



## Viena

---



Atribución de imagen: J. Arias con IA Dall-e

**En español:** Barra de pan

[ *sustantivo femenino* ]

Tipo de pan en forma de barra con corteza fina y brillante y miga mullida y ligera.

**Ver:** [Borona](#), [Libreta](#)

- Muchacho, anda y acércate a la tahona y trate dos panes y una viena.
- Yo pa los muchachos compro siempre una viena porque pa'l almuerzo los gusta mucho más. Como está más jongosita...

**Campos semánticos:** [Alimentos de cereales](#) [Alimentos de origen vegetal](#) [Gastronomía](#)

### Comentarios:

Hasta los años 50 en Peraleda se hacía pan, a secas. Este pan tenía forma de hogaza redonda, con corteza dura y gruesa y miga contundente y apretada. Sería lo que hoy suele llamarse "**pan de pueblo**" o **candeal**, más o menos. Se amasaba en casa y se llevaba al horno de la tahona a cocer.

En los años 60 y 70 en Peraleda dejó de amasarse en las casas y el pan se compraba en las tahonas, que vendían básicamente cuatro tipos: la **libreta** (considerada el pan normal), el pan de **viena**, o más normalmente "**una viena**" (con miga más esponjosa, como es habitual en los panes actuales), la **rosca** (pan normal, pero con forma de gran rosca) y los **bollos** (pan normal pero de aproximadamente un tercio de tamaño). En aquellos tiempos "un pan", sin especificar más, era una **libreta**.

Cuando se cerraron las tahonas en Peraleda y se pasó al pan industrial hecho en Navalmoral, el pan más normal pasó a ser lo que antes se denominaba una viena, aunque muy lejos del increíble sabor que tenía el pan artesano de tahona al que estábamos acostumbrados.

**Origen:** blank. **Nos entró a través del** español. **Se usa en** algunas partes de España.

### Etimología:

El pan de Viena es un tipo de pan que se produce según un método desarrollado en Viena (Austria) en el siglo XIX, de ahí su nombre.

---

© Raíces de Peralêda (Peraleda de la Mata, Cáceres, España)  
Web: [raicesdeperaleda.com](http://raicesdeperaleda.com)