

PAN TACHIRENSE

miércoles, 5 de enero de 2011

Tradición de alianza, donde el pan creció por la panela

Este texto galardonado con mención especial en el concurso "Así se cuenta la cultura popular", auspiciado por la Cadena Capriles y Fundación Bigott, es parte del trabajo de Memoria de Grado, para optar al título en Comunicación Social en la Universidad de Los Andes núcleo Táchira, titulada "Tradición Panadera Sancristobalense (crónicas de un imaginario)" y, al mismo tiempo, es un pequeño homenaje a esta tierra, que me dio cobijo durante los años como estudiante universitario, regalando la bondades de sus comidas, sobre todo, el dulce pan andino.

Tradición de alianza, donde el pan creció por la panela

Desde las seis de la mañana, se perfuma el aire con dulce olor a Aguamiel, se desprende desde los calientes hornos, un coqueteo edulcorado para los habitantes de este valle que ahora recuerda viejos días fríos, cada vez más escasos en estos tiempos; aún caen rendidos a la suavidad, al esponjoso corazón de un buen pan tachirense.

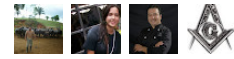
Ese mismo néctar mañanero y de media tarde, el Aguamiel, simple panela hervida en agua, se corona como la bebida por excelencia del tachirense. En San Cristóbal, aún esta bebida mantiene su bien ganado reinado, la misma que, en siglos pasados, mantuvo fuertes a pobladores, libres de enfermedades y epidemias. Este néctar ayudó a que los años se extendieran en la vida del hombre, superando las cortas estancias en este mundo de los que se encontraban fuera del reino (el del Aguamiel), durante los primeros años de la joven Venezuela.

En animosa charla, están sentados los miembros del Circulo Gastronómico del Táchira y el invitado, Dr. Rafael Cartay, investigador pionero de la alimentación de Venezuela y América; este —canoso, de palabra fluida, risueño y preguntón como un "pelao"— entre expresiones vislumbra, que si es de hablar de los primeros usos de la panela —que nos vino también importada de España, con la llegada de la caña—, era esta la que endulzaba los alimentos y bebidas de las clases bajas, siendo el azúcar blanca, la refinada, destinada a los de alta, a los "refinados" de la Colonia. Además recuerda Cartay al papelón en su cilíndrica forma, mayormente llamado y presentado de esa manera en las regiones centrales. Con el almibarado y breve transitar histórico expuesto sobre la panela, se podría inferir que, quizás, algún descuido en el trapiche dejó olvidado el oscuro dulzón en líquido, dando paso libre a la fermentación e iniciando así, la curiosidad en su manejo como levadura. Ahondando en los terrenos de la suposición se pueden esclarecer caminos que podrían, al menos, disminuir nuestras inquietudes sobre los inicios del uso de la Talvina.

En repetidas ocasiones, he oído de boca de los más reconocidos investigadores y dedicados al oficio panadero, que lo imprescindible para el amasado y confección de un buen pan en San Cristóbal es la llamada Talvina, suerte de mezcla entre

Seguidores

Followers (4)



Follow

Archivo del blog

▼ 2011 (1)

▼ enero (1)

Tradición de alianza,
donde el pan creció
por la p...

▼ 2010 (3)

▼ diciembre (3)

Conversación con el Dr.
Ramón José
Velázquez 12/05...

Palabras del Dr. Ramón
J. Velázquez sobre el
pan y...

Entrevista a Leonor
Peña: Escritora del
libro La C...

Datos personales

Unknown

Ver todo mi perfil

agua, panela y harina de trigo. Dicho en palabras de Sebastián Alvarez- con su particular gracia y las expresiones de un rostro marcado por los pliegues de los años; delgada figura y pasión infinita por todo aquello donde su interés estuvo dirigido, incluyendo la panadería “Las Cumbres”, que posee desde 1959- existe una receta para confeccionar una buena Talvina:

“usté agarra una pipa, un barril grande, si es de madera mejor, de esos donde venía el vino, de 100 litros, echa agua, coge unas 18 o 24 panelas y unos 3 pots de harina de trigo. Con un palo largo o se arremanga la camisa, y con los brazos bata fuerte eso, si tiene pan viejo, más no podrido, también échelo en el fondo, que lo hace enfuertar, al batir bien esa harina hasta que queda como una mazamorra, coja otro pote de harina y se lo echa por encima, tape la pipa y lo deja hasta el otro día, eso saca burbujas”

Dicho esto, es la fermentación y, al mismo tiempo, el sabor único de la panela, lo que le da la particularidad a nuestro pan, que en la búsqueda de mantener calientes los cuerpos, adhirió más carbohidratos con la dulce mezcla y la manteca.

Es la benevolencia del tachirense de no negar nada, sobre todo en cuanto a comidas se trata, lo que fomenta la sabrosura y la contextura del pan: es pesado, doradito y siempre oloroso. El nuestro es un pan dulce, que contó con dos factores fundamentales, sacados a colación por Cartay: el primero es que, hasta 1925, el mayor productor de trigo en el país fue la región andina y, en segundo lugar, en estos valles también se daba el cultivo de la caña de azúcar, traída por Cristóbal Colón hasta la isla La Española, pero que después llegaría a estos parajes tachirenses por otro lado, Colombia y el Tucuyo. Entonces, ese gusto por lo azucarado desde tempranos días de fundación de pueblos andinos se instaló en las vegas de los ríos y quebradas de San Cristóbal y La Grita con tablones para procesar la caña.

Por las necesidades físicas, tal vez, los indígenas, negros y esclavos de los conquistadores, usaban guarapos de panela fermentados para cumplir cabalmente las horas de dura faena, además de agarrar una leve borrachera, porqué no. En los páramos las infinitas alturas y fríos pelaban y enrojecían sus mejillas y se dificultaba, aún más, el trabajo humilde del agricultor. El sabroso guarapo era sustituto del agua y se tenía en múltiples usos, incluyendo hacer amasijos, que permitieron la aparición de los primeros productos trigueros como las *paledonias*, motivados por el afán de hacer alquimia con el cereal y el dulce líquido. Relata Leonor Peña, gran escritora del acervo gastronómico tachirense y autora de *La Cocina Tachirense*, que alguna vez leyó sobre el juicio de un encomendero a un indio durante la Colonia, al parecer, el indio le había robado parte del trigo que enviaba a la iglesia para la elaboración de las hostias, este aprovechaba aquello para amasar con aguamiel y, sin darse cuenta, junto a varios que hacían lo mismo se comenzó a amasar el pan dulce tachirense.

Con poca precisión en el tiempo nos llega hoy la tradición panadera, pero, para no perdernos en un limbo temporal, podemos decir que, históricamente, a principios del siglo XVI, junto al arribo de españoles y sus cultivos (trigo y caña de azúcar), se inicia esta unión entre un cereal, los jugos y demás productos de la caña, conformando el dulce pan tachirense, fermentándose, tal cual Talvina, en una explosión cultural que, en nuestros días, se reconoce hasta a nivel internacional; claro está, que todo esto después de un recorrido por los anales de un país, de una región donde, tomados de la mano, panela y trigo, se fundieron para siempre y ahora representan la gentileza de un pueblo que después de arrebatos, penas y alegrías, sigue ofreciendo su mejor presente para dar bienvenida a todo aquel que llegue: el dulce y esponjoso pan. Cuando se parte un pedazo de pan tachirense, increíblemente se endulza alrededor, se aligera el tiempo y la densidad del ambiente donde se encuentra, se puede degustar desde el primer golpe en la nariz,

esa mezcla de harina y guarapo, que apacigua los estómagos locos que se remueven ante exquisito alimento. Por algo, los primeros vendedores, sin importar lo difícil del camino, agarraban su mula y ponían en un palo transversal, de lado a lado, cajas de madera recubiertas con laminas de zinc, adornadas por fuera con listones y esquineros de metal, llenas de panes variados. Parafraseando a Hernán Rosales, en su trabajo *A la luz de los Candiales*, el hombre de ruana, que arropaba con blancos paños la mercancía, pregonaba por todos lados “¡pan dulce y pan de sal!”, o con una campana, demostraba su presencia cuando la garganta suplicaba descanso y, quizás, se echaba un palito de fuerte guarapo. Ese vendedor colmaba a todos los clientes con semejante manjar, demandado con insistencia para motivar esas largas travesías por las frías montañas.

El Táchira, lleno de tierras fértiles que hacían crecer exitosamente la caña y el trigo, facilitó el trabajo y el consumo de las dulces mieles que dejaban los fibrosos y delgados tallos. Al jugar con las aguas oscuras almizcladas, amasando la harina, aumentando esta con la fermentación de la panela y adicionado todo con la entrega del que cocina, se produce una satisfacción única: ver los rostros complacidos de quienes prueban trozo a trozo el pan. El pan crece por la panela, no solo literalmente, el pan creció tanto, que las calles de San Cristóbal aún están invadidas por la gracia de los panaderos, fomentando una tradición que ni se quema ni se arrebató.

Frederick Jiménez

Video con parte de las entrevistas realizadas al Dr. Ramón J. Velásquez como historiador y al Sr. Sebastian Alviarez como dueño de la panadería Las Cumbres, una de las pocas que aún se dedica a la elaboración artesanal del pan.

COCINA TÁCHIRA - Tradición Panadera Sancristo...



Publicado por Unknown en 17:49 8 comentarios:

miércoles, 29 de diciembre de 2010

Conversación con el Dr. Ramón José Velázquez 12/05/2010

¿Cuáles son aquellas panaderías con más data en su memoria, aquellas donde tuvo sus primeros contactos con el pan?

Tres famosas panaderías recuerdo, la más vieja la de Nemecio Morantes, en la Carrera 5ta una cuadra más arriba de la Plaza Bolívar. La de la señora de origen italiano, muy culta Doña Anina Estela casada con un Villasmil, tenía una gran panadería y en La Ermita donde queda la Iglesia San Juan Bautista había una panadería "Torres", Torres era un hombre muy culto y fabricaba pan de distintos tipos.

San Cristóbal para esa época tenía un gran edificio para mercado, grande, tenía interiormente cuatro edificios y en el primero al norte, habían vitrinas con pan, pan de distintas clases, panes elaborados con panela, aquí se reían en Caracas cuando uno decía "panela", porque aquí era papelón. La señora Anina, introduce varios tipos de pan.

El primer pan que se elabora, debe ser, el que vino del virreinato desde Pamplona, porque los fundadores de San Cristóbal, la Grita y Táriba vinieron de allá, entonces esas familias debieron traer cocineros de Tunja o de Pamplona, fueron de aquí que partieron esos fundadores, no de aquí, de Caracas, porqué no era de aquí de Caracas que venían, es que entre Caracas y el Táchira quedaba la inmensa masa de los páramos, entonces eso detenía a la gente. Comunicar al Táchira con los Llanos, no aparece sino con las ideas de Eustoquio Gómez que en el año 1919, empezó la construcción de una carretera que iba, la idea era, ir por Barinas, subir por Acarigua, y al llegar a Barquisimeto pues se llegaba a Caracas.

Todas las formas de cultura y vida, los maestros junto con los panaderos y carpinteros, vinieron de, no de Cúcuta, sino de Pamplona, de Tunja, de donde vino un grupo español, como usted podrá ver en la historia colonial tachirense, esa es la primera forma del pan, la que traen ellos, española.

¿Ellos ya utilizaban la panela en sus preparaciones?

Deben haber usado, yo no le puedo decir, no lo sé, pero seguro un doctor Cartay debe saberlo.

¿Cuándo cree usted que se inicia la industrialización de las panaderías?

Con la llegada de la inmigración, para el año 1949, es decir, que su papa debía existir y su mama también; inicia el mejoramiento de la producción artesanal en las panaderías, llegaron barcos con inmigrantes traídos por la Junta de Gobierno, inmigrantes: portugueses, españoles e italianos, aquí en Caracas, se dispersaron por todo el país, y así, como fueron a Cumana, como fueron a Ciudad Bolívar y fueron a Barinas, también fueron al Táchira panaderos portugueses. Esas panaderías son de la etapa, que surge luego del gobierno del General Isaías Medina Angarita, es decir después de 1945, es lo que yo sé; es que me encantaría que usted me dijera si en San Cristóbal había portugueses antes de los años 30, si usted localiza eso, es un milagro, me encantaría me lo dijera. Y no es una industrialización, es un mejoramiento de esa producción artesanal, con hornos, lo eléctrico, antes lo hacían con leña. Eso viene al final de la Segunda Guerra Mundial, durante 1939 a 1945.

En el mundo hay un cambio formidable, es la caída del nazismo y la caída en Venezuela de regímenes, hay un cambio y con ese cambio vienen europeos, de un mundo que está totalmente destruido, por los cañones soviéticos, cañones nazis y los cañones fascistas, han acabado con las ciudades, con la arquitectura, y se vienen en grandes barcos, aquí a Venezuela es donde menos llegan, y bueno con ellos se vienen todas esas nuevas técnicas.

Publicado por Unknown en 19:15 No hay comentarios:

Palabras del Dr. Ramón J. Velázquez sobre el pan y panaderías en San Cristóbal, dictadas por vía telefónica, a la señora Leonor Peña.



Dice el Dr. Ramòn J. Velázquez que la señora Nina Estella de Villasmil, madre de los Villasmil Estela, que vivían en la esquina subiendo del Edificio Nacional y casó con Don Domingo Villasmil, tenía una panadería en su casa, hacían pan para vender, él dice así textualmente: - y es el título de la crónica del pan que yo escribí para este trabajo, tomando esta frase del Dr Velázquez- "¡ERA UN PAN GLORIOSO!", lo que uno veía llegar en una cesta cubiertas con paños blancos, era como la distribución de las hostias, casi sagrado; era una panadería dentro de la casa de familia, diagonal con los Branger, frente a los Necker Quintero, donde vivía la familia de don Jorge Necker, que una de ellas Doña Eli Necker fué esposa del señor Caraciolo Carrero Prato y de allí surge la familia Carrero Necker y la otra hija de Don Jorge Necker fue casada con Don Jorge Casanova; el pan elaborado con todo el arte, la higiene y la calidad del artesano, del mejor artesano, era ese pan hecho por Doña Nina.

También tenía una gran panadería, y podría decirse que era un glorioso pan el de Don Julio Torres en la Plaza La Ermita, era una gran panadería. La esposa de Nemecio Morantes tenía también una panadería, ellos eran conocidos por sus hijos que aunque eran una familia de clase media, trabajadora, sus hijos eran famosos por ser elegantísimos, dice el Dr Velázquez. Este señor Nemecio Morantes era muy amigo de Don Israel Ramírez quien tenía un local en la esquina del Edificio del Mercado del antiguo Mercado Cubierto, poseía un almacén y después estaba el almacén de Don Ernesto Iriarte y el almacén del señor Cacique; esa tienda del señor Cacique que fue muy famosa, allí algunas veces se veían sus hijos, él fué el padre de Joel Cacique. El 22 de octubre de 1899 ellos se fueron para Caracas, pero se regresaron, Don Israel Ramírez a poner su tienda a una cuadra de la Plaza Bolívar y Don Julio Torres en la Plaza La Ermita.

Entonces fueron tres panaderías de las que él habló: la de Nina Estela de Villasmil, la panadería que tenía el señor Julio Torres en la Plaza de la Ermita y la panadería casera que tenía la esposa de Nemecio Morantes. Todo esto que él dijo fue durante principio del siglo XX cuándo el Dr. Ramòn Velázquez era apenas un niño de 5 a 6 años, actualmente tiene 94.

La panadería más famosa en San Cristóbal, según cuenta el Dr. Velázquez y en sus palabras repito: la más famosa, la más aristocrática, la que olía a catedral era esa panadería de Doña Nina Estela de Villasmil y después estaba la segunda que era la de Doña Carmelita de Morantes, la esposa de Nemecio ellos tenían tres hijos muy elegantes y la hija era una niña muy bella, vivían a una cuadra de la Plaza Bolívar donde fué durante 30 años el Club Demócrata; luego estaba la gran panadería de Don Julio Torres en La Ermita, él estuvo casado una hija del Gral. Aurelio Amaya.

Había mucha elaboración del pan en la ciudad, en ese edificio que se llamó el Mercado Cubierto existían toda clase de pan y había toda una ala del edificio al entrar donde se podía ver en las vitrinas todos los productos de panadería, ese edificio fue construido por una sociedad de ciudadanas de San Cristóbal en donde estaban los Semidei y los Branger, y eran unas vitrinas inmensas las que conformaban esta área de la panadería y vendían pan de todas las clases.

En el ala siguiente estaban las carnicerías. El pan era muy bueno y venía de todas las panaderías de San Cristóbal, luego llegó el pan francés que es un pan hecho de harina, sal y horno. Además de todos los panes blancos estaba el pan de panela, el pan moreno, la acema se hacía por lo regular con panela y los italianos que a partir que alrededor de 1840 produjeron una gran variedad de pan entre ellos el bizcocho.

La panadería italiana era casera, por eso cuando llegaron las familias cada uno sabía y traía sus recetas, porque el pan de ellos se elabora en casa, lo mismo en La Grita y en Táriba, se vendía un pan con queso y miel que, en el centro, llamaron golfados pero que aquí en el Táchira tiene otro nombre, son como las quesadillas. Había unos rellenos con dulce de cidra, con miel de cidra y queso.

Publicado por Unknown en 18:58 No hay comentarios:

jueves, 23 de diciembre de 2010

Entrevista a Leonor Peña: Escritora del libro La Cocina Tachirense

¿Como cree usted que llega el pan a San Cristóbal?

El pan llega a San Cristóbal como una bendición

El pan llega con los conquistadores, con los fundadores de mi ciudad, de San Cristóbal. Con los colonos y los frailes, que seguramente traían trigo en sus andariegas alforjas. Los unos seguramente en semillas para iniciar sembradíos, en la esperanza agricultora de cultivarlo y poder hacer el pan nuestro de cada día, que desde entonces bendijo la mesa tachirense. Los otros, los frailes que lo incluyeron en su equipaje para cumplir con la liturgia de la misa, y entonces en sus provisiones llegó junto a la oblea ya consagrada de la hostia, la harina para elaborar mas hostias y poder así pasar de suave amasijo a ser pan sacramental para la comunión. en la mesa del altar. Desde entonces, el pan es para nosotros los tachirenses una bendición, porque tanto en la paciente labor culinaria para llevarlo a la mesa de la familia, como en la sagrada conversión del vino y el pan de la liturgia católica en la mesa del altar, el pan de trigo comienza en el Táchira, como una bendición.

¿Culturalmente cual es y como es la tradición panadera tachirense?

El pan nuestro es un crisol cultural

Si en algo se ve como el Táchira es un crisol de culturas, es en la variedad de sabores, texturas, formas, color del pan tachirense y especialmente el pan de San Cristóbal.

Hace un tiempo, unos años, edité unos calendarios con varios escritos sobre el pan, sus orígenes, la bendición que es para nosotros el pan, las panaderías, las inmigraciones, el pan de navidad, el pan de las fiestas, la presencia europea y aborígen en nuestro pan.

Puedo afirmar, entonces, basada en las investigaciones de los expertos y especialmente de la antropóloga Reina Durán, fundadora del Museo del Táchira, que el pan llega con los frailes, los monjes, los españoles y son los primeros vecinos de las primeras casas de nuestra ciudad, en el Valle de Santiago, quienes lo cultivan también, como se reseña en la obra San Cristóbal siglo XVII: Tiempo de Aleudar de Lucas Guillermo Castillo Lara, de la BATT Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses. Ellos empiezan a sembrar, lo hacen en La Grita, en Delicias y en mi ciudad.

Reina Durán escribió un libro llamado Cuando siembres ¡Siembra trigo, allí está la historia del trigo tachirense. Ella lo cita muy bien fundamentada. Reina es una extraordinaria investigadora, el Táchira no tiene como pagarle lo que ha hecho: ha rescatado la memoria de la cultura tradicional popular como antropóloga, ha salvado el patrimonio arqueológico, la cultura pre hispánica. En materia de cultura gastronómica, ha encontrado las recetas primeras, como la del primer molino en Queniquea, que era el molino más famoso de la zona.

En su libro sobre el trigo se encuentra cómo llegó el pan con los españoles, como se cultiva, quienes lo cultivan, los encomenderos que vendían trigo, que hacían, y aparte registra los molinos de trigo. Ella encuentra esas primeras recetas de pan, que era un pan integral, un pan pesado, un pan muy macizo, no era el pan que conocemos hoy. Era más sencillo, menos variado, con menos aliños. Con harinas más artesanales, más integral, era el que llamamos aquí pan de trigo, porque debo aclarar algo al respecto. Los tachirenses decimos: pan de trigo. Tenemos un pan de maíz que es en realidad de trigo con añadido de maíz, pero llamamos al pan, pan de trigo, porque para nosotros el pan como alimento enblema es la arepa de maíz, que iba acompañando cada comida desde el café del desayuno hasta la cena.

Todo se acompaña con arepa de maíz en el Táchira, y por eso la arepa fué y en algunas zonas aún lo es, es nuestro pan de cada día. Ahora lo es el pan de trigo, sobre todo a partir del siglo XIX, cuando la gran inmigración italiana, y después la portuguesa nos reafirmaron con la presencia de las panaderías la vocación de hacer, comer y vender pan. Las arepas también se han hecho de trigo en algunas zonas andinas, como Mérida, pero no tanto como para citarlas como plato propio en el Táchira. En el Táchira la arepa es de maíz.

¿Como definir el pan de San Cristóbal?

El pan de San Cristóbal nació con credencial de español y andino

El pan llega con los españoles, con los primeros españoles, con los fundadores. Y ¿quienes vienen desde Pamplona, con el Capitán fundador don Juan Maldonado y Ordoñez de Villaquirán, con los españoles? Pues vienen los vecinos de Pamplona. Es decir, como los nombramos hoy, los colombianos, que entonces eran los reinosos, por ser hijos del Nuevo Reino de Granada. Ellos fueron llamados con el tiempo los reinosos, pero entonces cuando el primer siglo de la ciudad, cuando fundan San Cristóbal, pertenecían como nosotros y lo que hoy en día es el Táchira, a ese reino, al Nuevo Reino de Granada.

Con los vecinos de Pamplona, enviados por Hortún Velásquez de Velasco, llega la cultura y la mano de obra de esos campesinos andinos que trabajaban las tierras, además de ser integrantes, descendientes de las tribus de allá, del imperio Muisca, que poblaron esta zona, vinieron de Bogotá de la meseta de Bogotá, y les llamaron Timotocúicas. Son, somos descendientes de esa cultura andina y el pan nuestro empieza siendo español y andino. Eso es lo primigenio en nuestro pan que es español y andino. Español es porque llegó como cereal, en las semillas traídas por los conquistadores. Andino porque es de Los Andes colombianos que nos llega la mano de obra, su manera de amasar, de hornear, de darle forma, de comerlo.

Juan Maldonado viene detrás del sueño de Francisco Sánchez, el cabildante que propuso en la alcaldía de Pamplona fundar una villa de paso, lugar de comprensión para la tregua. Ellos llegan de Pamplona al mando de don Juan Maldonado y Ordoñez de Villaquirán, que era yerno de Ortún Velásquez de Velasco. El viene hasta acá y trae a su gente, españoles como él, que era de Barco de Avila, en Salamanca, pero también venía la gente de Pamplona, los indios, aborígenes, digamos los campesinos de la época de la colonia, y ellos, imagino, trabajaron los primeros cultivos, que explica muy bien Reina Duran en su libro.

En el libro La Región agroalimentaria de Los Andes, del Dr. Rafael Cartay publicado también en la BATT, habla de cómo se formó esta región agroalimentaria, que esta región era del pan, del trigo y que por ser una zona fría, llegó cierto tipo de gente española que mantuvo esta cultura. Junto a ellos la mano campesina aborígen, los andinos, los descendientes de los aborígenes, los propios e iniciales andinos. Más adelante en el siglo XVIII y XIX, llegan otras facetas culturales que se reflejan en el pan, son los corsos, los alemanes, los italianos, van llegando las migraciones europeas, sobretudo en el siglo XIX, y aparece a bondad del pan y el vino italiano, llegan las casas comerciales italianas, las casas comerciales alemanas, las corsas, tú ves la Casa Steinvorth, la casa Muller, Rivoli, Fontana, entre otras, todos europeos y al lado están los colombianos, aportando la fuerza de su hacer, de su trabajo. El pan colombiano entonces nos llega desde Pamplona y de Tunja, es más la conquista española llevó el pan de Tunja hasta el Tocuyo, y allá hay unos panes o amasijos que se llaman así, Pan de Tunja, pasó por aquí ese pan pero el nombre no se quedó entre nosotros. La versión, la moda, la manera de hacerlo sí, pero no el nombre. Nosotros le hemos dado otros nombres.

¿Cuales cree usted fueron las primera panaderías de San Cristóbal?

Cuando los italianos, los franceses y los españoles, todas esas familias se instalan aquí junto con la necesidad de tener el pan para sus mesas. Rafael Cartay lo reseña muy bien con fechas en su libro La región Agroalimentaria de Los Andes. Entonces las primeras panaderías que aparecen imagino serían aquellas como las de las abuelas de nosotros, anteriores quizá en varias décadas a la de mi bisabuela, que hacía pan para la familia y por encargo para vender. Ellas hacían el pan en su casa y la gente lo encargaba, lo iba a buscar o los jóvenes de la familia salían a venderlo.

A mí me cuenta uno de los tachirenses más destacados de hoy, don Juan Galeazzi Contreras, que en su casa les gustaba mucho el pan y hacían esas granjerías. Que su abuela Antonia, su abuela italiana, hacía pan y lo enviaba a las casas que lo compraban por encargo. En ese entonces, el hogar era un universo comercial y familiar, en las casas se hacían muchas cosas que se sacaban a vender y una de esas era el pan, así que las primeras panaderías fueron domésticas, fueron caseras.

Ya después los italianos y corsos establecen panaderías, que traen los primeros hornos, hacen los pastificios. En el Táchira uno ve que existen recetas de principios del siglo XIX, incluso hay un menú en el libro del doctor Cartay, para un almuerzo ofrecido para el nuevo presidente del estado Táchira nombrado por Guzmán Blanco y ese menú tiene pasta entre otras cosas, parece menú de restaurant internacional. Los italianos hacían sus pastas, tenían pastificios, hacían su pan, cultivaban los tomates y hacían sus salsas, al igual que los franceses que hacían su pan, como lo hacían también los alemanes.

Hay una cosa muy particular, todas esas familias tenían capacidad económica para comprar todas esas cosas que debían ser muy costosas incluyendo el horno de hacer el pan de trigo, digo de trigo porque el nuestro era el pan de maíz representado en la arepa, el pan de trigo era para la gente rica porque cultivar trigo era todo un proceso bien costoso.

La verdad sobre la arepa de maíz, llamada nuestro pan, se aprecia en los refranes. Los tachirenses

tenemos un gran legado de refranes y coplas, que nos señala en la voz del pueblo que es así. Yo estoy haciendo un trabajo, un glosario gastronómico sobre el habla popular de la cocina, de la gastronomía tachirense, donde tengo desde la A hasta la Z, términos, palabras, refranes y coplas, cantos de labranza, allí me he encontrado cosas como "yo daría mi cuarto de arepa" es decir que lo máspreciado en la vida es su cuarto de arepa, porque los tachirenses hacemos las arepas grandes como un plato y finitas, y las partíamos en cuatro, es decir un cuarto de arepa estaba presente siempre en la mesa, se servía la arepa partida en cuartos, entonces cada quien agarraba su cuarto de arepa, y si no le parecía suficiente pues repetían. Cuando a un niño lo enviaban a la escuela le daban su cuarto de arepa. Cuando el campesino salía a la labranza se llevaba su cuarto de arepa con queso, como "avío".

En como hacemos y comemos la arepa se retrata la manera de ser de los tachirenses, somos muy ahorrativos, la mayoría de la gente hacen las arepas gorditas y después le sacan toda la masa de adentro y la botan, aquí no botamos nada, no se bota la comida, la gente dice No deje política en el plato cómase todo.

¿A que se debe la gran variedad de pan?

Esa gran variedad de panes tachirenses A la gran variedad de culturas. Si uno va a otros sitios no existe tal variedad, pero hay que recordar que estamos en la Gran Depresión de la cordillera de Los Andes, que es la zona más baja de Los Andes y por aquí pasaron todas las culturas, precolombinas, indo-hispánicas. Si te pones a ver desde Alaska hasta Argentina, estamos en el centro, y en la puerta de entrada para América del Sur que es Venezuela. San Cristóbal nace como un sitio de encuentro, de cobijo, con el sino de ser un lugar de comprensión para la tregua, un lugar de refugio en el camino entre Pamplona y La Grita, entre Pamplona y Mérida.

¿Cuándo se empiezan a exponer, a vender presentaciones comunes del pan tachirense entre las panaderías como el pan de leche, pan de maíz y otros, sin importar el origen del panadero?

El pan dulce es el primero en la vitrina de toda panadería en el Táchira

Yo creo que nunca hemos tenido una sola panadería específica por el origen de su dueño. No. Mi padre que era una persona que le encantaba comer igual que a mí, me decía: Vamos a la panadería de Don Carlos Cappra, esa era una panadería que quedaba en la carrera cinco que ahora es Quinta Avenida, era la Panadería San Cristóbal que vendía el pan francés, el pan español, era lo que más vendía, los panes de sal. No ví allí almojábanas, ni paledonias, no veía eso en las panaderías de los italianos y españoles de aquellos días hace 50 años cuando tendría yo como seis o siete años de edad, algunos panes dulces si, y las mantecadas. Los panes dulces más propios, nuestros como el de maíz, los tenía la panadería La Roca que está en la calle 16, esa era la panadería de los Escalante decía mi papá: vamos a La Roca a comprar las almojábanas, el Pan de Maíz. Vamos a la panadería Britania del señor Bernal, a comprar el pan azucarado. Se especializaban en un pan pero tenían variedad, mezcla. No habían panaderías de un solo tipo de pan en exclusiva.

Ya más adelante, llegaron como grandes panaderos los portugueses, pero en el oficio de la cocina siempre estuvieron horneando, amasando, los colombianos y los tachirenses. El dueño de la panadería, podía ser portugués, francés, español, de donde fuera, pero el panadero el que cocinaba siempre era colombiano o tachirense. Había que ser muy trabajador porque los hornos de esa época eran muy lentos, no como ahora. Hacer pan significaba levantarse muy temprano todos los días para amasar. Este oficio es una de la labores más difíciles porque tienes que abrir la panadería temprano a diario y vender el pan fresco recién salido del horno todos los días sin falta

¿Cual es el sabor del pan tachirense?

El pan tachirense es el pan dulce, nosotros tenemos algunos panes de sal. Pero el pan de maíz, el de leche, el de avena, el camaleón, el azucarado que son los panes nuestros, son dulces. Estan también la acemas con chicharrón, el pan tostado, y por supuesto las almojábanas, las inefables almojábanas que a todos nos encantan y que nos llevan al aroma de la cocina de la abuela. Para ser afirmativa, los panes nuestros son dulces.

La mejor prueba de lo que digo es que nosotros comemos la hayaca acompañada con pan dulce, no salado. Creo que somos los únicos venezolanos que comemos las hayacas con pan dulce, el resto del país lo hace acompañadas de pan de banquete, pan español, pero nosotros comemos las hayacas con el pan azucarado que se rebana y se coloca en el plato junto a la hayaca. Acompaña todos los domingos a las hayacas domingueras y también a las de la gran cena navideña o de año nuevo.

Quizá esto de que el pan tachirense sea el dulce es también por una condición económica, y es que

el trigo y la levadura eran y son muy costosos, entonces los tachirenses ahorrativos como somos, recurrimos a la fermentación que nos brinda la panela. Nosotros somos en relación al pan dulce, los primeros exponentes de las bondades de la panela, porque aquí adoramos un trapiche, una melcocha. Imagina como seremos, como somos dulceros a la hora de las comidas, que las acompañamos con aguamiel. Con bebedizos o infusiones, como una aguamiel hinojada. Por cierto, Aguamiel es una palabra del Táchira, una bebida del Táchira, es lo más emblemático, aquí no se bebía agua sino aguamiel, por eso no existían tantas enfermedades de infecciones gastricas, porque la aguamiel es agua hervida con panela, todo el mundo tomaba aguamiel, el aguamiel te acompaña desde la hora del desayuno hasta dormir, el aguamiel mezclada con leche o infusionada de hinojo, es la gran bebida nuestra de pocillo, la bebe desde el más pobre al más rico, todos bebemos aguamiel, hasta hay un grupo de teatro llamado así, Grupo aguamiel, para significar que son un grupo bien tachirense, autóctono.

En el Táchira aprovechamos las bondades de la panela a través de la aguamiel, si se amasa se le agrega aguamiel a la masa, hasta a la masa de las hallacas la amasamos con aguamiel.

Se utiliza como una levadura para amasar pan, porque claro la panela fermenta y le agregas afrecho y es un fermento tan poderoso como la levadura. El pan nuestro, el pan tachirense es el que se amasa con la Talvina, que es la panela con el afrecho que se agregan a la masa para que fermente y hasta ahora la única panadería que lo sigue haciendo es Las Cumbres, aquí en San Cristóbal.

El pan nuestro el que más nos representa es el de Maíz porque tiene un poco de trigo y un poco de maíz. Es el feliz casorio del europeo trigo y el andino maíz. ¿Para qué? para acrecentarlo porque el trigo era muy costoso y por ello también se fusionaron estos dos cereales. Con afrecho se hacen los panes, las acemas, los panes esos negros de afrecho y dulces por supuesto, tan ricos.

¿Cuándo se empieza a reconocer el pan tachirense a nivel nacional?

Con el éxodo de los tachirenses a Caracas salió también de viaje el pan

Yo creo que los tachirenses del siglo XIX cuando empezaron a emigrar lo primero que llevaban era pan. Hoy en día usted reconoce un tachirense en Caracas, en el aeropuerto, en el terminal de pasajeros y hasta en Miraflores, en cualquier parte cuando llega, a Madrid, a Paris, porque lleva pan. Ahora lo llevamos en las maletas, pero antes de tantas restricciones se llevaba en la mano en bolsas de pan. Recuerdo que cuando mi hija estaba en Roma y la fui a visitar lo que le llevaba era pan, le lleve además dulces aliados, melcocha, bocadillos de guayaba y naranja, pero lo que ella esperaba era pan.

El pan tachirense es nuestro emblema, es lo más nuestro, por eso lo llevamos a donde vamos, cuando viajamos andamos con una bolsa de pan, entonces el pan llega a todas partes. Donde hay un tachirense hay pan.

¿Como surge el libro de La cocina tachirense?

Como una recopilación de recetas que inicio en mi niñez y un encargo de Ramón J. Velásquez. Allá en el colegio Santa Teresita del Niño Jesús, donde estudié nos dictaban clases de Educación para el Hogar, educación domestica. En esa época mi madre que era la directora, y los fundadores Monseñor Vivas y la señorita Ana Lucía Silva, decían que nosotras las niñas teníamos que saber de todo un poco sobre los oficios del hogar, porque el que no sabe hacer, no sabe mandar. A nosotros nos enseñaban a planchar, a bordar, a zurcir y además clases de culinaria, y en cuarto grado, cuando debía tener ocho o nueve años, asistí a esas clases de cocina. Te enseñaban lo elemental de la cocina tachirense: a hacer arepas, pasteles, arroz embijado, sopas y aguamiel. Las cosas elementales que debía saber cualquier muchacha. Como me encanta comer, aprendí y sobre todo guardé las recetas. Entonces desde esa época empecé a recoger recetas, porque me daba cuenta de que si yo sabía hacer algo le decía a la cocinera, entonces así la cocinera no supiera mucho, uno le daba la receta, le dirigía y ella hacía bien los platos, como nos gustaban. Y es que en el mundo tachirense la cocinera tiene una importancia determinante en una casa que se precie de tal. Mi abuela Mariana Cárdenas decía: una buena cocinera es la paz de la casa. Es cierto, porque cuando comienza a asomarse desde la cocina el aroma de un buen almuerzo, de una buena pisca para desayunar, de un chocolate espumoso para la cena, hasta ahí llegan los pesares o la discordia.

Recogí muchas recetas y el doctor Ramón J. Velásquez cada vez que visitaba el Táchira, me ayudaba con su prodigiosa memoria, me contaba como era esa San Cristóbal que el conoció y como eran los platos de la mesa de ese entonces. Muchas veces nos acompañó a probar un plato, una receta y me indicaba como investigar sobre una cocinera famosa, un restaurant, una cocina de mercado. Un día, generoso como es me dijo:

- Si usted reúne todas esas recetas, todo eso en un libro, yo se lo publico.-

Entonces le respondí asombrada: ¡pero doctor Velázquez imagínese usted como va a estar un libro de recetas de cocina en la Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses donde están los grandilocuentes historiadores, con puras tesis de historia sagrada del Táchira. Que va a hacer un libro de cocina allí, tendrá que ser un tratado, para que no lo excomulguen a usted los académicos!

Y el me dijo con su gran sonrisa:

- Dedíquese. Usted es la persona llamada a hacerlo, tiene la vocación de apreciar las cosas de su tierra, del Táchira. Dedíquese a hacerlo y yo se lo publico.-

Y así fué, total que me dediqué por siete años a catalogar y revisar recetas y después durante seis meses, con disciplina espartana me puse a trabajar por más de 15 o 18 horas al día, y eran tantísimas las recetas que, para decir la verdad, esa fue la parte más difícil.

Para un investigador, para un escritor recabar información es un encanto, pero cuando ya la tienes, depurarla es un karma, una tragedia, entonces yo llegué a tener hasta cuarenta recetas de un mismo plato. Tuve que decidir, en qué se asemejaban y en qué eran diferentes. Luego hacerlas preparar y probar. Seleccione y lo hice. Ahí aparecen todas las recetas, revisadas y probadas. Algunas las probó mi cocinera, otras mis amigas, o los cocineros y chefs. También los expertos, como los panaderos. A veces me iba a la panadería Las Cumbres a hablar con la señora Alvarez y ella me contaba, y encontré el secreto del pan tachirense, el secreto que es la talvina.

La Cocina Tachirense terminó siendo un libro de casi seiscientas páginas, y al terminar le envié el primer borrador completo al Dr Velázquez. Para ser franca ese libro lo hice para él. El que ha sido un gran tachirense, un cultor de la buena mesa tachirense, un amigo y editor generoso se merecía que le cumpliera el encargo. Esperé su llamada y al recibirlo enseguida me llamó y me dijo:

- Oiga. Yo le pedí un libro y usted me hizo un tratado.

Me sentí muy orgullosa, yo decía mientras lo hacía, primero no puede faltar nada, tu no puedes titular un libro Cocina Tachirense y que falten cosas, o hablar de cocina tachirense y describir solo la forma de cocinar en mi familia, porque no es solo mi ciudad San Cristóbal, es todo el Táchira. No es una ciudad o una familia, como lo hizo excelentemente el Dr. Armando Scannone llamando su libro "Mi Cocina", es su cocina, la de su casa, un trabajo extraordinario del doctor Scannone porque él tampoco cocina igual que yo, - salvando honrosamente la distancia- al igual que el Dr. Rafael Cartay y el Dr. José Rafael Lovera, excelentísimos investigadores. Ninguno cocinamos, pero nos encanta investigar, exigir, comer. Entonces el doctor Scannone hace un trabajo espectacular con su cocinera experta y tan cercana a su mesa familiar y por ello ese libro con todas las recetas probadas con fórmulas exactas es su libro, la cocina de Caracas a la manera de su familia.

Mi libro de La cocina tachirense consta de trece capítulos más un glosario donde aparece todo, ahí no falta nada, lo único que faltó y va en la segunda edición fue la palabra "curito" que es un pez de río de Llano que se entierra en la arena y con el que se preparan sancochos. Dicen que es un gran alimento, un afrodisíaco. Yo no lo veo así necesariamente, como un afrodisíaco, pero si como muy alimenticio.

La verdad creo que los buenos vinos, la buena mesa dan salud y suben el ánimo. Y eso es indispensable para todo, el buen ánimo. Creo que el verdadero afrodisíaco es estar enamorado y alimentarse bien es indispensable para tener -como decimos los tachirenses: alientos, y además tener ánimo para el buen amar.

Entonces esa es la palabra que faltó "curito", no salió antes porque mucha gente me decía que esa es una palabra del Llano, no de nosotros, pero los pescadores y la gente de las tierras llanas del Táchira me confirmaron que lo conocen y preparan, por eso lo incluí.

¿Entre todas las variedades de panes, cuál es su favorito y por qué?

Primero debo decir que todos, siempre que estén bien hechos.

Si yo tuviera que salvar un pan, porque es el sabor del Táchira, salvaría el pan de maíz. ¿Porque? Quizá por aquello que dijo alguien, que todos tenemos dos patrias, la patria donde nacemos y la emocional de la infancia. En ese el pan de maíz esta uno de los mas definidos sabores de mi infancia junto a mi abuela y mi padre que siempre me lo compraba y ya de adulta me lo enviaba de regalo. El pan de maíz, el pan dulce es en el recuerdo de los primeros años, la merienda con café con leche, o chocolate y pan dulce de maíz para remojar a escondidas, que nos permitía amorosamente la abuela. En la mesa junto a los padres eso no se hacía, pero con la abuela era una diversión.

La película de Ratatouille, muestra eso, cuando el gran crítico, el gastrónomo que llegaba a enjuiciar al restaurant, esperaba encontrar ¡aquella sopa de cuando era niño! Esa es una verdad absoluta. Entonces para mí el pan del gran sabor tachirense es el Pan de Maíz. Al lado está el de Avena, el de

Leche, las Acemas negras que les decían también Mogollones que tenían chicharrón. Se comían en las meriendas, así como un pan que ya no se nombra así, pero que las abuelas le decían Mojicón, como le dicen aún en Pamplona, era fabuloso mojado en leche Táchira (risas) !eso es lo MÁXIMO! (levantando el tono de la voz).

Te voy a contar una confidencia, cuando el Dr. Ramón J. Velásquez fue Presidente, estuve como muchos de sus amigos a su lado en Miraflores, como decimos los tachirenses: a la orden. Recibía sus encargos, llevaba sus cartas, sus encomiendas al Táchira. Una vez que yo iba saliendo de su despacho me llamo y me dijo "mire le voy a hacer un encargo... Si usted viene la semana entrante tráigame pan de dulce, de maíz, azucarado, pero una cosa, no se lo entregue a nadie, porque me lo guardan y no es igual. Me lo da a mí". Yo le llevé el pan y vi como lo recibió con agrado, lo guardó en una gaveta de su escritorio, quizá no tanto para comer, como para alimentar los recuerdos con un aroma que lo acercaba a su tierra.

El ha sido como mi padre, mi gurú. Yo siempre digo que él es el Sumo Pontífice, el Papa de los Gochos, es una persona única, no hay otra provincia de Venezuela que tenga un personaje como él, tan ilustrado. Una referencia de su región y que además ame de tal manera a su tierra. La mejor prueba es que fundó para el cuatricentenario de San Cristóbal, la Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, Batt en homenaje y prueba también de fe en el Táchira. Cuando fué Preisdente, mi trabajo era sobre todo llevar los borradores de los libros que estábamos editando y me sentaba en la antesala a esperar, y cada vez que el Presidente tenía un lugar en la agenda me llamaba y revisábamos los libros, los presupuestos, cuándo se editaba, todo.

Yo lo conocí a él de niña, en el año de 1961, porque el vino a San Cristóbal como Orador de orden, a dar el discurso del cuatricentenario de la ciudad hace 50 años, ese discurso fue fabuloso. Mi padre lo escuchó por radio y nos hizo sentarnos a escucharlo. Es fabuloso. En el habla y dice al final "porque aquí entre estas murallas centenarias, la patria empieza y se termina toda"

Para mí es la prosa más bella que le han escrito a una ciudad, es como el Itaca de Constantino Cavafis para su Alejandría. Después en el liceo Simón Bolívar, él venía siempre a dar conferencias y era una alegría para los estudiantes, el doctor Velásquez era increíble, cuando llegaba era como la llegada del rey, me imagino, una personalidad nacional que significaba poder, ilustración y sobre todo significaba y significa el Táchira. Y al mismo tiempo tan sencillo y atento a lo que decían los jóvenes estudiantes. Luego pues tuve la oportunidad de trabajar con él y cuando como Directora Ejecutiva de la Batt pude tomar una decisión inconsulta, reedité ese discurso. Lo incluí en la reedición del libro "Así era la Vida en San Cristóbal" de Anselmo Amado sin consultarle, para darle una grata sorpresa. Es que yo dije, este es un gran discurso que corre el riesgo de perderse. El que quiera saber del Táchira, conocernos como pueblo tiene que leer ese discurso.

Gracias a ese discurso conocí, como decía Neruda, con palabras "claras como una lámpara y simples como un anillo", las etapas históricas de mi ciudad. Fue un discurso que me enseñó a contar para enseñar, para saber, para apreciar. Entonces al conocer al Dr. Velásquez, comencé a tener en él a un gran tutor, un extraordinario historiador que me acerco al Táchira de todas las épocas, con su palabra documentada, ilustrada y a la vez sencilla. Ahí está el Táchira descrito con un lenguaje cinematográfico de múltiples imágenes en la palabra prodigiosa de Ramón J. Velásquez. El Táchira de siempre. En sus palabras múltiples y bondadosas como nuestro pan. Para terminar, repito y agrego: Si tuviera que salvar un pan tachirense, salvaría el pan de maíz. Si tuviera que salvar un libro; un texto tachirense, salvaría ese discurso de Ramón J. Velásquez

Publicado por [Unknown](#) en [18:30](#) 10 comentarios:

Inicio

Suscribirse a: [Entradas \(Atom\)](#)