.4. Procedencia de sus conocimientos: Ejercicio de la profesión.
 - 1.3.5. Declaración: Informa sobre aspectos generales, especialmente sobre instrumentos, fabricación del producto y tradición del oficio.
 - 1.3.6. Fecha de declaración: Ha sido uno de los informantes básicos. Las entrevistas se han llevado a cabo en las siguientes fechas: 26 y 23-II-1980 y 4 y 25-III-1980. Consultado en posteriores visitas.
 - 1.3.7. Localización: Chile, 11.

- 1.4. Nombre: Francisco de la Cruz Robledo.
 - 1.4.1. Edad: Treinta y ocho años.
 - 1.4.2. Profesión actual: Churrero.
 - 1.4.3. Natural de Madrid.
 - 1.4.4. Procedencia de sus conocimientos: Ejercicio de la profesión por tradición familiar desde los nueve años de edad.
 - 1.4.5. Declaración: Informa sobre aspectos generales y mecanización del oficio.
 - 1.4.6. Fecha de declaración: 18 y 26-II-1980. Consultado posteriormente.
 - 1.4.7. Localización: Hilarión Eslava, esquina Menéndez Valdés.
 - 1.4.8. Otros datos de interés: El informante procede de una familia de emigrantes segovianos que se establecieron en Madrid, donde se dedican al oficio desde 1919. En la actualidad es el propietario de la churrería, además de ser uno de los pocos churreros que tienen asalariados a su cargo.

- 1.5. Nombre: Julián García Vazquez.
 - 1.5.1. Edad: Cuarenta años.
 - 1.5.2. Profesión actual: Churrero.
 - 1.5.3. Natural de Madrid.

- 1.5.4. Procedencia de sus conocimientos: Ejercicio de la profesión por tradición familiar desde los ocho años de edad.
 - 1.5.5. Declaración: Conjunta con Francisco de la Cruz Robledo. Informa sobre aspectos generales de la profesión.
 - 1.5.6. Fecha de declaración: 18 y 20-II-1980.
 - 1.5.7. Localización: Hilarión Eslava, esquina Menéndez Valdés.
 - 1.5.8. Otros datos de interés: Es iniciado en la profesión por su tío a la edad de ocho años con el que trabaja de aprendiz. Con diecisiete años pasa a trabajar como oficial a la churrería de la calle Santa Ana (hoy desaparecida). Desde hace ocho años trabaja en la churrería de Francisco de la Cruz Robledo.
- 1.6. Nombre: José García Vázquez.
 - 1.6.1. Edad: Treinta y tres años.
 - 1.6.2. Profesión actual: Churrero.
 - 1.6.3. Natural de Madrid.
 - 1.6.4. Procedencia de sus conocimientos: Ejercicio de la profesión.
 - 1.6.5. Declaración: Informa sobre aspectos generales del oficio. Especialmente el funcionamiento de instrumentos y la fabricación del producto.
 - 1.6.6. Fecha de declaración: Conjunta con los informantes (1.4.) y (1.5.).
 - 1.6.7. Localización: Hilarión Eslava, esquina Menéndez Valdés.
 - 1.6.8. Otros datos de interés: Se inicia en el oficio a la edad de nueve años, como aprendiz de José Martínez Madrigal (actualmente fallecido) en la churrería entonces situada en la calle del Olvido. En la actualidad trabaja como oficial junto con su hermano (informante 1.5.) en la churrería de Francisco de la Cruz Robledo desde hace cuatro años.
 - 1.7. Nombre: José Luis Martín Ambite.
 - 1.7.1. Edad: Treinta y ocho años.

- 1.7.2. Profesión actual: Churrero y vendedor de frutos secos.
- 1.7.3. Natural de Madrid.
- 1.7.4. Procedencia de sus conocimientos: Ejercicio de la profesión por tradición familiar desde los ocho años de edad.
- 1.7.5. Declaración: Informa sobre aspectos generales de la profesión.
- 1.7.6. Fecha de declaración: 2-IX-1980.
- 1.7.7. Localización: Olivar, 10.

2. Edificaciones.

2.1. Local de la churrería:

- 2.1.1. Forma y distribución: Los locales, de una sola planta generalmente, son de forma variada y acordes con la estructura del edificio donde se localizan. Por norma general no superan los ochenta metros cuadrados de superficie. Poseen acceso directo al exterior a través de un conjunto formado por puerta y vidriera.

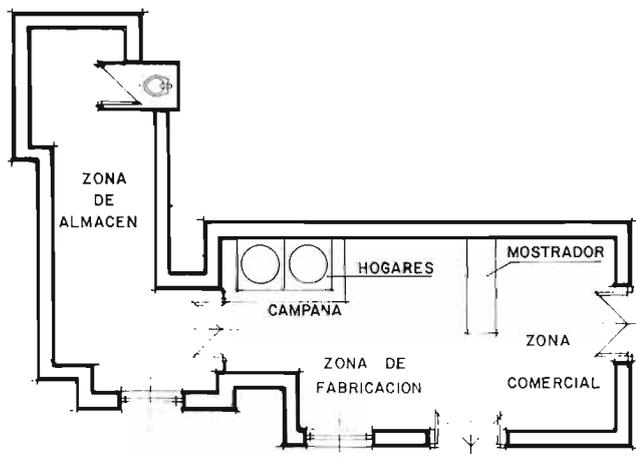
Hemos observado una distribución del espacio común a todos los locales. Estos se encuentran divididos en tres zonas: zona comercial, zona de fabricación y zona de almacén (Fig. I, a-b).

- 2.1.2. Acondicionamiento (finalidad original y actual de los locales):

La mayoría de las churrerías se encuentran situadas en locales de planta baja.

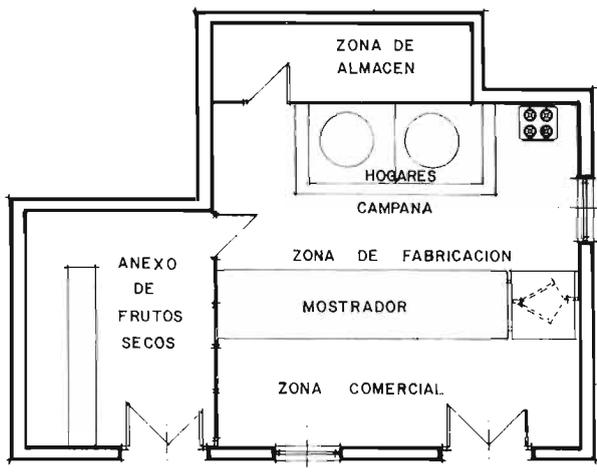
El acondicionamiento está sujeto a las actividades propias de fabricación y venta de los productos. En cuanto a la fabricación, es imprescindible la instalación de hogares y para una adecuada ventilación, campanas y chimeneas. La desembocadura de éstas sobrepasará un metro de altura del edificio más alto, propio o colindante, en un radio de quince metros. (Art. 226, parf. 3 de las Ordenanzas Municipales sobre Uso del suelo y edificación en Madrid.)

FIGURA 1 a.—Planta de la churrería de don J. L. Martín Ambite.



E 1:100

FIGURA 1 b.—Planta de churrería de don Miguel Ruiz García.



E 1:100

Con relación a la venta del producto el acondicionamiento observado consiste en la instalación de mostradores, creándose así un espacio destinado al público.

Las mejoras y modificaciones introducidas en los locales, tales como: alicatado de muros (para mejor limpieza), agua corriente y electricidad, son las propias del transcurso del tiempo. Pese a estas mejoras, la mayoría de los locales no poseen instalaciones sanitarias.

Por otra parte el acondicionamiento de una churrería tiene que cumplir los requisitos establecidos por una serie de leyes:

- Ordenanzas Municipales sobre uso del suelo y edificación en Madrid. («B. O. P.» Madrid, 24-VIII-1972.)
- Reglamento de Actividades Molestas.
- Ordenanzas Generales de la Policía Urbana y Gobierno de la Villa de Madrid. (Art. 38.)
- Orden de Prevención de Incendios.

2.2. Dependencias:

A pesar de las distintas dependencias y formas y distribuciones de las churrerías, la división del espacio en tres zonas es común a todos los locales (Fig. I, a-b).

2.2.1. Zona comercial: Es donde se comercializa el producto, estando destinada al público. Se encuentra en la entrada y es una antesala de la zona de fabricación. En ésta es donde se encuentra la puerta de acceso y los ventanales. Las dimensiones varían de unas churrerías a otras. Ahora bien, observamos que por lo general ocupan 1/3 de la superficie total del local.

2.2.2. Zona de fabricación: Está situada a continuación de la zona comercial, separa-

das por un mostrador. Ambas se encuentran en una misma habitación, generalmente de forma rectangular. Las dimensiones de esta zona son mayores que las de la anterior. Aunque las proporciones entre una y otra varían según la superficie del local.

En ella es donde se realiza todo el proceso de fabricación del producto, localizándose las construcciones necesarias para este fin, como son: Sartenes, barroños, *palos de rodar*, *palos de sobar*, pinchos, espumaderas, etc. Es donde se hace la masa, se fríe el producto y se prepara para su comercialización.

La mayor parte de las churrerías suelen tener en esta zona un pequeño fregadero.

- 2.2.3. Zona de almacén: Viene a ser una trastienda, separada por un tabique de la de fabricación. Es independiente del resto del local.

Su dimensión aproximada es de 1/5 de la superficie total. Está destinada, como su nombre indica, al almacenaje de las materias primas: Harina, aceite, combustibles, etc. En algunos casos se emplea además para la preparación de la masa.

No todas las churrerías cuentan con la zona de almacén.

2.3. Construcciones:

Como se ha especificado en el punto 2.1.2. el local para ser utilizado como churrería necesita la construcción de elementos especiales (Figura I, a-b).

- 2.3.1. Hogar: En este punto nos referimos a los hogares que se utilizaban tradicionalmente en el oficio, ya que los empleados en la actualidad son aparatos independientes, construidos en fábricas especializadas.

- a. Descripción: Es una construcción de forma cúbica adosada a la pared. Sus dimensiones aproximadas son de $200 \times 100 \times 120$ cm. En su interior, hueco, estaba la caldera donde se introducía el combustible a través de una abertura situada en la parte frontal.

En la parte superior de esta construcción se encontraban dos orificios circulares, de unos setenta centímetros de diámetro, que se empleaban para alojar las sartenes.

- b. Material: Obra de mampostería. Posteriormente de hierro fundido, aunque eran de fabricación exterior se adosaban a los muros.
- c. Variedades: Varía su tamaño.
- d. Uso: Se utilizaba para calentar el aceite por medio de la caldera.
- e. Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
- f. Frecuencia de uso: La usaban todos los churreros.
- g. Construcción y reparación: La construcción era obra de albañilería, no necesitaba frecuentes reparaciones.

2.3.2. Campana:

- a. Descripción: De forma piramidal, es una construcción adosada a la pared en su parte superior y laterales, quedando el frente voladizo. Está abierta en la base y su interior en hueco. Recubriendo el orificio de la chimenea, se localiza encima del hogar y a una distancia de sesenta centímetros del mismo.
- b. Material: Obra de mampostería (ladrillo, cemento, etc.). En la actualidad son de chapa metálica.
- c. Variedades: Varía según el tamaño del hogar.

- d. Uso: Recogida de humos, olores y grasas.
- e. Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
- f. Frecuencia de uso: Se encuentra en todas las churrerías.
- g. Construcción y reparación: Construcción exterior. La reparación no procede.

2.3.3. Mostrador:

- a. Descripción: La forma es de exaedro irregular. La longitud de los mostradores varía según el espacio disponible. La altura oscila entre cien y ciento treinta centímetros aproximadamente, y el ancho de cincuenta a cien centímetros. Son huecos en su interior, con cajones donde guardan diversos objetos (dinero, papel, etc.) y cerrados en su parte frontal. Están adosados al suelo.
- b. Material: Obra de mampostería excepto su parte superior que es de mármol.
- c. Variedades: Los mostradores varían según su tamaño, dependiendo del espacio disponible. Hemos observado que en la parte superior de algunos se ha practicado un rebajado de unos quince centímetros de profundidad y de forma rectangular, éste cumple la función de alojar el tablero escudador.
- d. Uso: El uso principal de los mostradores es la comercialización del producto (cortado de porras, ensartado de churros, etc.).

El mostrador se utiliza también como elemento separador de las zonas pública y de fabricación. Con este objeto suelen tener una apertura para pasar, ésta consiste en que la

parte superior del mostrador en uno de sus laterales se puede levantar por medio de bisagras.

- e. Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
- f. Frecuencia de uso: Lo usan todos los churreros.
- g. Construcción y reparación: Es una construcción sólida de albañilería, la reparación no procede en ningún caso debido a la perdurabilidad de los materiales.

2.4. Localización:

Están situadas dentro del núcleo urbano. Hemos podido apreciar una mayor concentración y proximidad entre sí en el casco antiguo que en las zonas más modernas. Esto se explica por el gran desarrollo de la urbe en los últimos años y además por la decadencia de esta industria. Aunque se trata de un oficio que tiene un marcado carácter familiar no se observa la asociación local-vivienda.

3. Fabricación del producto.

3.1. Materias primas:

3.1.1. Aceite:

- a. Procedencia: Mercado de mayoristas.
- b. Variedades: Aceite de girasol, de soja y de oliva.
- c. Economía: En la actualidad el aceite de oliva siempre se utiliza mezclado en el de girasol o soja, debido a su coste elevado. El aceite de soja nunca se emplea solo debido a la gran cantidad de humos que produce, sin embargo el aceite de girasol se utiliza con mayor frecuencia sin mezclar debido a su coste inferior.

La compra de estos aceites ha de ser en bidones de veinticinco litros como mínimo.

Los precios de estos aceites son:

| | |
|----------------|------------|
| Soja | 70 pts/l. |
| Girasol | 94 pts/l. |
| Oliva | 115 pts/l. |

3.1.2. Agua:

- a. Procedencia: Local.
- b. Variedades: Unica. Agua corriente.
- c. Economía: 8 pts. el metro cúbico.

3.1.3. Bicarbonato sódico:

- a. Procedencia: Mercado.
- b. Variedades: Unica. Bicarbonato sódico.
- c. Economía: No supone un gasto perceptible ya que se emplea en muy pequeñas cantidades.

3.1.4. Harina:

- a. Procedencia: Antiguamente existía un consorcio por el cual los churreros conseguían este artículo a unos costos inferiores, que si los adquirían en mercados. Actualmente, la harina se compra a cualquier mayorista. Según el informante Francisco de la Cruz Robledo existe un proveedor, Jesús Alvarez, que es el principal abastecedor de la provincia de Madrid.
- b. Variedades: Se observan dos variedades, de acuerdo con las clases de trigo, con arreglo a su contenido en Gluten.
 - 1) Harinas fuertes: Son harinas de trigo duro, con un contenido en gluten del 15 al 20 por 100. Se utilizan exclusivamente para el-

borar la masa de los churros. Se distinguen de las harinas blandas en que al tocarlas quedan pegadas entre los dedos.

- 2) Harinas blandas: Son harinas de trigo blando con un contenido en gluten inferior a las otras (10 por 100). Son ricas en almidón, se utilizan exclusivamente en la elaboración de la masa de las porras. Se distinguen de las harinas fuertes en que al tocarlas quedan sueltas.

- c. Economía: La compra de la harina ha de ser en sacos de 50 kg. como mínimo. El precio aproximado es de 30 pts/kg.

3.1.5. Levadura:

- a. Procedencia: Mercado.
- b. Variedades: Unica.
- c. Economía: No supone un gasto perceptible ya que se emplea en muy pequeñas cantidades.

3.1.6. Sal:

- a. Procedencia: Mercado.
- b. Variedades: Sal común.
- c. Economía: 18 pts/kg.

3.2. Fuentes de energía:

3.2.1. Combustibles (enumerados en relación con la antigüedad de su uso).

- a. Maderas: Fue el primer combustible que se utilizó, se empleaban maderas comunes, defectuosas y desechos de carpintería.

- 1) Procedencia: Local.
- 2) Variedades: Unica.
- 3) Economía: Según tarifas.

- b. Carbón:

- 1) Procedencia: Local.

- 2) Variedades: Carbón vegetal, mineral, y de coque metalúrgico.
 - 3) Economía: Según tarifas. Actualmente no se utiliza.
- c. Petróleo (sustituto del carbón):
- 1) Procedencia: Mercado.
 - 2) Variedades: Unica.
 - 3) Economía: Según tarifas.
- d. Gasóleo: En la actualidad se emplea en algunas churrerías, pero se tiende a su sustitución ya que produce mucho humo.
- 1) Procedencia: Mercado.
 - 2) Variedades: Unica.
 - 3) Economía: 23 pts/l.
- e. Propano: Es el combustible más empleado.
- 1) Procedencia: Mercado.
 - 2) Variedades: Unica.
 - 3) Economía: La bombona de 14 l. aproximadamente cuesta 440 pts.
- 3.2.2. Electricidad: Una de las fuentes de energía más empleadas.

- 1) Procedencia: Local.
- 2) Variedades: Unica.
- 3) Economía: Varía según la tarifa de la C. E. E. Supone un costo aproximado del 15 por 100 del total de los gastos.

3.3. Instrumentos utilizados en la fabricación:

3.3.1. Instrumentos tradicionales.

- a. Barreño (Lám. II, 1; Fig. II, a):
- 1) Descripción: Pieza troncocónica de base estrecha cerrada, de boca ancha y provista de dos asas.
 - 2) Material: Hierro esmaltado.
 - 3) Variedades: Varía según la di-

mensión del diámetro, éste oscila entre 40 y 65 cm., en una progresión de 5 en 5 cm.

- 4) Uso: Generalmente se utiliza para preparar la masa, aunque el informante Miguel Ruiz especifica que su función es acoger la masa, pero una vez ya ésta preparada.
- 5) Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
- 6) Frecuencia de uso: Lo utilizan todos los churreros.
- 7) Construcción y reparación: Realizada por hojalateros.

b. *Tres pies* (Lám. I; Fig. II, b):

- 1) Descripción: Aparato utilizado para sujetar el barreño, está formado por tres aros planimétricos unidos por tres varas. El aro superior encaja al barreño, el intermedio más pequeño es un refuerzo y el inferior que apoya en el suelo, actúa de base.
- 2) Material: Metálico, generalmente de hierro.
- 3) Variedades: Varía su tamaño según el barreño que sujete.
- 4) Uso: Es el soporte del barreño, para situar a éste a una altura adecuada.
- 5) Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
- 6) Frecuencia de uso: Es utilizado por todos los churreros.
- 7) Construcción y reparación: Exterior.

c. *Ceazo* (Fig. II, c):

- 1) Descripción: Aro de madera, cerrado en una de sus caras por una tela metálica con agujeros. Sus dimensiones aproximadas son:

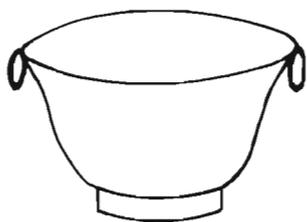


FIGURA II a.—Barreño.

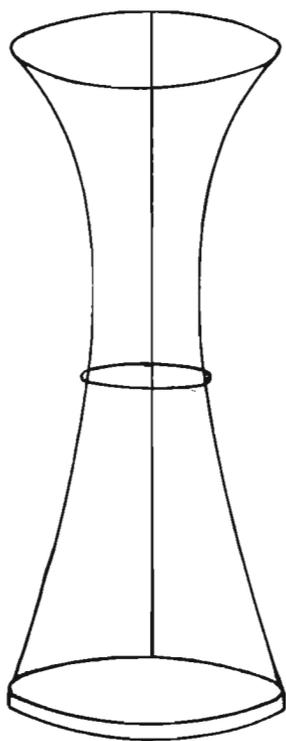
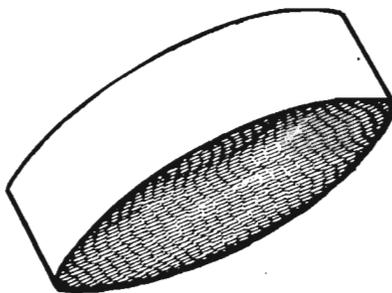


FIGURA II b.—Tres pies.

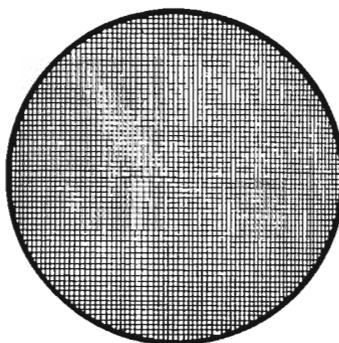


FIGURA II c.—Ceazo.



Barreño y tites pies.

LÁMINA I



1. Barreño.



2. Palo de amasar y paleta de sobar.

LÁMINA II

- 50 cm. de diámetro y 10 de altura.
- 2) Material: La malla es de alambre de hierro y el aro es de madera de contrachapado.
 - 3) Variedades: Unica.
 - 4) Uso: Se utiliza para *cerner* la harina.
 - 5) Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
 - 6) Frecuencia de uso: La utilizan la mayoría de los churreros.
 - 7) Construcción y reparación: Exterior.
- d. *Palo de amasar* (Lámina II, 2; Figura III, a):
- 1) Descripción: Es una pieza en la que se observan dos partes; una que sirve de mango y otra de paleta. El mango mide un metro y es cilíndrico, en unos de sus extremos se ensancha y se aplana formando la paleta.
 - 2) Material: Madera de haya.
 - 3) Variedades: Unica.
 - 4) Uso: Remover la masa de los churreros, la de las porras se amasa con las manos.
 - 5) Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
 - 6) Frecuencia de uso: Generalmente la utilizan todos los churreros.
 - 7) Construcción y reparación: Construcción exterior, la reparación no procede.
- e. *Paleta de sobar* (Lámina II, 2; Lámina III, 1; Figura III, b):
- 1) Descripción: Pieza rectangular de 50 cm. de largo, 5 cm. de ancho y 2 cm. de grosor.
 - 2) Material: Madera de haya.
 - 3) Variedades: Unica.

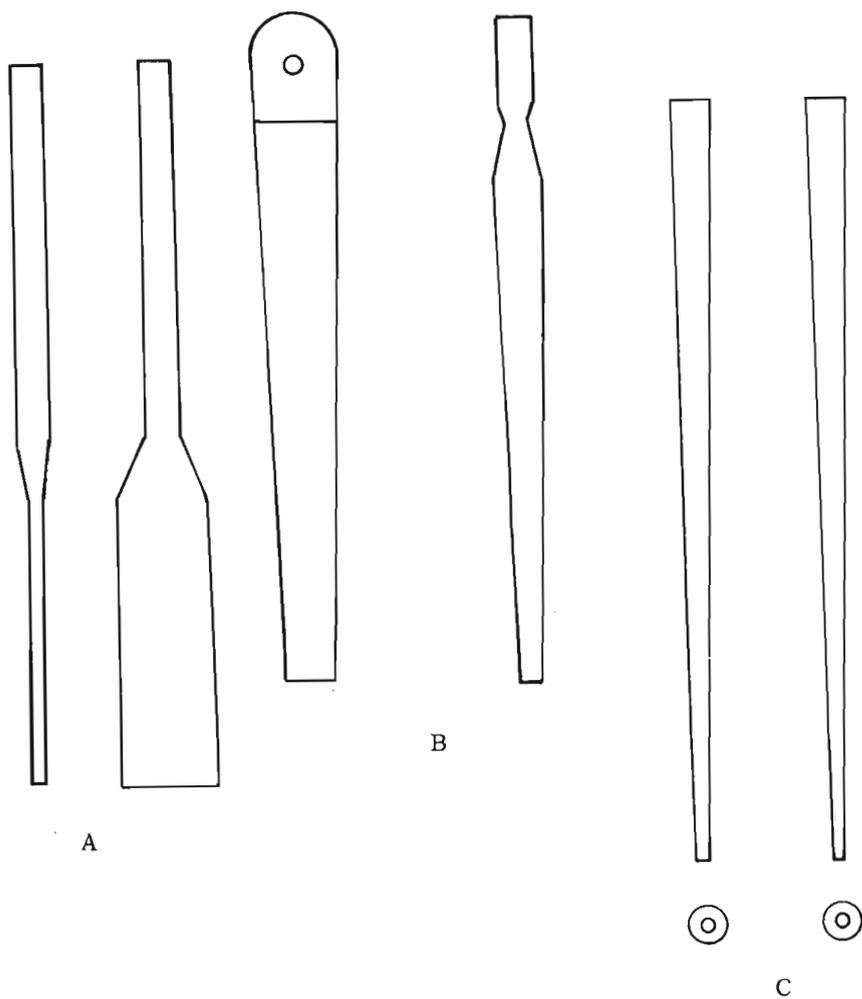


FIGURA III a.—Palo de amasar.

FIGURA III b.—Paleta de sobar.

FIGURA III c.—Palos de rodar.



1. Paleta de sobar.



2. Churrera de hombro y palo de amasar.

LÁMINA III

- 4) **Uso:** Se utiliza para suavizar la masa de los churros.
 - 5) **Antigüedad:** Inmemorable para los informantes.
 - 6) **Frecuencia de uso:** La utilizan todos los churreros.
 - 7) **Construcción y reparación:** Construcción exterior, la reparación no procede.
- f. *Palos de rodar* (Lámina IV, 1; Figura III, c):
- 1) **Descripción:** Pieza de forma cilíndrica de un metro de largo y un centímetro de diámetro aproximadamente.
 - 2) **Material:** Madera de avellano.
 - 3) **Variedades:** Aparte de los de avellano se utilizan los de pino, pero éstos, por ser de peor calidad, se astillan y se queman con mayor frecuencia.
 - 4) **Uso:** Para *rodar* y dar la vuelta a las porras en la sartén, también para sacarlas una vez hechas.
 - 5) **Antigüedad:** Inmemorable para los informantes.
 - 6) **Frecuencia de uso:** Lo utilizan todos los churreros.
 - 7) **Construcción y reparación:** Construcción exterior, se traían desde Santander. La reparación no procede.
- g. *Churrera de hombro* (Lámina III, 2; Figura IV).
- 1) **Descripción:** Es un aparato compuesto por tres piezas: *molde*, *estrella* y *maza*.
 - *Molde:* Pieza metálica cilíndrica, hueca en su interior, con dos agarraderas laterales situadas a media altura. En la

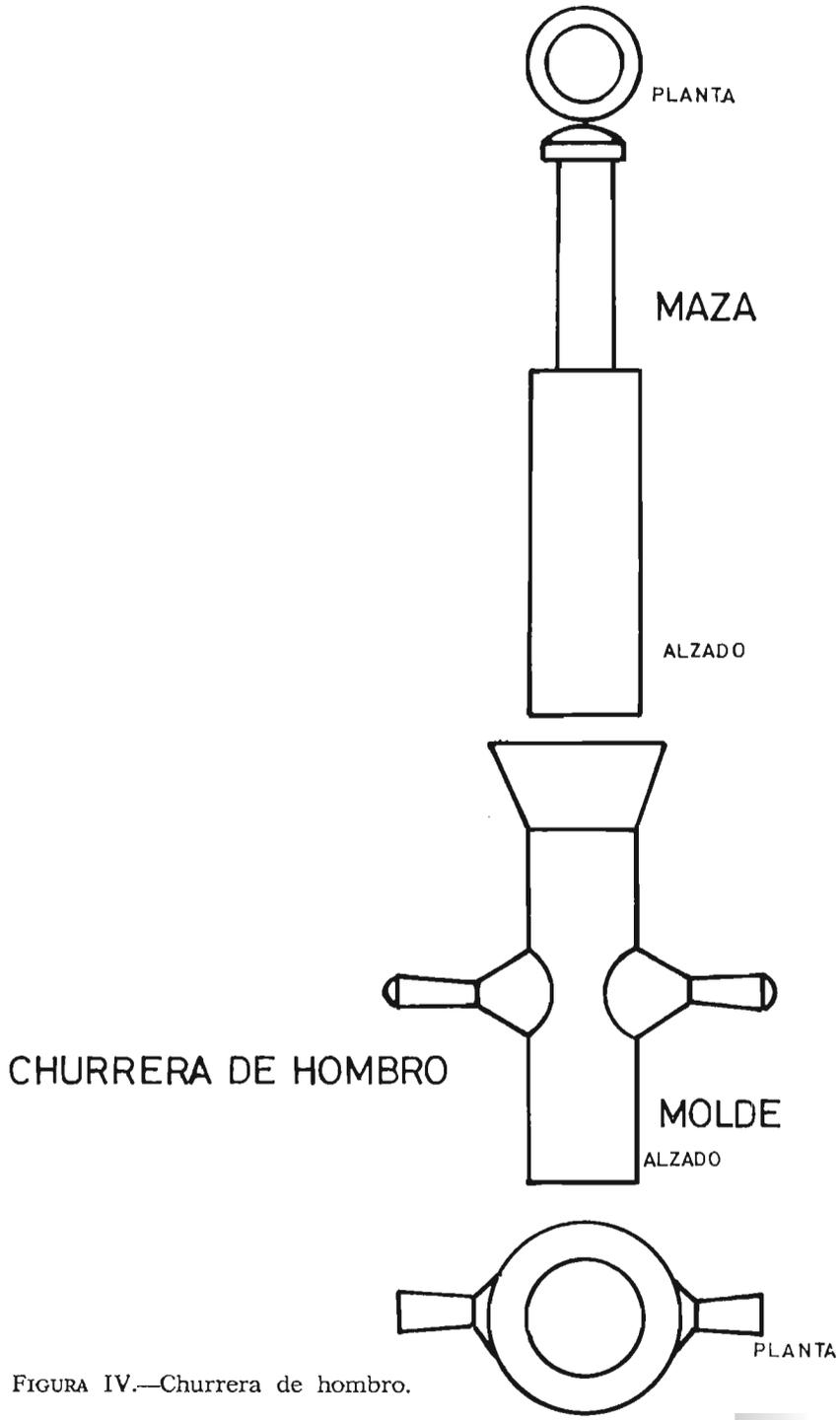


FIGURA IV.—Churrera de hombro.

- circunferencia de la base tiene un tope, llamado *boquilla*, donde encaja la *estrella*. La capacidad aproximada de masa del *molde* es de unos 3 kg.
- *Estrella*: Pieza metálica circular con un orificio en su centro con forma de estrella. Va encajada en la *boquilla* y sirve para dar la forma a la masa. Su diámetro aproximadamente es de 3 cm.
 - *Maza*: Es una pieza de madera maciza, de forma cilíndrica parecida a una botella; consta de un cuello que se ensancha en su extremo con la finalidad de apoyar el hombro en éste y poder presionar sobre la masa cuando está introducida en el *molde*.
- 2) Material: El *molde* y la *estrella* son de hierro esmaltado y la maza de madera de pino.
 - 3) Variedades: Hay dos variedades:
 - *Combrera*: Se emplea exclusivamente para hacer porras. Su *estrella* tiene el orificio central de 15 mm de diámetro.
 - *Molde*: Sirve exclusivamente para hacer churros, el orificio de la *estrella* es más pequeño y ésta es de ocho puntas. El *molde* es ligeramente más pequeño que la *combrera*.
 - 4) Uso: Se utiliza para depositar la masa en la sartén con la forma determinada.
 - 5) Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
 - 6) Frecuencia de uso: Se sigue uti-

lizando por la mayoría de los churreros.

- 7) Construcción y reparación: Realizada por hojalateros.

h. Sartén (Lám. IV, 2; Fig. V, a):

- 1) Descripción: Es un recipiente circular de base muy ancha y de poca altura. Sus dimensiones son: 90 cm. de diámetro, 35 cm. de altura y una capacidad de 25 l., el diámetro es mayor en la boca que en el fondo.
- 2) Material: Antes eran de chapa de hierro, en la actualidad son de porcelana y acero inoxidable.
- 3) Variedades: Unica.
- 4) Uso: Freír los productos.
- 5) Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
- 6) Frecuencia de uso: La utilizan todos los churreros.
- 7) Construcción y reparación: La construcción es exterior, actualmente se venden conjuntamente con los hogares. La reparación no procede.

i. Pincho (Lám. V, 1; Fig. V, b):

- 1) Descripción: Es un alambre metálico consistente, curvado en un extremo y con un mango de madera encajado en el otro. Mide aproximadamente 60 cm. de longitud.
- 2) Material: Hierro y madera.
- 3) Variedades: Existen varios tamaños, pero el comúnmente empleado es el de 50 ó 60 cm. de longitud.
- 4) Uso: Se utiliza para dar la vuelta a los churros, sacarlos de la sar-



1. Palos de rodar y tablero.



2. Sartén y espumadera.

LÁMINA IV

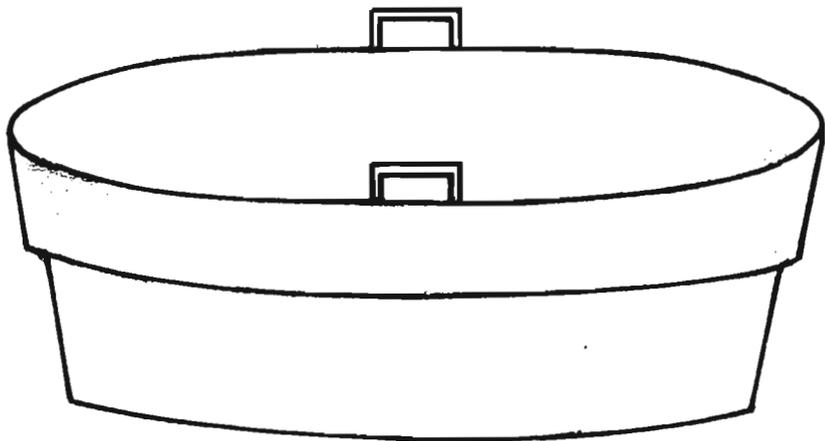


FIGURA V a.—Sartén.

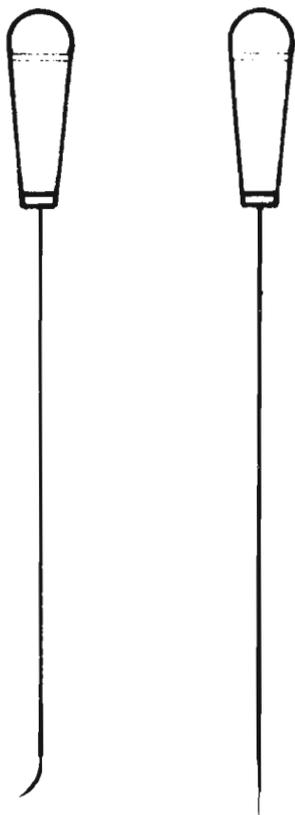


FIGURA V b.—Pinchos.



tén con un pincho y ensartarlos en el otro para que escurran.

- 5) Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
- 6) Frecuencia de uso: En desuso, ya que actualmente se utilizan más frecuentemente las espumaderas.
- 7) Construcción y reparación: Construcción por hojalateros, reparación no procede.

j. Tijeras:

- 1) Descripción: Instrumento compuesto de dos hojas de acero a manera de cuchillas de un solo filo y por lo común con un ojo para meter los dedos al remate de cada mango, los cuales se abren o cierran alrededor de un eje que los traba para cortar al cerrarlas.
- 2) Material: Acero.
- 3) Variedades: Hay diversos tamaños, suelen utilizar las de coser.
- 4) Uso: Se utilizan para cortar las porras.
- 5) Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
- 6) Frecuencia de uso: Se utilizan tanto tijeras como navajas.
- 7) Construcción y reparación: Construcción por hojalateros, reparación no procede.

k. Cuchillo:

- 1) Descripción: Instrumento que consta de una hoja de acero de un solo corte con mango.
- 2) Material: La hoja es de acero y el mango puede ser de madera, metal, etc.
- 3) Variedades: Utilizan cuchillos de

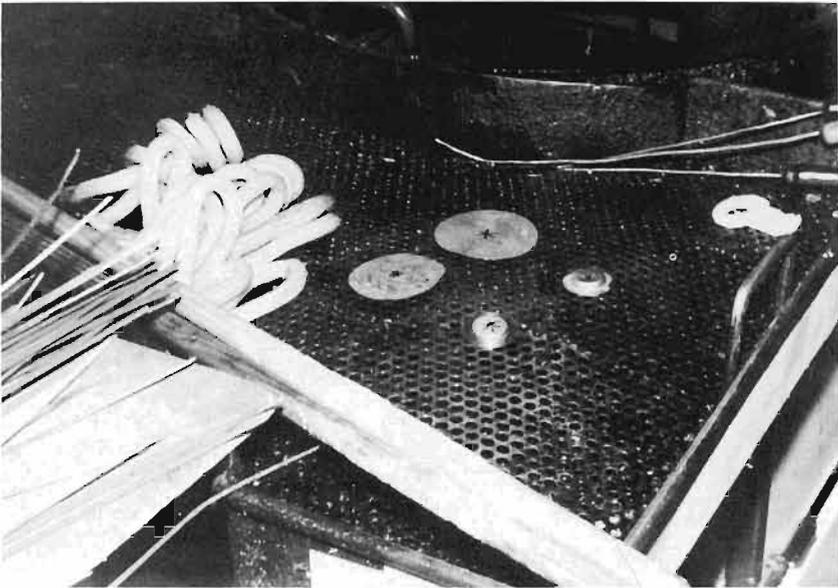
tamaño intermedio, de los que se emplean comúnmente en cocina.

- 4) Uso: Cortar porras.
- 5) Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
- 6) Frecuencia de uso: Se utiliza indistintamente el cuchillo o las tijeras.
- 7) Construcción y reparación: Exterior.

l. Junco:

- 1) Descripción: Planta con tallos o cañas de 50 cm. de largo, lisos, cilíndricos, flexibles, puntiagudos, duros y de color verde oscuro por fuera. Esponjosos y blandos en el interior. Se crían en parajes húmedos.
- 2) Variedades: Unica.
- 3) Uso: Se utiliza para ensartar las porras y meter los churros, para su transporte por el cliente.
- 4) Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
- 5) Frecuencia de uso: Antes era utilizado por todos los churreros. Actualmente ha caído en desuso ya que hoy se utilizan bolsas de plástico o papel.
- 6) Construcción y reparación: Eran distribuidos por junqueros que se desplazaban a los ríos próximos a Madrid, como el Manzanares, donde los lavaban y cortaban las puntas, manteniéndolos en recipientes con agua para evitar que se secasen. Los vendían en manojos a 2 pesetas.

Hoy todavía existe algún churrero que se desplaza a por jun-



1. Pinchos y estrellas.



2. Cestas.

LÁMINA V

cos, pero es un caso aislado y poco frecuente.

m. Cesta (Lám. V, 2):

- 1) Descripción: Recipiente de forma elíptica con un asa que va de lado a lado. Sus dimensiones son de 1 m. de largo por 50 cm. de ancho y 20 cm. de profundidad.
- 2) Material: Mimbre, junco, caña o varilla flexible.
- 3) Variedades: Unica.
- 4) Uso: Se utiliza para transportar los productos a bares y cafeterías generalmente y antes a las viviendas de los consumidores.
- 5) Antigüedad: Inmemorable para los informantes.
- 6) Frecuencia de uso: Se utilizaba por todos los churreros.
- 7) Construcción y reparación: Exterior. La reparación no procede.
- 8) Observaciones: En la actualidad las cestas de mimbre se están sustituyendo por cestas metálicas, que tienen la misma forma y son de hierro esmaltado.

3.3.2. Instrumentos modernos:

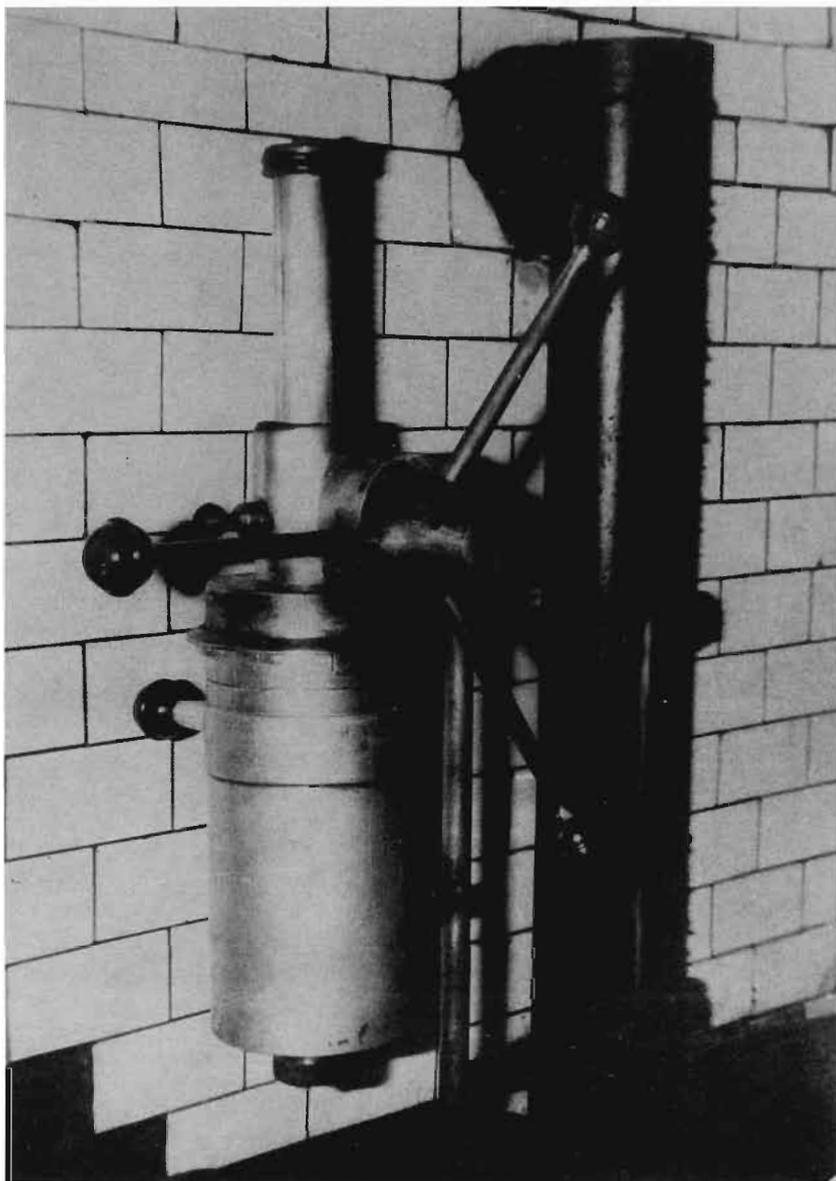
a. Hogar:

- 1) Descripción: Es un aparato metálico que posee uno o dos fuegos, en su interior. De forma cúbica, tiene un orificio central en la parte superior donde encaja la sartén freidora. El conducto de gas entra por un orificio situado en la parte delantera, encima de éste hay otro para encender el fuego del interior. Sus medidas aproximadas son: $70 \times 70 \times 70$ centímetros.

- 2) Material: Chapa metálica.
 - 3) Variedades: La descripción anterior corresponde a un hogar de gas propano, también los hay eléctricos y mixtos, ajustándose a las mismas características.
 - 4) Uso: Se utiliza para calentar el aceite.
 - 5) Antigüedad: Unos veinte años aproximadamente.
 - 6) Frecuencia de uso: Es utilizado por todos los churreros en una u otra variedad.
 - 7) Construcción y reparación: Exteriores.
- b. *Máquina* (churrera mecánica) (Láminas VI, VII. Fig. VI a):

- 1) Descripción: La churrera de hombro ha sido sustituida por la *máquina*. El funcionamiento básicamente es el mismo que el de la churrera de hombro, es decir, el mecanismo de un émbolo. Las mejoras obtenidas con la *máquina* son: está adosada a la pared por medio de unas articulaciones móviles. El émbolo que empuja la masa hacia el exterior funciona por medio de un engranaje de cremallera y una palanca giratoria. Al girar la palanca el émbolo presiona la masa haciéndola salir al exterior. Con esta *máquina* se ha conseguido una mayor movilidad y comodidad del operario, que puede tener un brazo libre y realizar un esfuerzo menor, además se consigue un mayor aprovechamiento.

Las medidas aproximadas del *molde* son: 15 cm. de diámetro,



Máquina (churrera mecánica).

LÁMINA VI

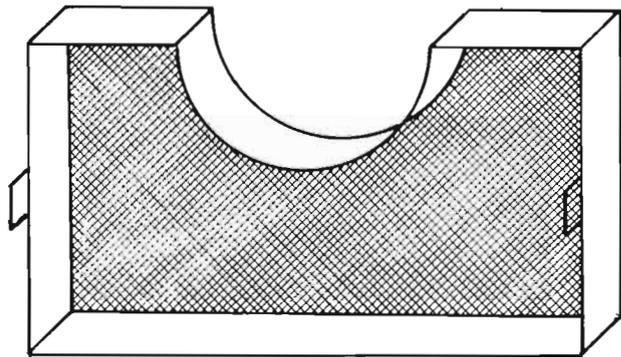
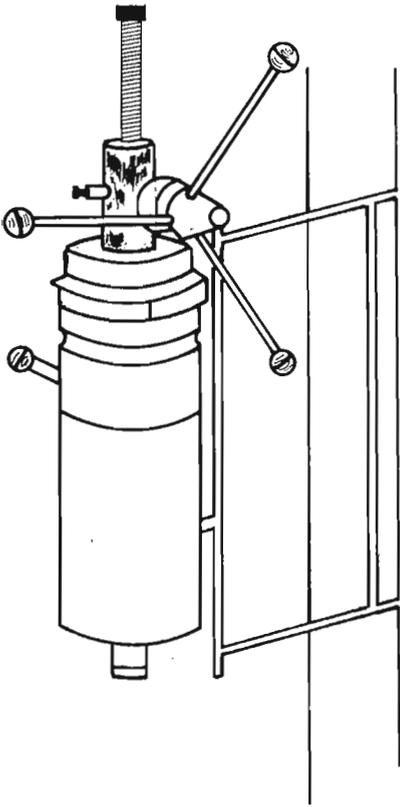
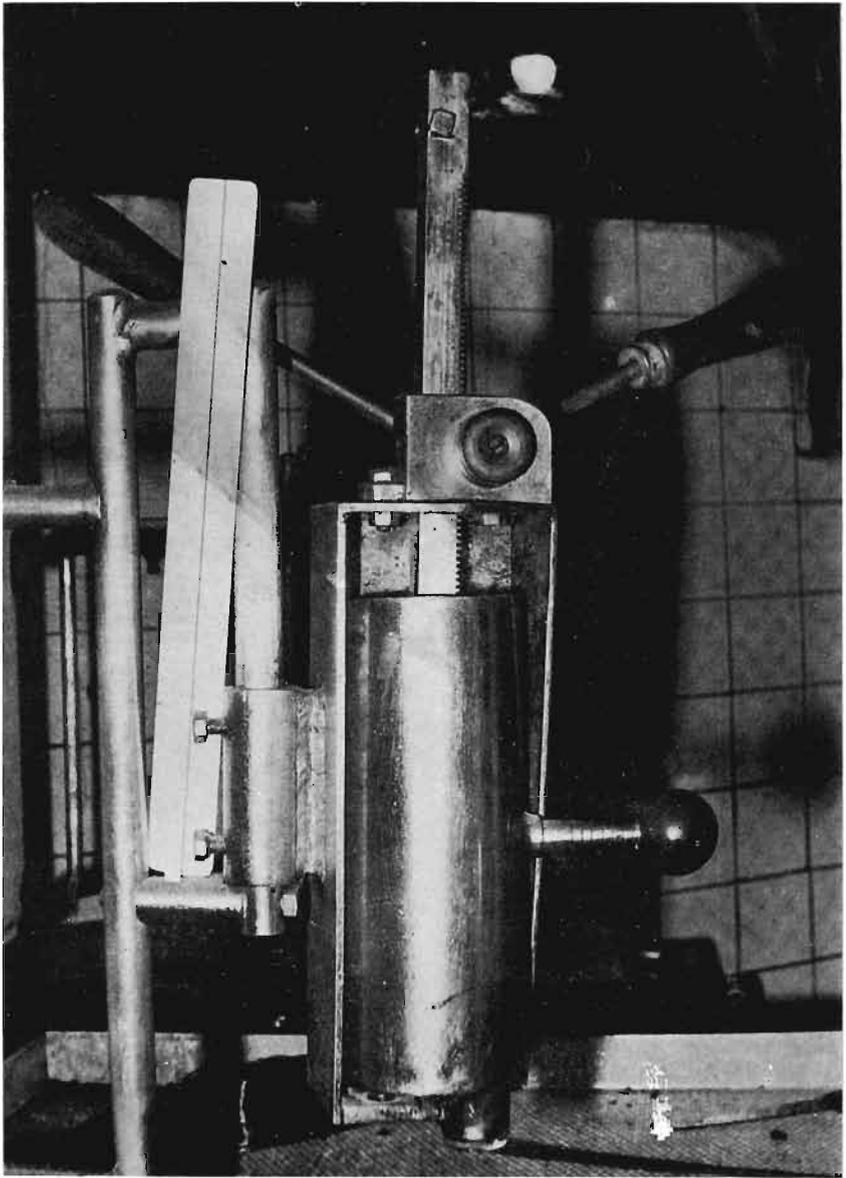


FIGURA VI a.—Máquina.

FIGURA VI b.—Tablero.



Variedad de churrera mecánica.

LÁMINA VII

35 cm. de longitud y 1 m. de radio de acción.

- 2) Material: Acero inoxidable.
- 3) Variedades: Unica.
- 4) Uso: Dar la forma adecuada al producto y depositarlo en la sartén.
- 5) Antigüedad: Es un instrumento introducido hace unos diez años.
- 6) Frecuencia de uso: Al ser un instrumento introducido recientemente, no todos los churreros lo utilizan. No obstante se tiende a su uso en sustitución de la churrera de hombro.
- 7) Construcción y reparación: Exteriores. Se adquieren en tiendas especializadas.

c. Espumadera (Lám. IV, 2):

- 1) Descripción: Paleta formada por una base cóncava, construida con alambres circulares concéntricos unidos por radios para que no retengan líquido.

A la base está unido un mango de sujeción.

Las dimensiones de la espumadera son: diámetro de la base, 30 cm. aproximadamente; mango de sujeción, 1 m. de longitud.

- 2) Material: Metálica de alambre.
- 3) Variedades: La base puede variar en su forma, pudiendo ser circular, elíptica, más o menos cóncava.
- 4) Uso: Sacar y escurrir los churros y buñuelos de la sartén.
- 5) Antigüedad: Es un instrumento introducido recientemente.
- 6) Frecuencia de uso: La utilizan algunos churreros que han sustitui-

do el sistema tradicional de los pinchos.

- 7) Construcción y reparación: Construcción exterior, reparación no procede.
- d. Tablero (Lám. IV, 1. Fig. VI b):
 - 1) Descripción: Recipiente rectangular compuesto de un reborde de 20 cm. y una rejilla que apoya en el nivel superior del recipiente. Sus dimensiones son: 1,50 m. de longitud y 0,50 m. de ancho.
 - 2) Material: Metálicos, algunos recubiertos de porcelana.
 - 3) Variedades: Unica. Algunos van incorporados a los hogares modernos.
 - 4) Uso: Depositar y escurrir los productos.
 - 5) Antigüedad: Instrumento introducido en la actual generación.
 - 6) Frecuencia de uso: Lo utilizan todos los churreros.
 - 7) Construcción y reparación: Exterior.

3.4. Técnicas empleadas en la fabricación (proceso de fabricación).

3.4.1. Churros:

- a. Fabricación de la masa: La preparación de la masa se realiza a través del siguiente proceso: El primer paso consiste en el cernido de la harina, para lo cual se utiliza el *ceazo* (Figura II c), especie de criba, agitándolo para que la harina se cuele a través de la rejilla, y así quede limpia de las impurezas que pudiera contener. Esta operación se realiza sobre el barreño. Cuando la harina ya está en el barreño Lám. VIII, 1), se añade sal en una pequeña proporción (Lá-



1. Harina en el barreño.



2. Echado de la sal.

mina VIII, 2) para que dé un sabor agradable e influya en la fermentación.

El siguiente paso es el llamado *golpe de agua*, que consiste en verter sobre la harina y la sal, de un golpe y de una sola vez, agua hirviendo (Lám. IX, 1).

Seguidamente con el *palo de amasar*, realizando movimientos circulares, se va removiendo la masa (Lámina IX, 2) hasta que sea homogénea y elástica, dejándose reposar durante diez minutos para que se enfríe.

La proporción viene a ser de dos litros de agua por cada kilo de harina con una cucharada de sal.

La masa se utiliza en el mismo día en que se ha hecho, no sirviendo de un día para otro, a no ser que se conserve en el frigorífico, según el criterio de Francisco de la Cruz Robledo.

b. Formación y fritura:

— Con la *churrera de hombro*: La masa se introduce en el molde con las manos o ayudándose con la *paleta de sobar*. A continuación la maza se coloca en el molde de tal forma que presiona la masa hasta que asoma por la boquilla, quedando así preparada la churrera para ser utilizada. Esta operación se realiza sobre el barreño.

Con la churrera ya cargada, el operario se sitúa de pie al lado de la sartén. Inclinado sobre ésta, se coloca la churrera en el hombro izquierdo o derecho, apoyado en éste el extremo de la maza; con una mano coge un asa de la churrera y con el antebrazo del otro sujeta la otra asa, dejando así la mano libre para poder cor-



1. Golpe de agua.



2. Amasado.



1. Sobado.



2. Masa.

LÁMINA X

tar el hilo de masa que sale por la boquilla.

El operario al empujar la maza contra su hombro la va introduciendo poco a poco en el molde presionando la masa hacia el exterior.

Esta operación se realiza situando la boquilla muy próxima al aceite de la sartén, para que al caer no salpique.

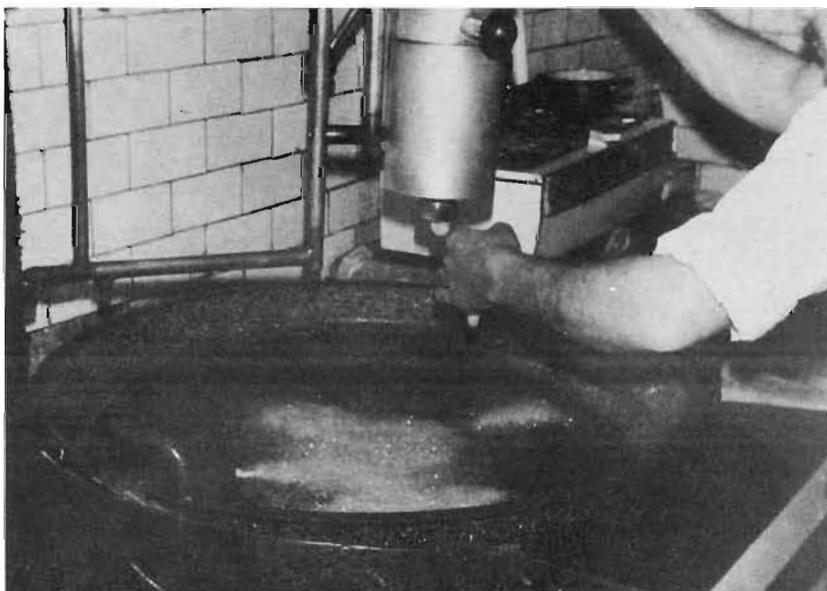
La forma de lazo del churro se consigue realizando un movimiento circular con la churrera para colocar la masa en la sartén con los dos extremos cruzados.

- Con la *máquina* (churrera mecánica): Una vez cargada, el operario agarra con una mano la palanca giratoria que acciona el émbolo presionando éste la masa al exterior; con la otra mano corta el hilo de masa que va saliendo por la boquilla (Lám. XI, 1 y 2).

Si el operario hace *chiribiquis* (churro recto), corta el hilo de masa a la longitud deseada, dejándola caer a la sartén. Si hace la otra variedad de churro (unido por sus extremos) parecido al churro de lazo, al salir el hilo de masa sujeta un extremo, gira la palanca hasta que ha salido cierta cantidad de masa, corta el hilo y une los dos extremos (Lámina XI, 1, 2). Una vez que ha caído en el aceite de la sartén (que ha de estar muy caliente), se deja freír por espacio de un minuto aproximadamente, dándole la vuelta con los pinchos o la espumadera (Lám. XII, 1) una sola vez para que así se fría por ambos la-



1. Formación y fritura.



2. Fritura de la masa.



1. Volteo de los churros con los pinchos.



2. Extracción con un pincho.

dos. Cuando están dorados se extraen.

- c. Extracción: Cuando ya están fritos los churros, se procede a la extracción. Esta se realiza, bien con los pinchos, sacándolos con uno, y de uno en uno, ensartándolos en el otro (Lámina XII, 2), o bien con la espumadera, que permite la extracción de más churros en menos tiempo.
- d. Ecurrido: El primer escurrido se lleva a cabo sobre la sartén con los pinchos (Lám. XIII, 1) o con la espumadera, luego con estos mismos instrumentos se depositan en el tablero, donde terminan de escurrir el aceite (Lámina XIII, 2).
- e. Ensartado: Tradicionalmente se ensartaban los churros en juncos. En la actualidad los envuelven con papel fino, o bien en bolsas de plástico.
- f. Tiempo empleado en la fabricación: Unos diez minutos en todo el proceso para una fritada de aproximadamente treinta churros.

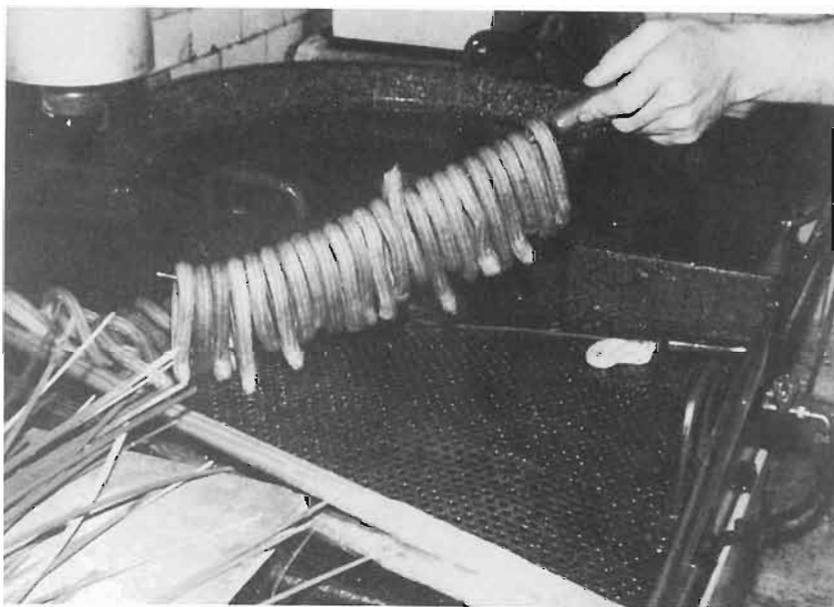
3.4.2. Porras:

- a. Fabricación de la masa: El proceso consiste en: Primero se realiza el cernido de la harina, una vez en el barreño se añade sal en pequeña proporción (Lám. XIV, 1) y una «pizca» de bicarbonato sódico (Lám. XIV, 2) para que la masa se hinche al freírla. Luego se añade un *golpe de agua* es-caldada (78° u 80° C) (Lám. XV, 2).

Se amasa con las manos (Lámina XVI, 1, 2), cuando ya está formada la pasta, es decir, ha quedado homogénea y flexible, con la paleta de sobar se bate hasta suavizarla. Si queda dura se ablanda con otro *golpe*



1. Introducción en el otro pincho y escurrido en la sartén.



2. Escurrido sobre el tablero.



1. Echado de la sal.



2. Echado del bicarbonato.

LÁMINA XIV



1. Echado de la harina.



2. Golpe de agua.

LÁMINA XV



1. Primer momento del amasado.



2. Segundo momento del amasado.

LÁMINA XVI

de agua. Una vez hecha, se deja reposar durante diez minutos (Lámina XVII, 1).

Las proporciones empleadas en la fabricación de la masa son 1,5 litros de agua por cada kilogramo de harina, una cucharada de sal y una «pizca» de bicarbonato sódico.

- b. Formación y fritura: Una vez cargada la *combrera* (Lám. XVII, 2; Lámina XVIII, 1) se introduce la maza, quedando así preparada para *tirar las porras* (Lám. XVIII, 2).

El operario se sitúa de pie, cerca de la sartén, con el cuerpo inclinado sobre ésta, apoya la maza en el hombro y con las dos manos sujeta las asas de la *combrera* (Lám. XVIII, 2).

La presión que realiza con los dos brazos y el hombro para que la *combrera* expulse el hilo de masa, ha de ser continua y uniforme con el fin de que no se produzcan irregularidades en el grosor.

Junto a este operario se sitúa otro, que ayudándose con los *palos de rodar*, va girando la masa hasta que ésta adopte una forma espiral (Lámina XVIII, 2). Esta operación se realiza moviendo la pasta con la punta de los *palos de rodar*, obligándola a que gire sobre sí misma (Lámina XVIII, 2). Los palos, uno en cada mano, se suelen agarrar un poco más arriba de su punto medio (Lámina XX, 1). En la sartén se deja dorar la pasta hasta que esté frita (Lámina XIX, 1). La operación de «volver la rosca» (Lám. XIX, 2) se realiza con los *palos de rodar* y de la siguiente forma: Se introduce un palo por debajo de la espiral y se saca por el centro, con el otro palo se guía el movi-



1. Masa.



2. Introducción de la masa en la combrera.

LÁMINA XVII



1. Combrera con masa.



2. Tirado y rodado de las porras.

LÁMINA XVIII



1. Rodado de las porras.



2. Volver la rosca.

LÁMINA XIX

- miento de volteo cruzándolo con el primero, bien pegados para que las espirales no se monten unas encima de otras y pierdan la forma de rosca.
- c. Extracción: La rosca es extraída de la sartén con los *palos de rodar*, pasándolos en forma de aspa por debajo de ésta para que quede bien sujeta (Lám. XX, 2).
 - d. Escurrido: Primero se escurre sobre la sartén sujetando la rosca con los *palos de rodar* (Lám. XXI, 1), luego se deja sobre el tablero con los palos cruzados para facilitar el escurrido.
 - e. Cortado: Se realiza con un cuchillo o tijeras sobre el mostrador. El corte se inicia por la parte exterior de la rosca; se dan unos cuatro o cinco cortes y se va girando la rosca para proseguir cortando en la misma posición (Lám. XXI, 2).
 - f. Ensartado: Antes se pinchaban por el medio con juncos, se unían las puntas de éstos y así eran transportados. Actualmente se envuelven en papel o se meten en bolsas de plástico o cartuchos.
 - g. Tiempo empleado en la fabricación: Unos quince minutos aproximadamente en producir una rosca.

3.4.3. Buñuelos:

- a. Fabricación de la masa: Después de cernida en el barreño la harina, se añade una pizca de levadura, sal y agua templada.
Estos ingredientes se amasan dando golpes con los puños hasta que se forme una masa homogénea y elástica dejándola reposar unos minutos.
- b. Formación y fritura: Un operario toma una porción amasándola hasta que pase a la sartén, esta operación



1. Rodado de las porras.



2. Extracción de la rosca.

LÁMINA XX



1. Ecurrido sobre la sartén.



2. Cortado.

se realiza de la siguiente manera: Se aprisiona la masa con la mano cerrando los dedos y dejando un orificio entre el índice y pulgar para que con la presión ejercida salga una bola que se deja caer al aceite (que ha de estar muy caliente). Otro operario se encarga de recibirla en la sartén y rodarla con los pinchos, hasta que dora. Los buñuelos se fríen de uno en uno.

- c. Extracción: El buñuelo se extrae pinchándolo con uno de los pinchos.
- d. Escurrido: Se escurre en el tablero.
- e. Tiempo empleado en la fabricación: Unos diez minutos aproximadamente. El tiempo de fritura es de doce a quince segundos.

4. Producción.

4.1. Churro:

- 4.1.1. Descripción: De forma cilíndrica, mide unos 15 cm. aproximadamente. De color dorado por fuera, blanco y esponjoso por dentro, crujiente al tacto. Cortado en sección se observa que es de forma estrellada.
- 4.1.2. Ingredientes: Harina, sal y agua.
- 4.1.3. Variedades: Existen tres variedades de churros. Si es recto se denomina *chiribiqui*. Cuando está cruzado en las puntas y tiene forma de lazo se le denomina *churro de lazo*. Otra variedad es el churro unido por las puntas, aunque éstas no se montan ni se cruzan.
- 4.1.4. Uso: Alimento tomado generalmente en desayunos y meriendas.
- 4.1.5. Frecuencia de producción y consumo: Se produce y consume a diario. Los días

festivos se observa un sensible aumento en la producción y consumo. Suele ser mayor en los períodos de frío que en los de calor.

- 4.1.6. Particularidades en el proceso de fabricación: Sale de la sartén en piezas, por lo tanto no se realiza la operación de cortado.
- 4.1.7. Observaciones: Al ser un producto perecedero su consumo tiene que ser inmediato, el mismo día en que se fabrica, aunque su conservación es mayor que la de las porras.

4.2. Porra:

- 4.2.1. Descripción: De forma cilíndrica y alargada. Superficie exterior rugosa, su interior esponjoso y de color amarillento. Las porras se producen en forma de espiral a la que se denomina *rosca*. Cada rosca tiene siete vueltas y un diámetro aproximado de 40 cm.
- 4.2.2. Ingredientes: Harina, sal, bicarbonato sódico y agua.
- 4.2.3. Variedades: Unica.
- 4.2.4. Uso: Alimento consumido generalmente en desayunos y meriendas.
- 4.2.5. Frecuencia de producción y consumo: Es un producto que se consume actualmente a diario. Su venta es mayor en estaciones invernales que estivales, observándose además un aumento en los días festivos.
- 4.2.6. Particularidades en el proceso de fabricación: La masa de las porras es menos ligera que la de los churros, ya que tiene menos litros de agua por cada kilogramo de harina. En el proceso de fabricación de la masa se pueden dar varios *golpes*

de agua. Se fríen por unidades en forma espiral llamadas *rosas*, por lo tanto necesitan cortado. Las piezas cortadas miden aproximadamente 15 cm.

4.2.7. Observaciones: Al ser un producto perecedero su consumo tiene que ser inmediato y en el mismo día que se fabrica. Si han pasado varias horas el producto pierde esponjosidad y se seca.

4.3. Buñuelo:

4.3.1. Descripción: Es un producto alimenticio, de forma redondeada y caprichosa, hueco en su interior.

4.3.2. Ingredientes: Harina, sal, agua y levadura.

4.3.3. Variedades: Unica.

4.3.4. Uso: Alimento consumido en meriendas.

4.3.5. Frecuencia de producción y consumo: Actualmente apenas se consume, no se fabrica normalmente.

4.3.6. Particularidades en el proceso de fabricación: El aceite ha de estar mucho más caliente que cuando se utiliza para freír churros o porras. Se fríen y se extraen de uno en uno. El amasado se realiza con los puños golpeando la masa constantemente.

4.3.7. Observaciones: En la actualidad se producen en muy pocas churrerías debido al tiempo que se necesita para su fabricación.

B. ASPECTOS ECONOMICOS Y SOCIALES





I. ECONOMÍA DEL TRABAJO.

1. Economía de mantenimiento:

Hay que considerar dos tipos de gastos. Uno ocasionado por el mantenimiento de las instalaciones y el otro por el de las herramientas.

1.1. Instalaciones: Dentro de las instalaciones el primer gasto es el ocasionado por el local. Este puede ser propio o bien en alquiler, ambos casos son corrientes.

Otro factor a tener en cuenta sería el acondicionamiento del local.

A esto habría que sumar las inversiones necesarias para las instalaciones de hogares, mostradores y chimeneas.

Los gastos son elevados en un principio, pero entran dentro de las inversiones necesarias para la apertura de un negocio o comercio. Las reparaciones son poco frecuentes, ya que las instalaciones son duraderas, si son sencillas las realiza el propio churrero. El desembolso de estos arreglos no se puede calcular exactamente.

1.2. Herramientas: Hay un grupo de instrumentos sencillos que no necesitan reparación, ya que son sustituidos por otros nuevos cuando se es-

tropean, como los *palos de rodar*, cuchillos, *palo de amasar*, *paleta de sobar*, barreños, *tres pies*, etc. Estos cambios no suponen gastos importantes en la economía del churrero, porque estas herramientas son simples y baratas.

El otro grupo de instrumentos, más complejos, como la *máquina* y el *hogar*, introducidos para mejorar las técnicas de fabricación, suponen una inversión importante ya que la reparación de estos instrumentos si es complicada la debe realizar un técnico, lo que supone un aumento en los gastos generales. Sólo cuando es sencilla la realizará el churrero y no hay gasto.

2. Economía de inversión:

- 2.1. Materias primas: La harina se compra generalmente al por mayor lo que supone una reducción de precios. La venta de harina a una churrería de gran producción viene a ser de veinte sacos de 50 kilogramos al mes. El kilogramo de harina cuesta treinta pesetas.

Otro gasto a tener en cuenta es el del aceite, que es expedido en bidones de 25 litros. El precio varía según las clases de aceites utilizados. El de girasol que es el más común, empleado generalmente mezclado con otros, cuesta 94 pesetas el litro. Otros aceites, como el de soja, a 70 pesetas el litro, y el de oliva, 115 pesetas el litro, se emplean con menor frecuencia.

A esto hay que sumar los gastos de sal, bicarbonato y agua, que son mínimos y sin incidencia real en la economía del negocio.

- 2.2. Combustibles: Son varios los empleados, dependiendo del tipo de hogar que utilice el churrero. Los combustibles más comunes son: gas propano, gasóleo y electricidad.

Si el hogar es de gas propano, hay que tener en cuenta el precio de éste, ya que el churrero no tiene reducción en él por su condición de fabricante. Cada bombona cuesta unas 400 pesetas aproximadamente.

La electricidad y el gasóleo se pagarán según las tarifas establecidas.

Se puede decir que los gastos en combustibles son pequeños ya que no superan el 15 por 100 del total de los gastos de la churrería, según la declaración de uno de nuestros informantes.

2.3. Transportes:

2.3.1. Transporte de las materias primas: El gasto de las materias primas en lo que se refiere a su transporte no incide en la economía del churrero ya que va incluido en el precio de éstas.

2.3.2. Transporte de combustible: El combustible es llevado a las churrerías por las propias distribuidoras, por lo que el precio del transporte queda incluido en el total del combustible.

2.3.3. Transporte del producto: Este es el único transporte que puede suponer algún gasto, dependiendo del área de distribución.

Si el churro y la porra son distribuidos a zonas alejadas el gasto se verá incrementado, ya que se tendrá que utilizar un vehículo para transportar los productos. El transporte solamente se realizará en el caso de que se trate de grandes cantidades.

Antiguamente la distribución se realizaba a domicilio, en la actualidad ha desaparecido debido a su escasa rentabilidad.

El transporte del producto ocasiona gastos mínimos al churrero, pues es compensado con el aumento de producción y la venta.

Actualmente se distribuyen a cafeterías y lugares con servicio de restaurante.

2.4. Asalariados: Debido a los bajos ingresos que

produce la churrería, generalmente no existen asalariados. Es una empresa de tipo familiar. El mantenimiento de asalariados aumenta los gastos, sólo encontramos este caso en churrerías de gran producción como la de Francisco de la Cruz Robledo que tiene contratados a dos oficiales.

Un ejemplo de empresa familiar es la churrería de los hermanos Zurro en la que trabajan los tres hermanos con sus esposas. La producción es media, por lo que no se permiten la contratación de asalariados.

3. Economía de márgenes comerciales:

El rendimiento económico es escaso. El producto es perecedero y, además de no ser muy caro, su consumo está circunscrito a unas determinadas horas del día o de la tarde.

Para que la producción sea rentable se debe vender en grandes cantidades.

La decadencia del oficio se nos muestra en casos como el de Miguel Ruiz que ha restringido su ejercicio a sábados, domingos y festivos, completando sus ingresos con la venta de patatas fritas y frutos secos. Sin embargo, otros, como Francisco de la Cruz, que han modernizado las técnicas de producción, introduciendo nuevas máquinas y que se encuentran situados en zona de gran afluencia de público, pueden obtener amplios beneficios, lo que les permite contratar oficiales.

Por último, un caso intermedio estaría representado por los hermanos Zurro, que han conseguido mantenerse en el nivel familiar de producción y obtener beneficios para modernizar instrumentos.

4. Capacidad de producción máxima.

La capacidad de producción máxima depende de la cantidad de pedidos fijos que se tenga a diario, de los trabajadores que haya, de la calidad del producto y de la localización de la churrería. También

está condicionada por el tiempo que se tarda en hacer la masa de los productos, ya que el resto del proceso varía según el producto fabricado.

El tiempo empleado en la fabricación de una rosca es de quince minutos, para los buñuelos se emplea el mismo tiempo. En tres minutos se hacen cien churros con la *máquina*.

La máxima producción se realiza desde las 8,30 horas hasta las 11 horas, ya que está condicionada por la afluencia de público.

5. Economía subsidiaria:

En el oficio de churrería los ingresos son bajos, esto obliga a que algunos churreros realicen otras actividades complementarias.

La economía subsidiaria más común es la venta de patatas y de frutos secos, complemento habitual en casi todas las churrerías. Así actúan los hermanos Zurro y Manuel Vicente Bermejo que producen churros hasta las 11 horas de la mañana, pasando a continuación a la fabricación de patatas y a la venta de frutos secos.

Este negocio está llegando a ser la ocupación principal, pasando a oficio subsidiario el de churrero. Es el caso de Miguel Ruiz que limita su producción a sábados, domingos y festivos, ya que en estas fechas existe mayor demanda. El resto de la semana se dedica a la venta de frutos secos y de patatas fritas.



II. ECONOMÍA COMERCIAL.

1. Economía de mercado.

1.1. Venta directa: La venta en la propia tienda es la más común y tradicional ya que antiguamente sólo se encontraban estos productos en buñolerías o churrerías.

La venta directa beneficia al cliente, pues adquiere el producto más barato y en condiciones óptimas para el consumo, es decir, recién hecho y caliente.

Antiguamente existía la venta a domicilio, hoy extinguida, que resultaba más cómoda para el cliente. Esta suponía un aumento en las ganancias debido al transporte.

1.2. Intermediarios: La venta por medio de intermediarios va siendo cada vez mayor en algunas churrerías. Esto afecta a los productos que ven aumentado su precio en un 35 por 100. Esta venta llega a veces a ser la más importante, como en el caso de Francisco de la Cruz, que abastece a gran número de las cafeterías de su barrio.

2. Destinatarios del producto.

2.1. Socioeconomía: No se puede establecer una cla-

se específica de compradores. Al ser un producto típico es consumido por el público en general sin distinción de clases sociales. Se observa un mayor consumo entre las clases populares.

- 2.2. Consumo del producto: Es un producto consumido en desayunos y meriendas. En la actualidad va siendo sustituido por otros de pastelería y bollería. Hemos comprobado un aumento en el consumo en los días festivos.
- 2.3. Valor económico del producto dentro de la economía del comprador: Inicialmente el valor económico del producto varía según el nivel de vida del comprador.

Comparativamente con otros productos alimenticios consumidos en desayunos su precio resulta ligeramente más elevado.

Es un gasto a considerar dentro de la economía alimenticia del comprador.

Los precios son: Churro, 2,50 pesetas unidad, se suelen consumir de cuatro a cinco unidades por lo general. Porra, 4 pesetas unidad, se consumen en número de dos a tres.

3. Area comercial.

- 3.1. Consumo interno: Hay que tener en cuenta que el churro, la porra y el buñuelo son productos alimenticios perecederos. Esto condiciona que el área comercial sea pequeña y prácticamente vecinal.

Dentro de un barrio hay casi siempre varias churrerías que distribuyen sus productos en un área restringida a las manzanas situadas a su alrededor.

La producción puede ser alta o baja dependiendo del número de consumidores y de la calidad de los productos.

Con la disminución del número de churrerías existentes ha aumentado el área comercial de las que perduran.

- 3.2. Consumo externo: Este tipo de venta no es muy frecuente. Sólo se dan casos aislados y esporádicos en los que el churrero comercializa el producto fuera de su zona habitual por medio de encargos.



III. DIVISIÓN DEL TRABAJO.

1. Condición de los productores.

- 1.1. Edad: La edad media de los churreros madrileños no es muy elevada, se sitúa entre los treinta y los cuarenta y cinco años.
- 1.2. Sexo: Este oficio en su mayoría es realizado por hombres. La labor de la mujer en la churrería es secundaria, se limita a ayudar en las tareas de cortado de porras y venta de los productos.

La participación de la mujer en el oficio es debida al carácter familiar de éste.

2. Condiciones de trabajo.

- 2.1. Número de empleados por churrería: El número de empleados en una churrería varía de dos a tres.

La estructura es de carácter familiar reducida a parientes de primer grado (matrimonios, padres e hijos y hermanos).

La excepción de esta norma es el caso de Francisco de la Cruz que cuenta con dos em-

pleados. Las funciones las realizan indistintamente todos los operarios.

El mínimo de empleados que exige el oficio es de dos, uno de los cuales se encarga de la fabricación y el otro de la venta de los productos.

2.2. Categorías: Las categorías en el oficio están determinadas por la antigüedad y la aptitud de los productores.

En relación a los salarios tipos que corresponden a cada categoría no son tomados en consideración cuando la churrería es de carácter familiar.

Tradicionalmente han existido unas categorías que en la actualidad están en proceso de extinción.

— Aprendiz: El tiempo de aprendizaje dura aproximadamente dos años. Los aprendices son generalmente jóvenes con edades que oscilan entre trece y dieciséis años. Es la categoría más inferior, supone la introducción en el conocimiento del oficio. Las funciones que realizan los aprendices son: limpieza del local, traslado de encargos y ayuda a los demás trabajadores.

Actualmente esta categoría ha desaparecido.

— Aprendiz adelantado: Se llega a este nivel a los dos años de estar trabajando como aprendiz. La función principal que realiza es la preparación de la masa. Este período suele tener una duración aproximada de dos años.

En la actualidad esta categoría ha desaparecido.

— Oficial de segunda: La edad de los oficiales de segunda oscila entre los diecisiete y veinte años. Se llega por lo general después de cuatro años de aprendizaje. Estos ya tienen un conocimiento suficiente para elaborar churros y porras.

— Oficial de primera: Esta es la categoría su-

perior en la que se presume que el productor conoce perfectamente el oficio.

- Junquero: No es propiamente una categoría dentro del oficio de churrería pero guarda relación con éste.

La función de éstos consistía en desplazarse a los ríos próximos a la villa (Manzanares y Henares), recoger los juncos, lavarlos y cortar las puntas para distribuirlos por manojos en las churrerías.

En la actualidad no existen junqueros, porque las bolsas han sustituido a los juncos para el transporte del producto.

- 2.3. Dedicación y horarios de trabajo: La dedicación no es total, porque generalmente compaginan el oficio con otras actividades complementarias como son la venta de frutos secos y patatas fritas.

El horario es matinal. La jornada usual va desde las seis horas de la mañana hasta las doce horas aproximadamente, ya que se trata de productos consumidos en su mayoría en horas de desayuno.

El resto del día lo dedican a otros trabajos



IV. APRENDIZAJE.

El aprendizaje ha estado siempre vinculado a la familia. El oficio era aprendido por los hijos mientras ayudaban al padre en algunas tareas.

Este tipo de aprendizaje se ha perdido al verse interrumpido el carácter tradicional debido a que las últimas generaciones no han mostrado interés por el oficio. Hoy en día existe mayor posibilidad para los hijos de dedicarse a otras actividades.

La técnica del oficio es simple, por lo que no se requiere un largo período de aprendizaje. Las tareas más complejas son el preparado de la masa y el manejo de algunos instrumentos como la *churrera de hombro* y los *palos de rodar*.



V. CONSIDERACIÓN SOCIAL DEL CHURRERO.

1. Nivel socioeconómico:

El nivel económico del churrero está en función del rendimiento que produzca la churrería. Sus ingresos, por lo general, son equiparables a los percibidos por un trabajador de clase media baja.

Al trabajar por cuenta propia los ingresos son variables y no fijos como los que percibe el que trabaja por cuenta ajena. En este sentido se estima que carecen de la seguridad que proporciona el tener unos ingresos fijos.

2. Consideración social propia:

Los churreros no tienen por este oficio en concreto ningún tipo de marginación o privilegio con respecto de la comunidad.

Hemos encontrado algún caso en el que el propio churrero se muestra sensibilizado ante su bajo nivel cultural. Este es el único tipo de marginación que apreciamos, y no como norma general, sino en casos aislados.

3. Consideración social de la comunidad.

En el núcleo social en el que se desenvuelven los churreros la consideración coincide con la suya propia.

La sociedad no los margina por su oficio.



CONCLUSIONES





Una vez realizado el estudio general del oficio en sus aspectos técnicos, económicos y sociales, exponemos a continuación las conclusiones básicas a las que hemos llegado.

El oficio de la churrería tiene una clara tradición artesanal que se remonta a tiempos pasados. La transmisión de esta profesión ha sido de carácter familiar pasando de generación en generación.

Hemos observado una paulatina pérdida de la tradición artesanal debido principalmente a la mecanización del oficio. Esta se da a distintos niveles en lo que se refiere a las técnicas y fabricación de algunos productos.

Un ejemplo claro se aprecia en el caso del buñuelo que está casi totalmente desaparecido, puesto que en la actualidad sólo encontramos doce buñolerías (frente a trescientas churrerías) en Madrid.

En el caso del churro se ha perdido la técnica tradicional por causa de la aparición de instrumentos modernos como la *Máquina*. Sin embargo, las porras no han sufrido cambios en su fabricación y se continúan produciendo con las mismas técnicas de antes.

La churrería tradicional se ve sometida a la mecanización, de tal forma que van apareciendo ya en el mercado productos industrializados como son los churros congelados.

Otra causa por la que se piensa en una futura desaparición del oficio es que no existe una generación que continúe con la tradición.

La baja rentabilidad del negocio obliga a los productores

a complementar sus ingresos con otras actividades, como la venta de frutos secos y patatas fritas.

Esta situación, unida a la competencia existente con otros productos derivados de pastelería y confitería (dulces, bollos...) hace que disminuya la producción. Existe además una baja demanda por parte de la sociedad consumidora, ya que van sustituyéndolos por otros, evolucionando así la dieta alimenticia.

Como consecuencia de todo lo expuesto se puede afirmar que el aspecto tradicional de la churrería madrileña está destinado a desaparecer en futuras generaciones, viéndose sustituido por un tipo de churrería industrializada y por otros productos de bollería y similares.

GLOSARIO DE TERMINOS





BOQUILLA: Apertura inferior del molde. Ver 3.3.1.g.1).

CEAZO: Instrumento utilizado para cerner la harina. Ver 3.3.1.c.

CERNER: Cribar.

COMBRERA: Variedad de la churrera de hombro, utilizada exclusivamente para la fabricación de porras. Ver 3.3.1.g.3).

CHIRIBIQUI: Variedad de churro. Ver 3.4.1.b.

CHURRERA DE HOMBRO: Instrumento tradicional utilizado para la fabricación de churros y porras. Ver 3.3.1.g.

CHURRO DE LAZO: Variedad de churro. Ver 4.1.3.

ESTRELLA: Pequeña pieza metálica encajada en la boquilla, se utiliza para dar forma a la masa. Ver 3.3.1.g.1).

GOLPE DE AGUA: Fase del proceso de fabricación del churro y la porra consistente en verter una cantidad de agua y de una sola vez sobre la harina y la sal. Ver 3.4.1.a y 3.4.2.a.

HOGAR: Construcción utilizada para calentar el aceite. Ver 2.3.1 y 3.3.2.a.

MÁQUINA: Churrera mecánica. Ver 3.3.2.b.

MOLDE: Variedad de churrera de hombro. Ver 3.3.1.g.3).

MOLDE: Parte de la churrera de hombro donde se introduce la masa. Ver 3.3.1.g.1).

PALETA DE SOBAR: Instrumento utilizado para suavizar la masa de los churros. Ver 3.3.1.e.

PALO DE AMASAR: Instrumento utilizado para remover la masa de los churros. Ver 3.3.1.d.

PALOS DE RODAR: Instrumento utilizado para rodar y sacar las porras de la sartén. Ver 3.3.1.f).

RODAR: Dar vueltas a la porra alrededor de su eje. Ver lámina XIX, 1, y lám. XX, 1.

ROSCA: Forma rolliza y circular en que se fabrican las porras. Ver 4.2.1.

SOBAR: Acción de ablandar y suavizar la masa.

TIRAR LAS PORRAS: Acción de depositar la masa de las porras en la sartén. Ver 3.4.2.b.

TRES PIES: Instrumento utilizado para colocar el barreño. Ver 3.3.1.b.

BIBLIOGRAFIA Y FUENTES CONSULTADAS





ARCHIVO DE LA VILLA.

CAPELLA, Miguel: *La Industria en Madrid*, dos tomos. Madrid, 1962.
MADOZ, P.: *Diccionario Geográfico Estadístico de España y sus posesiones de Ultramar*. La Ilustración, 1849-1850.



INDICES





| | |
|--|-----|
| PRESENTACION | 5 |
| INTRODUCCION | 11 |
| ESQUEMA DE TRABAJO | 15 |
| A) TÉCNICA MORFOLÓGICA: | |
| I. Descripción técnica | 23 |
| B) ASPECTOS ECONÓMICOS Y SOCIALES | 83 |
| I. Economía de trabajo | 85 |
| II. Economía comercial | 91 |
| III. División del trabajo | 95 |
| IV. Aprendizaje | 99 |
| V. Consideraciones sociales | 101 |
| CONCLUSIONES | 103 |
| GLOSARIO DE TERMINOS | 107 |
| BIBLIOGRAFIA | 111 |



INDICE DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| FIGURA I | |
| a) Planta de la churrería de D. J. L. Martín Ambite. | |
| b) Planta de la churrería de D. Miguel Ruiz García | 29 |
| FIGURA II | |
| a) Barreño. b) Tres pies. c) Cedazo | 39 |
| FIGURA III | |
| a) Palo de amasar. b) Paleta de sobar. c) Palos de rodar. | 43 |
| FIGURA IV | |
| Churrera de hombro | 46 |
| FIGURA V | |
| a) Sartén. b) Pinchos | 50 |
| FIGURA VI | |
| a) Máquina. b) Tablero | 57 |



INDICE DE LAMINAS

| | |
|--|----|
| LÁMINA I | |
| Barreño y tres pies | 40 |
| LÁMINA II | |
| 1. Barreño. 2. Palo de amasar y paleta de sobar | 41 |
| LÁMINA III | |
| 1. Paleta de sobar. 2. Churrera de hombro y palo de amasar | 44 |
| LÁMINA IV | |
| 1. Palos de rodar y tablero. 2. Sartén y espumareda | 49 |
| LÁMINA V | |
| 1. Pinchos y estrellas. 2. Cestas | 53 |
| LÁMINA VI | |
| Máquina (churrera mecánica) | 56 |
| LÁMINA VII | |
| Variedad de churrera mecánica | 58 |
| LÁMINA VIII | |
| 1. Harina en el barreño. 2. Echado de la sal | 61 |
| LÁMINA IX | |
| 1. Golpe de agua. 2. Amasado | 63 |
| LÁMINA X | |
| 1. Sobado. 2. Masa | 64 |
| LÁMINA XI | |
| 1. Formación y fritura. 2. Fritura de la masa | 66 |
| LÁMINA XII | |
| 1. Volteo de los churros con los pinchos. 2. Extracción con un pincho | 67 |
| LÁMINA XIII | |
| 1. Introducción en el otro pincho y escurrido en la sartén. | |
| 2. Escurrido sobre el tablero | 69 |
| LÁMINA XIV | |
| 1. Echado de la sal. 2. Echado del bicarbonato | 70 |
| LÁMINA XV | |
| 1. Echado de la harina. 2. Golpe de agua | 71 |
| LÁMINA XVI | |
| 1. Primer momento del amasado. 2. Segundo momento del amasado | 72 |

| | |
|--|----|
| LÁMINA XVII | |
| 1. Masa. 2. Introducción de la masa en la combrera ... | 74 |
| LÁMINA XVIII | |
| 1. Combrera con masa. 2. Tirado y rodado de las porras. | 75 |
| LÁMINA XIX | |
| 1. Rodado de las porras. 2. Volver la rosca | 76 |
| LÁMINA XX | |
| 1. Rodado de las porras. 2. Extracción de la rosca. | 78 |
| LÁMINA XXI | |
| 1. Ecurrido sobre la sartén. 2. Cortado | 79 |







