

ARQUITECTURA DEL PAN: ATAHONAS Y HORNOS EN LA SEVILLA DEL SIGLO DE ORO¹

Architecture of bread: Flour mills and bakeries in 16th-Century Seville

María NÚÑEZ-GONZÁLEZ 

Universidad de Sevilla
mngsevilla@gmail.com

Fecha de recepción: 15/03/2021
Fecha de aceptación: 19/05/2022

RESUMEN: Moler el trigo, hacer la masa para el pan, amasarla y cocerla eran actividades cotidianas en la Sevilla del siglo XVI que se realizaban en los asientos de atahonas y en los hornos (tanto domésticos como comerciales), que bien podían formar parte de una casa o constituir un espacio propio. Según nos indican las fuentes documentales escritas y gráficas consultadas, eran inmuebles repartidos por la ciudad, con aparejos, elementos constructivos y espacios propios del oficio: piedras de atahona, pajares, caballerizas, estantes de madera, poyos, capillas o bóvedas de los hornos, cámaras o palacios para almacenar la leña, entresuelos y en la mayoría de los casos pozos. El análisis arquitectónico de estas tipologías edificatorias se apoya en dibujos en planta de los inmuebles basados en las descripciones de los apeos.

Palabras clave: tahona; horno; panadería; Sevilla; siglo XVI.

ABSTRACT: Milling wheat, making dough, kneading and cooking bread were daily activities in 16th-Century Seville. These works were carried out

1. Esta publicación es parte del proyecto de I+D+i «Vestir la casa: espacios, objetos y emociones en los siglos XV y XVI», PGC2018-093835-B-100, financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033/ y FEDER «Una manera de hacer Europa». IP: María Elena Díez Jorge

in the flour mills (*asientos de atahona*) and in the ovens (both domestic and commercial), which could either be part of a house or constitute their own space. According to the written and graphic documentary sources consulted, they were buildings scattered around the city, with rigging, construction elements and spaces typical of the trade: *atahona* stones, haystacks, stables, wooden shelves, benches, oven vaults, chambers or rooms for storing firewood, mezzanines and in most cases wells. The typological analysis is supported by plan drawings of the buildings based on the descriptions of the surveys.

Keywords: flour mill; oven; bakery; Seville; 16th century.

1. INTRODUCCIÓN

Ningún alimento ha sido tan básico y necesario en la dieta de los europeos desde la edad Media como el pan. Por fuentes documentales, literarias e iconográficas sabemos que sin pan, fuese hecho de trigo, de centeno o de otros cereales y semillas, no se entendería la alimentación de los últimos cinco siglos, y ni siquiera ahora en el siglo XXI se prescinde de él, aunque el consumo haya sufrido un retroceso en los países más desarrollados. Por sus virtudes nutritivas ocupaba un lugar prioritario en la dieta, pero también era fundamental su influencia en la política, la fiscalidad, la economía, pues su falta o su carestía, en coyunturas difíciles, provocó hambre y desnutrición a lo largo y ancho de Europa, y con ella multitud de revueltas y alteraciones populares contra los poderosos que especulaban con su escasez o contra las autoridades encargadas de velar por su abastecimiento y de fijar los precios (León, 1979; Domínguez-Ortiz, 1973).

Se explica, de ese modo, que la agricultura moderna estuviese basada fundamentalmente en el cultivo de cereales panificables (trigo, cebada, centeno), que hubiese un comercio continental a gran escala especialmente de trigo y que la industria del pan estuviese presente en todos las regiones y ciudades de Europa (Braudel, 1984) (García-Baquero, 2006). El consumo difería de unos lugares a otros: se estima que en las ciudades castellanas y mediterráneas del siglo XVI se consumían dos quintales de trigo por persona y año (Braudel, 1980: 557), y algo más se ha calculado para Sevilla a mediados de aquel siglo: los acogidos y los sirvientes del hospital de santa Marta consumían un promedio de media hogaza diaria por persona, el equivalente a una pieza de pan de tres cuartos de kilo (Núñez-Roldán, 2004: 185).

Para asegurar el abastecimiento existía en Sevilla en la collación de Santa Catalina, una alhóndiga del trigo que era almacén e institución reguladora al mismo tiempo. Contaba con ordenanzas propias desde 1478, momento en el que culmina la fase de desarrollo y ampliación de la antigua «casa de la alhóndiga» iniciada tras la

conquista (Castillo, 2005: 615). Los productores e importadores estaban obligados a conducir el trigo para ser vendido bajo su supervisión (Castro, 1987) y se alzaba con jurisdicción propia (horca, cuchillo, cárcel y prisiones) (Morales, 1977: 136). De orígenes medievales, estando la ciudad bajo dominio islámico, ese gran receptor, distribuidor y lugar de venta, asignaba y procuraba a los atahoneros y panaderos una cantidad de trigo diaria para su molienda y cocción (Bosch Vilá, 1984: 318) (Gordo Peláez, 2007). Además, la importancia de esta institución en momentos de hambre y escasez queda reflejada en la redacción, como ya se ha mencionado anteriormente, de estatutos y ordenanzas propias y que su administración, a partir de 1584 estuvo a cargo del Consejo de Castilla.

Fue de esta manera como, a medida que Sevilla creció, se multiplicaron las atahonas y los hornos, repartidos por todas las collaciones, hasta convertirse en elementos urbanos característicos de la industria del pan, que a pesar de haber evolucionado se ha mantenido durante siglos.

2. ANTECEDENTES, METODOLOGÍA Y OBJETIVOS

El tema propuesto en este artículo constituyó parte de un trabajo mucho más amplio sobre el caserío sevillano del siglo XVI (Núñez-González, 2017). En dicha investigación se localizaron y transcribieron más de 1000 apeos de casas que describen sus dimensiones, detalles estructurales, carpinterías, acabados y dotaciones. Se pudo traducir lo escrito al dibujo, dando como resultado hipótesis en planta realizadas con ordenador. Además, con todos los datos recabados se organizaron dos tablas y una base de datos que recogían todo lo descrito en los apeos. Asimismo, se estudiaron más de 500 planos y apeos gráficos de inmuebles del siglo XVII que ofrecían, igualmente, datos relevantes para el estudio del caserío en Sevilla (Núñez-González, 2021: 349-597).

Precisamente, las fuentes utilizadas aquí comprenden las manejadas en dicho estudio con la novedad de la incorporación de documentos notariales de Sevilla y Málaga. Para llevar a cabo esta investigación, en primer lugar se han identificado aquellos apeos y documentos donde se hace referencia a *atahonas* y hornos pudiendo distinguir su propiedad y uso —bien fuera exclusivamente doméstico o comercial— y clasificarlos y localizarlos en el parcelario de la ciudad. En segundo lugar se han analizado los datos sobre sus espacios, superficies, construcción e instalaciones. Y, por último, se han dibujado algunos casos a partir de las descripciones contenidas en los apeos literarios apoyando la labor de análisis².

2. Para llevar a cabo estos objetivos, además de las fuentes manuscritas del s. XVI del Cabildo y la Fábrica de la Catedral (Archivo Catedral de Sevilla (ACS), Mesa Capitular (MC), libro 9163, 1542; ACS, sección Fábrica, lib. 9717, +1543) y las de los hospitales de las Bubas

3. IDENTIFICACIÓN, PROPIEDAD Y CLASIFICACIÓN

En los núcleos urbanos como Sevilla donde la orografía y el relieve de su red hidrográfica no permitía la existencia de batanes o molinos de agua (Rodríguez Marín, 1999) o de viento, cabe suponer que la mayoría de los inmuebles que albergaban atahonas se encontraban intramuros de la ciudad.

Contaba al respecto Morgado que durante el siglo XVI existieron en la ciudad muchos asientos de *atahona* «adonde los vecinos llevaban su trigo para moler, con dos, tres y cuatro piedras y con mulas en lugar de agua y tenían sus torvas, tiendas y otros adherentes»³.

Tras analizar la localización de los apeos puede afirmarse que existían casas-atahonas por toda la ciudad, tanto intramuros como extramuros, como apuntaba Morgado, ya que, de los 15 inmuebles identificados propiedad del Cabildo y de los hospitales, cuatro se encontraban en Santa María la Mayor, cuatro en Omnium Sanctorum y el resto se encontraban en La Magdalena, San Salvador, San Nicolás, Triana, San Gil y Santa Lucía (Figura 1 / Tabla 1). No obstante, un rastreo de la documentación notarial permite pensar en un número de atahonas de propiedad privada no institucional muy superior. En una búsqueda aleatoria y breve se han identificado atahonas en San Marcos, San Lorenzo, San Vicente, Santa Marina, San Román, San Juan y San Julián algunos de cuyos propietarios o arrendatarios eran portugueses, como Pedro Vázquez, Gaspar Franco o Sebastián Martínez.

Los propietarios no siempre eran atahoneros: el 15 de septiembre de 1554, Francisco Morcillo, platero vecino de la collación de Santa María arrendó por un año al atahonero Gaspar Franco, portugués, unas casas atahonas en la collación de San Juan que disponían de tres asientos molientes y corrientes con todos sus aparejos por un precio de 18.000 maravedíes y 36 gallinas (una renta no pequeña teniendo en cuenta que seguramente las dimensiones del inmueble y sus espacios se limitaban al uso industrial⁴).

(Archivo de la Diputación Provincial de Sevilla, libro 3-bis, 1585), el Cardenal (ADPS, libro 3, 1580) y las Cinco Llagas (ADPS, lib. 1, 1542-1571; lib. 2, 1577 y 1578) también se han utilizado las existentes de los hospitales del Amor de Dios (ADPS, lib. 8-bis, principios s. XVII) y el Espíritu Santo (ADPS, legajo 15, 1663), que, aunque sean del s. XVII se entiende que los inmuebles no sufrieron cambios significativos. (Núñez-González, 2017: 58). Todos los dibujos son propios y están en varas castellanas. También se han consultado contratos de obra de casas en el Archivo Histórico Provincial de Sevilla, Protocolos Notariales (AHPSPN) (obligaciones de carpintería y albañilería de 1550 y 1588), sin mención a la construcción de hornos propios dentro de las casas.

3. Morgado, 1587: fol. 51vº. Libro II, cap. 11 *Albóndiga del Pan del Posito de Sevilla, su abundancia de Vino, y Aceite y Almonas de Xabon*. En Núñez-González, 2021: 624, ASIEN TO DE ATAHONA: (RAE) Asiento de tahona = asiento de molino. Piedra armada y con toda la disposición necesaria para moler.

4. AHPSPN, legajo 19799, s/f.

Los hornos también estaban diseminados por toda la ciudad. Se han identificado hornos en casas y panaderías en casi todas las collaciones, como puede comprobarse en el plano que se adjunta (Figura 1). Según su tamaño, las panaderías podían estar localizadas en la casa donde vivía el propietario o arrendatario del horno. Al respecto, se han encontrado referencias a 45 hornos y casas-horno, algunos con nombre propio, repartidos por toda la ciudad, especialmente en las collaciones de Santa María la Mayor (10), Triana (5), San Salvador (3) y La Magdalena (3) (Figura 1 / Tabla 2). Analizando los arrendatarios de los inmuebles identificados en los apeos sorprende que ninguno haga referencia al oficio de panadero u otro oficio relacionado con el pan⁵. Se entiende que lo más seguro es que los subarrendaran a terceros.

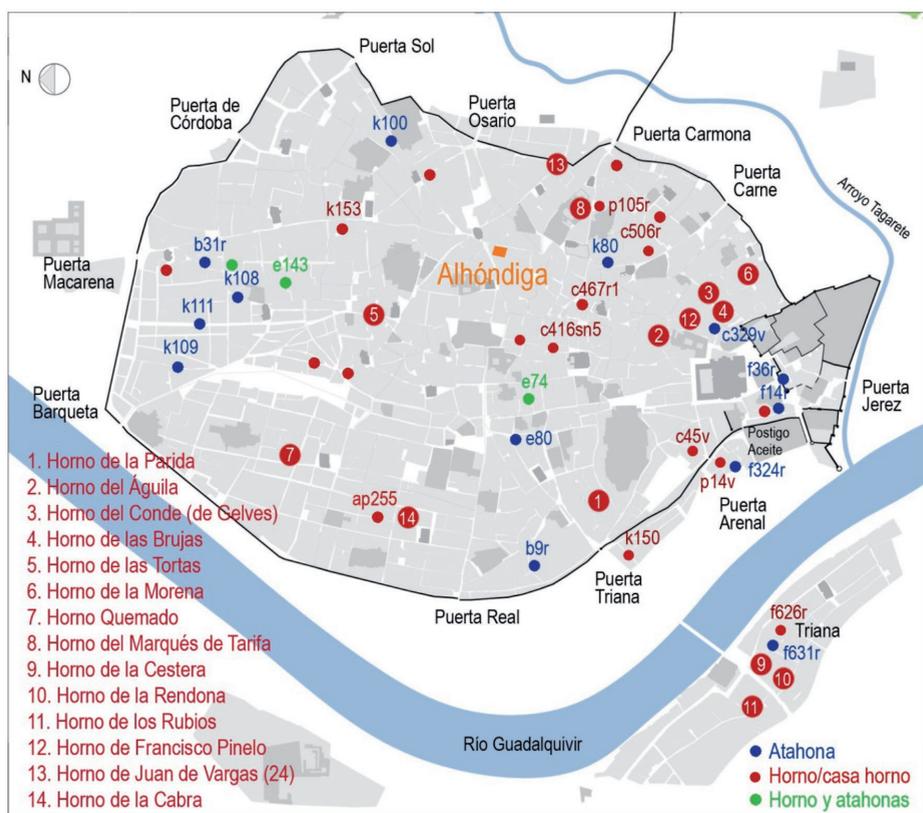


FIGURA 1. Plano de situación de atahonas y hornos de pan sevillanos. Fuente: La autora.

5. Un *carretador*, el Marqués de Tarifa, un zapatero y un vinero, además de tres mujeres.

4. ARQUITECTURA DEL PAN: ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO

Atahonas

Atahona o tahona es voz que unos dicen proceder del hispano árabe o árabe andaluz *attahuna* o *tabûna* y este del árabe clásico *tāhûn[ah]*, molino (Moliner, ed 2007; Coromines, 2011), o del verbo hebreo *tahan* que significa moler y, por extensión, lugar donde se muele el pan (Covarrubias, 1611)⁶. Para otros, un molino de tahona es un molino harinero cuya rueda se mueve por fuerza humana o animal, denominado también como molino de bestias, molino de sangre o tahona⁷ (Figura 2).

Desde el punto de vista constructivo, tras el análisis de 11 de ellos, sabemos que se trataba de casas de una planta con un soberado que en la mayoría de los casos fueron transformadas y equipadas para tal uso⁸. Como ocurre con todas las casas de la ciudad las atahonas tenían una casapuerta, el primer espacio una vez cruzada la puerta de la calle, donde recibían a los posibles clientes y donde se ubicaban en su mayoría los asientos que molían el cereal, y otras piezas.

Por lo que respecta al tamaño del inmueble, la superficie útil promedio de casa-atahona era de 201,30 m², y cabe destacar que en todos los casos existía un espacio descubierto, ya fuera patio o corral o las dos cosas, que suponía cerca de un 20% de ocupación del total de la parcela (Tabla 1).

Las características específicas destacables para este tipo de inmueble, se refieren a la existencia de espacios amplios destinados a moler el cereal y que albergaban los asientos de atahona y todos los aparejos necesarios (la media es de 63 m², desde los 26,8 m² de la atahona a las espaldas de la Casa de la Moneda —f36r— a los 120,4 m² de la situada en la calle Tromperos, en San Nicolás -k80). Asimismo, también contaban con espacios para guardar las bestias que se usaban para hacer girar las piedras de la molienda (Figura 3), es decir, caballerizas con sus pesebreras y estantes de madera, pajares, cuadras y corrales. Además, en todos los casos analizados la casa contaba con un pozo, normalmente en el patio o el corral como ocurría en las casas atahona situadas en La Magdalena y San Gil (b9r y b31r) (Figura 4).

6. Admite ambos orígenes hebreo y árabe.

7. <https://dicter.usal.es/lema/tahona&acepcion=1> En Mancho Duque, M. J. (dir.) (2011-): *El Diccionario de la Ciencia y de la Técnica del Renacimiento* (DICTER): <<https://dicter.usal.es/>> [Consulta: 22/01/2021]

8. En el de la calle Cuernos (f14r) el portal se usa de caballeriza y la cámara del portal como pajar. Y en los de la calle Mesón de la Parra y la calle Sol (k100 y k108), un portal y un aposento, respectivamente, también se usaban como caballeriza.

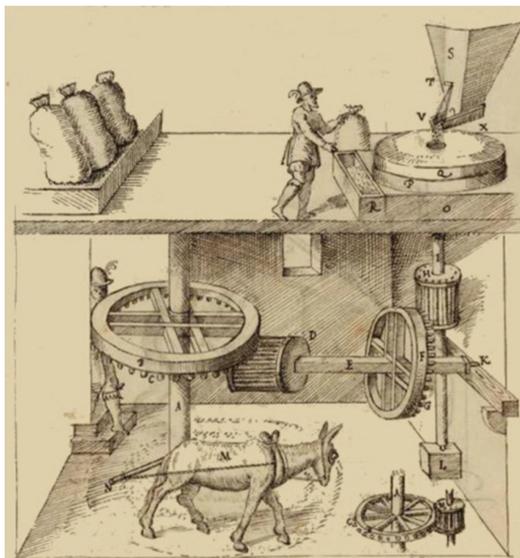


FIGURA 2. Esquema de un molino de tahona⁹.



FIGURA 3. Sala del Museo de Artes Populares de Málaga.
Fuente: museoartrpopulares.com (consulta 22/01/2021).

9. Pseudo Juanelo Turriano, *Los ventiún libros*, ca. 1605, f. 308r. En Mancho Duque, M. J. (dir.) (2011-): *El Diccionario de la Ciencia y de la Técnica del Renacimiento* (DICTER): <<https://dicter.usal.es/>> [Consulta: 27/01/2021].

En particular, los asientos, que solían ser dos, tres o incluso cuatro dependiendo del tamaño de la casa, se ubicaban en la casapuerta o piezas contiguas destinadas a tal fin (Tabla 1). Aunque en los apeos no se describen las dimensiones de las piedras podemos suponer que serían similares a las descritas en un contrato de obra firmado en Málaga a principios de siglo para hacer ocho piedras de molino que debían medir siete cuartas y media de largo y media vara de alto y las piedras correderas media vara y palmo medio¹⁰.



FIGURA 4. Dibujos de las casas atahona en San Pedro Mártir (b9r), La Magdalena y en la calle del Pozo (b31r), San Gil. Fuente: La autora.

10. Archivo Histórico Provincial de Málaga. Sección Protocolos Notariales. Málaga. leg. 166. 1528.-1535, septiembre, 13 (fot. 1740-1741). Para conocer las medidas usadas en el s. XVI: Núñez-González, 2019: 696-697. La vara castellana equivale a 0,836 m. y un palmo o cuarta a 0,209 m.

La cantidad de asientos de una atahona marcaba su precio. En efecto, en agosto de 1562, el mayordomo del monasterio de San Leandro arrendó a Jorge González, atahonero, vecino de San Isidro, unas casas atahona con dos asientos en la collación de san Alfonso a las espaldas del monasterio, por un tiempo de tres años y a razón de 10.000 maravedíes anuales. Es decir, a menos asientos menor renta. Es previsible que la cantidad de asientos fuera proporcional a la superficie de la casa de manera que ambos factores determinaban el precio¹¹.

Hornos de pan

Entiendo el horno de dos maneras: como elemento arquitectónico común a los inmuebles tanto de uso privado como comercial y, en segundo lugar, como casa horno o panadería donde se amasaba, se cocía y se vendía el pan.

El horno como elemento arquitectónico

Aunque los hornos como elemento podrían tener usos diferentes (pan, vidrio, loza, bizcocho, baños, etc.) solo consideraremos los de pan.

El horno de pan estaba construido de albañilería, compuesto por una bóveda semiesférica llamada capilla, donde se introducía la leña. En ocasiones se acompañaba con poyos de obra o estantes donde se dejaba la masa para que se asentase antes de introducirla para ser horneada y otro tipo de aparejos y utensilios¹².

En cuanto a sus dimensiones no se tienen muchos datos, sin embargo se han encontrado dos referencias en apeos literarios: en una casa en la calle Santo Domingo en Triana (c2r) cuyo horno, del que no se tiene la certeza de que fuera de pan¹³, medía seis por cinco varas (el equivalente a 5 por 4 metros, 21 m²) y en un horno en la Cestería (k150), extramuros, que medía cinco varas en cuadrado (unos 4 por 4 metros, 16 m²) (Figura 5). Las descripciones no dejan claro que dichas medidas correspondiesen a las capillas de dichos hornos¹⁴, sin embargo podían ser unas

11. AHPSPN, Legajo 4044, s/f.

12. ACS, MC, Cabildo, 9163, folio 416: «en esta dicha cumplidura esta la capilla del horno con sus poyos a la redonda»; f. 506: «un horno con su aparejo de cocer pan».

13. En un portal situado en el mismo patio donde está el horno hay «un apartadizo donde echan barro».

14. ADPS, Cardenal, p. 150: «Yten desta dicha casapuerta se entra a un tendido con su horno que esta a la mano derecha (...) que tiene de largo seis varas y de ancho cinco varas con otro tanto alto (...) y el dicho horno tiene de cuadrado cinco varas con otro tanto alto tejado por cobertura»; ACS, MC, 9163, f. 2v: «Yten tornando al dicho patio entramos a otro grande adonde está el horno el cual tiene de largo quince varas e de ancho diez e cuarta largas, y el dicho horno tiene de largo seis varas e de ancho cinco e media».

dimensiones apropiadas para el tipo de horno industrial que se desarrollaba en dichos inmuebles, pero no para el tipo de horno doméstico que poseían algunas casas y que en los apeos sólo se menciona cuando aparece en alguna estancia.

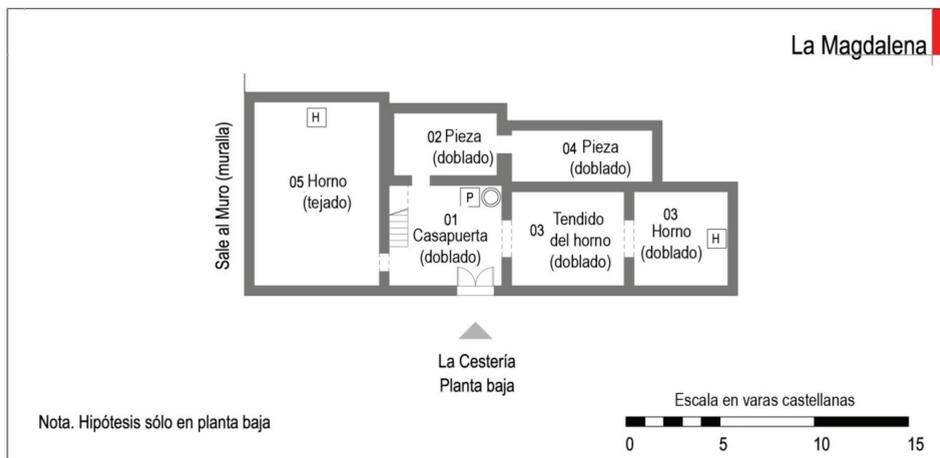


FIGURA 5. Dibujo del horno en la Cestería (k150), collación de la Magdalena. Fuente: La autora.

El apeo que más interesa por su detalle para conocer la medida de la capilla es el que contiene un dibujo del año 1691 de la casa horno en la calle Cabrahigo (San Vicente) propiedad del hospital del Amor de Dios. Ésta se representa con un círculo y se accedía a ella por una pieza denominada cuadra que tenía su puerta a uno de los corredores del patio. El tamaño medido sobre el dibujo es de 12 pies, unos 3,3 metros de diámetro (4 varas) por lo que las dimensiones de los dos apeos citados antes pueden ser correctas (Figura 6).

Debido a la escasez de datos al respecto hemos buscado referencias en otras ciudades. Según Cruces y Espejo, utilizando documentación catedralicia malagueña, hubo algunos hornos que sumaban los dos usos, industrial y doméstico: los autores localizaron uno dentro de una casa en un portal y otro en un espacio exclusivo que conformaba el horno industrial, de doce varas de largo y cuatro de ancho, unos 33 m² (Cruces y Espejo, 2019: 532-533). Según Passini, en Toledo los hornos solían ser indicadores, por lo general, de la proximidad de un baño, un hospital, una mezquita o una sinagoga. Entre los que documenta destaca el Horno de pan de Santa Clara, de mediados del siglo XV, que tenía, unos 25 m² (20 pies en cuadrado) (Passini, 2004: 616). Se entiende que ambas medidas se refieren a la estancia donde se encontraba el horno y no a las dimensiones de la capilla en sí.

El horno en las casas

Las tareas domésticas relacionadas con el pan, la comida y otras labores femeninas se llevaban a cabo fundamentalmente en la cocina (que a veces disponía de chimenea y horno) y por extensión en un conjunto de espacios denominado *servicio de mujeres* compuesto en la mayoría de los casos por la cocina misma, su propio patio, el corral, un palacio, un soberado y una azotea. En estos espacios se encontraban además un pozo, una chimenea, una letrina y, en algunas ocasiones, un horno (Figura 7), (Díez, Aranda y Núñez-González, 2020).

En Granada hay referencias a la labor de hacer el pan en casa. A título privado solía ser tarea femenina la elaboración y el preparado de la masa antes de ser llevada a cocer al horno público, similar a lo que ocurría en Sevilla en los hornos de poya¹⁵, hecho que se corrobora con la presencia de la artesa en muchas dotes femeninas de la época como un instrumento propio de su labor (Díez, 2019: 509).

Se sabe que los palacios de las casas nobiliarias sevillanas tendrían uno o incluso dos hornos con el que se abastecía la familia y al grupo de sirvientes (Aranda, 2011: 140; Lleó, 1998). En lo que respecta al resto del caserío, según los apeos consultados, se han identificado 24 casas con hornos, en las collaciones de Santa María la Mayor (10), La Magdalena (5), Santa Cruz (3), Triana (3), San Alfonso, San Vicente y San Andrés (1).

La mayoría de los hornos domésticos referidos se encontraba en la cocina (42%) o en el corral (17%), aunque también se han localizado otros en patios, portales y alguna caballeriza o aposento¹⁶. Además, cuando estaba en un espacio descubierto, contaba con un cobertizo o tejadillo para evitar la lluvia mientras se hacía uso del mismo.

15. En la Carretería (p14v) había un horno de poya que según la RAE era un horno común en el cual se solía pagar en pan o en dinero (a este pago se conocía como *poya*, término que tiene su origen en los poyos que estaban junto al horno). <https://dle.rae.es/poya> (fecha de consulta: 26-1-2021).

16. En cocinas: c29v, c89r, f36r, k27, c370v, f669r, f675r, k125, b5r, k149. En corrales: k119, k68, k143, k146. En el patio: c10r y c2r. En un portal: c41r y c622r. Los códigos de los apeos de los inmuebles son los mismos que en la base de datos original (Núñez-González, 2021). Véase nota 18.

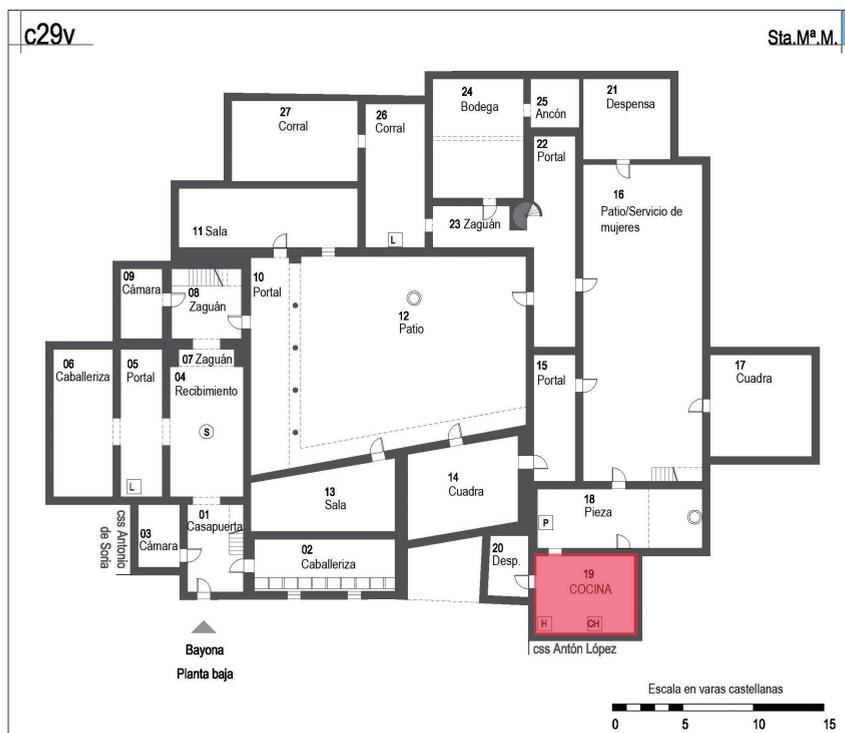


FIGURA 7. Dibujo de la planta baja de una casa en la c. Bayona (c29v),
 collación de Santa María la Mayor. Fuente: La autora.

Las panaderías

El análisis de los hornos industriales y comerciales que denominamos bajo el término genérico de panaderías pasa por destacar sus localizaciones en el plano de la ciudad (Figura 1), las superficies, la situación del elemento principal —la capilla— dentro del inmueble y sus características tipológicas.

Las casas-horno solían ser inmuebles de unas dimensiones considerables; la superficie útil total promedio entre los once hornos analizados es de 130 m², destacando dos de menos de 100 m² y dos por encima de 500 m², si bien estos últimos albergaban otros usos complementarios (atahonas y corral de vecinos) (Tabla 4)¹⁷. Por otro lado, dependiendo de su localización, tenían una o dos plantas de altura (Figura 8).

17. Entre los 92,12 m² del c45v a los 834,59 m² de e143.

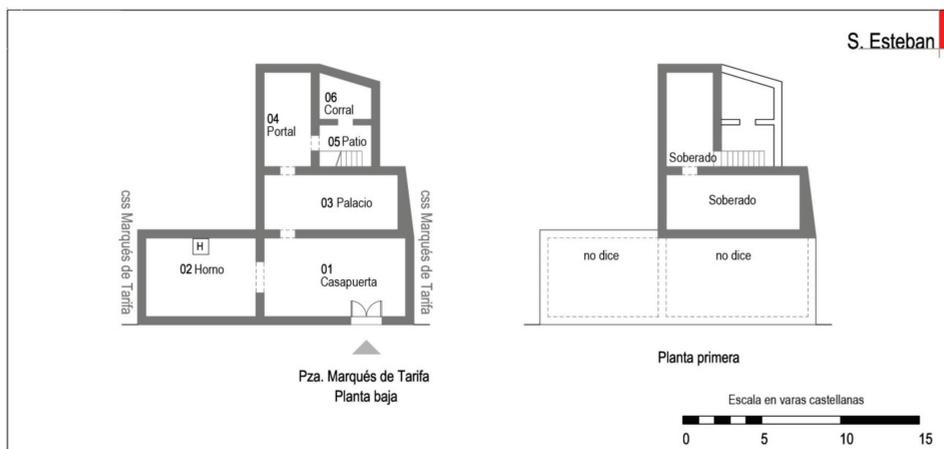


FIGURA 8. Dibujo de la casa horno del Marqués de Tarifa (p105r), San Esteban. Fuente: La autora.

Sus espacios característicos eran la casapuerta, las piezas o palacios, contiguos a la capilla donde se almacenaba y cortaba la leña y se amasaba, y en algunas ocasiones patio o corral. La estancia donde se encontraba la capilla del horno era normalmente la casapuerta, con una superficie promedio de 32 m², mayor a la calculada para el resto de la ciudad (Núñez-González, 2021: 121). Esto es debido a que necesitaban espacio para colocar la masa antes de meterla en la capilla, para lo que usaban poyos o estantes y también para poder maniobrar con los útiles propios del oficio. Además, solían disponer de pozo, pues de los once que cuentan con apeo, ocho los tenían en la casapuerta o el corral.

Entre los apeos utilizados para esta investigación destacan dos: el literario del horno en la Carretería (p14v) y el gráfico del horno en la calle Cabrahigo, dibujado y descrito en 1691, que puede considerarse un modelo tipológico (Figura 6). En su planta se identifican: una casapuerta, una patio con un portal, dos corredores (una escalera que sube al soberado), una cuadra, la capilla del horno (marcada con un círculo), dos piezas donde se amasaba llamadas amasijos, un portal en el corral para depositar la leña usada en el horno y una caballeriza al fondo. El apeo del horno situado en la Carretería (p14v), extramuros de la ciudad, lo describía como un horno *de pan cocer* y horno de poya, con su capilla y junto a él dos callejones, uno donde estaba el pozo y otro donde se talaba la leña (Figura 9). Estos esquemas tipológicos se asemejan a los documentados por Passini en Toledo aunque debemos apuntar que las parcelas y los inmuebles sevillanos en general eran de mayor superficie que los toledanos.

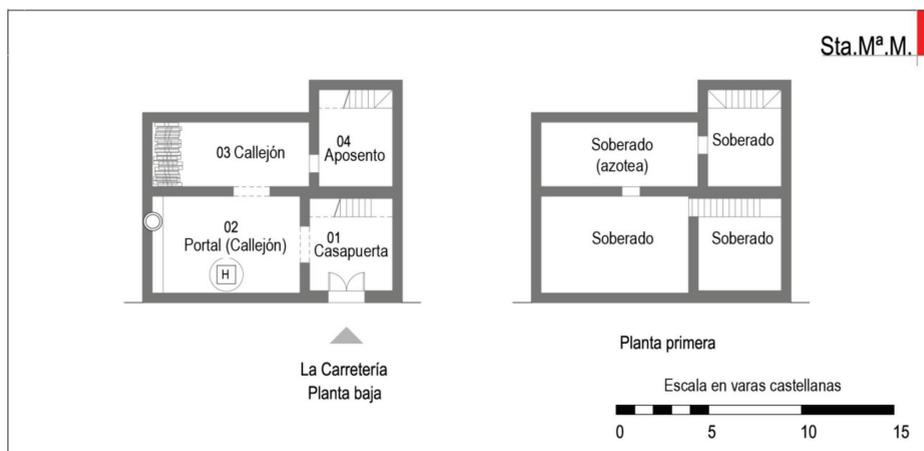


FIGURA 9. Dibujo del horno en la Carretería (p14v), extramuros. Fuente: La autora.

5. CONCLUSIONES

La arquitectura del pan en la Sevilla del siglo XVI estaba representada por las casas atahonas y las casas-horno o panaderías, dispersas por la ciudad, con unas dimensiones amplias y unas características que hacen conformar tipos arquitectónicos propios un elemento común: la casapuerta, lugar de entrada y relación con el cliente, de mayores dimensiones que la media sevillana.

Por un lado, las casas atahonas se distinguían por el número de asientos situados en espacios amplios y sus aparejos, caballerizas, pajares y graneros. Por otro lado, el horno como elemento arquitectónico estaba compuesto por la capilla y sus poyos de albañilería, cuyas dimensiones dependían del uso del mismo. El tipo arquitectónico de la casa-horno se caracterizaba por la presencia de espacios propios para el amasijo y para almacenar la leña.

Cabe preguntarse, y queda pendiente analizar, si alguno se conserva en la actualidad y cómo fue su evolución desde el siglo XVI hasta ahora. De momento, no ha podido verificarse este hecho por las dificultades y el tiempo que ello conllevaría, pero sería de gran utilidad para el estudio de esta tipología arquitectónica sobre lo que poco se sabía hasta ahora.

6. APÉNDICE DE TABLAS

TABLA 1. Referencias documentales¹⁸ y situación de atahonas.

Collación	Situación	Ref. Doc.	Sup. útil [m ²]	N.º asientos
Santa María la Mayor	La Borceguinería	c329v	85.29	2
	Calle Cuernos, barrio de Castellanos	f14r	176.01	2
	La Carretería, frontero del río debajo de los portales	f324r	69.87	2
	A las espaldas de la Sta. Iglesia, enfrente de las casas de la Moneda	f36r	235.8 (sólo pb)	1
Omnium Sanctorum	Calle Mesón de la Parra	k108	220.9	2
	Calle Ciegos	k109	302	1
	Calle Linos	k111	-	-
	Calle Erredias	e143	-	-
La Magdalena	Calle San Pedro Mártir	b9r	201.02	3
	Esquina Triperos y La Mola	e80	-	-
San Gil	Calle del Pozo	b31r	152.79	2
San Nicolás	Calle Tromperos	k80	311	4
San Salvador	Calle Limones	e74	-	-
Santa Lucía	Calle Sol	k100	248.9	2
Triana	Calle Cadenas	f631r	228.95	3

18. Para identificar la referencia documental de los inmuebles analizados se ha usado el mismo método que en la base de datos de estudios previos (Núñez-González, 2021: 68). Han sido codificados según una letra a: Amor de Dios; b: Bubas; c: Cabildo; e: Espíritu Santo; f: Fábrica; k: Cardenal; p: Cinco llagas; y un número: n° de folio recto/vuelto o el n° de protocolo. Fuentes: Archivo Catedral de Sevilla (ACS), Mesa Capitular (MC), libro 9163, 1542; ACS, sección Fábrica, lib. 9717, +1543) y las de los hospitales de las Bubas (Archivo de la Diputación Provincial de Sevilla, libro 3-bis, 1585), el Cardenal (ADPS, libro 3, 1580) y las Cinco Llagas (ADPS, lib. 1, 1542-1571; lib. 2, 1577 y 1578, el Amor de Dios (ADPS, lib. 8-bis, principios s. XVII) y el Espíritu Santo (ADPS, legajo 15, 1663)

TABLA 2. Hornos por collación identificados en las fuentes consultadas.

Hornos/collación	Situación	Ref. Doc. ¹⁹
Sta. María la Mayor		
Casas-horno de la mujer de Fernán Núñez difunto	Barrio de Castellanos	c18v
Horno de la Parida	Calle Catalanes, en una calleja que va a la Rabeta; calle Horno de la Parida	c85r, a65, a73
Horno del Águila	Calle Placentines subiendo al Candilejo	c284r
Horno del Conde	Plazuela de la Borceguinería	c316v
Horno. de las Brujas	La Borceguinería	c333r
Horno de Francisco Pinelo	No dice (n.d.)	Leg. 82, 1552
Horno en calle Catalanes	Calle Catalanes, lindero con el Horno de la Parida	Leg. 17538, f. 633, 1557
Horno en calle Harinas	Calle Harinas como subimos de la Mancebía la calle arriba a la derecha	c45v
Horno	La Carretería, extramuros	p14v
Horno de don Pedro de Ribera	La Carretería, en la callejuela que va a dar a la pescadería	f324r
Triana		
Horno de la Cestera	N.d.	a177
Horno de la Rendona	N.d.	a184
Horno de los Rubios	Calle del Horno de los Rubios o calle Cocilleros	a184
Horno de unos moriscos en Triana dentro del corral de la Parra	Calle Santo Domingo dentro del corral de la Parra	Leg. 16739, f. 611, 1589
Casa-horno	Calle Cadenas y la calleja que va a la Cava	f626r
Santa Cruz		
Horno de los herederos del licenciado Céspedes	Arco de las Imágenes	c353v2
Horno de la Morena	Calle del Horno de la Morena	f328r

19. Las referencias a legajos son del Archivo Histórico Provincial de Sevilla, Protocolos Notariales (AHPSPN).

Hornos/collación	Situación	Ref. Doc.
San Salvador		
Casas-horno de poya de la Iglesia Mayor	Calle Ballestilla	b12r, c416sn5
Casas-horno-atahonas	Calle Limones	e74
Horno de unos moriscos en San Salvador	N.d.	Leg. 182, 1590
La Magdalena		
Horno de Álvaro Martín atahonero	Calle Cruz de la Parra	e81
Horno de Don Andrés de Molalbe	Calle Juan de Burgos	e88
Horno	La Cestería	k150
San Martín		
Horno de María de la Torre	Calle de la Cañaverería	f504r
Horno (San Martín)	N.d.	a326
Santa Marina		
Casas-corral-horno-atahonas del doctor Andrés Zamudio de Alfaro	Calle Honda	b35r
Horno del Monasterio de San Clemente	Calle Enladrillada	Leg.71, f.735v, 1546
San Lorenzo		
Horno Quemado	Calleja del Horno Quemado	p218v1, k115, k116
Horno de la Cabra	Calle de San Lorenzo	Leg. 173, 1587
San Vicente		
Horno junto a la Merced	Junto a la Merced	Leg. 17526, f. 222V, 1555
Horno	Calle Cabrahigo	ADPS, Amor de Dios, p. 255, 1691
Omnium Santorum		
Horno	Calle Piernas	p226r1
Corral de vecinos-casas atahonas-horno	Calle Erredias	e143

Hornos/collación	Situación	Ref. Doc.
San Marcos		
Horno	Plazuela de Valderrama	k153
Horno	N.d.	ADPS, leg. 1567
San Juan de la Palma		
Horno de las Tortas	Calle del Horno de las tortas	a372
San Bartolomé		
Casas-horno de Santa Clara	Calle Horno del Vidrio	f359r
San Esteban		
Horno del Marqués de Tarifa	Plaza del Marqués de Tarifa	p105r
San Gil		
Casas-horno de Filipo de Aguilar dorador	N.d.	a222
San Román		
Horno de Santiago	N.d.	a337
San Miguel		
Casas-horno del Monasterio de San Pablo	Calle de la Pellejería	Leg. 17463, 1531
Santiago		
Horno de Juan de Vargas (veinticuatro de Sevilla)	Barrio de Santiago, a la muralla junto a un corral	Leg. 4341, f. 983, 1632
San Isidro		
Horno	Como venimos de las Gradadas para ir al Candilejo a mano izquierda	c467r1
San Nicolás		
Horno	Como vamos a las Cruces a mano izquierda a las espaldas de las casas de don Esteban	c506r
Sin localización exacta		
Horno de las Calabazas	N.d.	Leg. 19883, 1548

Tabla 3. Superficies útiles de los hornos analizados

N.º	Cód.	Superficie útil total
1	c45v	092,12 m ²
2	p14v	161,06 m ²
3	c416sn5	076,80 m ²
4	e74	588,19 m ² (casas horno y atahonas)
5	p226r1	108,39 m ²
6	e143	834,59 m ² (corral de vecinos, casas atahonas, horno)
7	c467r1	141,50 m ²
8	c506r	135,60 m ²
9	p105r	134,66 m ²
10	k153	109,00 m ²
11	k150	203,96 m ²

BIBLIOGRAFÍA

- Aranda Bernal, A. (2011). «El origen de la Casa de Pilatos de Sevilla. 1483-1505». *Atrio Revista de Historia del Arte*, 17, 133-172.
- Bosch Vila, J. (1984). *Historia de Sevilla. La Sevilla islámica 712-1248*. Editorial Universidad de Sevilla.
- Braudel, F. (1980). *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, tomo I. Fondo de Cultura económica.
- Braudel, F. (1984). *Civilización material, economía y capitalismo: siglos XV-XVIII* (3 tomos). Alianza.
- Castillo Rubio, J. M. (2015). «El mercado local de Sevilla a mediados del siglo XVI a través del tejido laboral y urbano de una collación con vocación comercial». *Comercio y cultura en la Edad Moderna. Actas de la XIII Reunión Científica de la Fundación Española de Historia Moderna* (pp. 613-627). Universidad de Sevilla.
- Coromines, J. (1996). *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Gredos.
- Covarrubias, S. (1611). *Tesoro de la Lengua castellana o española*. Recuperado el 20 enero 2021, de <https://n9.cl/6cmo7>.
- Cruces Blanco, E. y Espejo Lara, J. L. (2019). «Algunos inmuebles del cabildo catedralicio malagueño: descripción y transformación de casas, palacios, baños y mezquitas nazaríes, 1527». En M. E. Díez Jorge (Ed.), *De puertas para adentro. La casa en los siglos XV-XVI* (pp. 525-538). Comares.

- De Castro, C. (1987). *El pan de Madrid. El abasto de las ciudades españolas del Antiguo Régimen*, Alianza.
- Díez Jorge, M. E. (2019). «Enseres de casas granadinas en el siglo XVI: vivencias y emociones». En M. E. Díez Jorge (Ed.), *De puertas para adentro. La casa en los siglos XV-XVI* (pp. 465-521). Comares.
- Díez Jorge, M. E., Aranda Bernal, A. y Núñez-González, M. (2020). «Servicio de mujeres. Espacios para trabajar y vivir en las viviendas sevillanas del siglo XVI». B. Blasco Esquivias; J. J. López Muñoz y S. Ramiro Ramírez (Eds.): *Las mujeres y las artes: mecenas, artistas, emprendedoras, coleccionistas* (pp. 475-511). Abada Editores.
- Domínguez Ortiz, A. (1973). *Alteraciones andaluzas*. Narcea.
- García-Baquero López, G. (2006). *Sevilla y la provisión de alimentos en el siglo XVI: abastecimiento y regulación del mercado por el concejo municipal en la Sevilla del siglo XVI*. Diputación Provincial de Sevilla.
- González Jiménez, M. y Ladero Quesada, M. Á. (1978). *Diezmo eclesiástico y producción de cereales en el reino de Sevilla (1408-1503)*. Universidad de Sevilla.
- Gordo Peláez, L.J. (2007). «Pósitos, alhóndigas y alholíes: edificios municipales de abastecimiento en Castilla durante el siglo XVI». Coord. Aranda Bernal, A. *Arquitectura vernácula en el mundo ibérico: actas del congreso internacional sobre arquitectura vernácula* (pp. 102-114). Universidad Pablo de Olavide.
- Lleó Cañal, V. (1998). *La Casa de Pilatos*. Electa.
- Mancho Duque, M. J. (dir.) (2011-). *El Diccionario de la Ciencia y de la Técnica del Renacimiento* (DICTER): <https://dicter.usal.es/>.
- Moliner, M. (ed. 2007). *Diccionario de uso del español*. Gredos.
- Morales Padrón, F. (1977). *La Ciudad del Quinientos*, 2.^a ed. Universidad de Sevilla.
- GoogleBooks: Morgado, A. (1587). *Historia de Sevilla*. Recuperado el 20 enero 2021, de <https://n9.cl/m4fr6>.
- Núñez-González, M. (2021). *Arquitectura, dibujo y léxico de alarifes en la Sevilla del siglo XVI*. Universidad de Sevilla.
- Núñez-González, M. (2017). *Casas, corrales, mesones y tiendas en la Sevilla del siglo XVI*. [Tesis doctoral inédita]. Universidad de Sevilla.
- Núñez-González, M. (2019). «The Role of Drawing and Master Alarifes in the Study of the Sixteenth and Seventeenth Centuries Sevillian Housing from Graphical and Literary Documents». En Marcos, Carlos L. (Ed.) *Graphic Imprints* (pp. 685-698). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-319-93749-6_55
- Núñez Roldán, F. (2004). *La vida cotidiana en la Sevilla del siglo de Oro*. Sílex ediciones.
- Passini, J. (2004). *Casas y casas principales urbanas: el espacio doméstico de Toledo a fines de la Edad Media*. Casa de Velázquez.
- Pérez Samper, M. Á. (2002). «El pan nuestro de cada día en la Barcelona moderna», *Pedralbes: Revista d'història moderna*, 22, 2002, 29-71.
- Rodríguez Marín, F. J. (1999). «Aproximación a la industria del pan en Málaga y su evolución tecnológica: de los molinos de San Telmo al proceso industrial», *Boletín de Arte*, 20, 1999, 237-265. <https://doi.org/10.24310/BoLArte.1999.vi20.11645>