



Artículos

Personas

Learning

Empleos

Unirse ahora

Inicia sesión



www.mantequijazz.com

La Canilla: La baguette Venezolana

**Roberto Nunes**

Chef / Escritor / Investigador gastronómico / Creador de conceptos hosteleros.

Fecha de publicación: 17 jul 2020

Seguir

ARTICULO DE OPINIÓN:

Todo comienza en la época de la Caracas de los techos rojos, aquella donde el reparto del pan se hacía con la ayuda de un burro con cestas de mimbre. Aunque es ser optimista pensar en el burro, muchos, seguro, tuvieron que cargar con las cestas en los hombros.

En aquella época la mayoría de los panaderos eran importados desde el viejo continente. Estos fieles artesanos llegaron a Caracas ofreciendo lo que mejor sabían hacer, algo parecido a la baguette actual pero adaptándola a su pasado.

Los galos fueron abandonando el oficio, y el relevo de panaderos, esta vez lo hicieron los portugueses que se adueñaron del noble arte del horneado del trigo. Parecía que este oficio estaba hecho para ese pueblo lusitano tan trabajador.

Cuando todo cambio.

Este cambio de raíz influyó mucho, para algunos de manera positiva y para otros de manera negativa.

La "*baguette*" es un pan de fermentación larga, sin ningún tipo de materia grasa con

una miga delicada y aromática, ligeramente ácida, con una corteza brillante, dorada y crujiente.

Los portugueses siempre han sido buenos comerciantes, gente de negocio; tienen en su mente la panadería 2.0 que consiste en un recinto, donde no solo se ofrece pan, sino también otros productos alimenticios.

Pero si hablamos del pan, el producto había cambiado. Prefiero pensar, que el cambio en la calidad se debió a factores no económicos, la necesidad de atender otras áreas del negocio, llevaron a que la baguette se convirtiera en lo que conocemos los venezolanos como el pan canilla.

El Pan Canilla, es una barra de pan, de fermentaciones cortas, que se le adiciona materia grasa para aportar elasticidad, algo de textura y vida útil.

Pan canilla VS Baguette

El pan canilla es el **archienemigo** del pan francés, una masa gomosa, pálida, de miga compacta y nada crujiente. Y se preguntarán ¿Cuál es su ventaja? Que es un pan más rápido de fabricar, de mantener y de conservar; a diferencia de su némesis, la baguette, que es considerada pan diario.

Cuando sabes lo ocurrido, puedes decir que los portugueses son malas personas; que solo buscan el beneficio, y culparlos de cargarse la cultura panadera que tanto le costó construir a sus colegas europeos en este país naciente.

¿Y si estamos equivocados?

¿Y si esta opinión no es correcta? Yo no conozco Francia, pero si he estado en Portugal y los únicos panes de costra crujiente son aquellos panes de pueblo. Esos panes que están hechos con maíz y con centeno.

El pan de día, como "el pan canilla", es ese pan, que consumes con cada comida. Rompen con la estética y costumbre de lo que consideramos un pan medio en Europa, ya que la mayoría de ellos son muy blandos. Recuerdo pedir pan rústico y recibir, en lugar de ese pan con corteza crujiente al que estaba acostumbrado, uno blando un poco mas tostado.

Cuando vives esas experiencias en primera persona te replanteas todas tus creencias. En Venezuela la mal llamada élite de panaderos artesanos, siempre ha «*satanizado*» a la comunidad portuguesa alegando la destrucción del pan.

Comer con recuerdos

Los culpan de todas las enfermedades y señalan que por culpa de ellos nunca se recuperará lo que se tuvo en esta materia. Pero, cuando eres testigo de la fe y la tradición que pone ese pueblo en su pan, se te inunda la cabeza con ideas locas, entonces piensas, que quizás esos portugueses que llegaron a Venezuela no eran panaderos sino gente trabajadora que buscaba una forma honrada de ganarse el sustento y que en un gesto amistoso, intentaban mostrarnos aquello que ellos conocían como pan.

Yo como emigrante, nieto de otros emigrantes, viviendo, en una tierra que me acepta como hijo adoptivo, defiando a capa y espada la añoranza; y protejo a aquellos que, sin saber como, intentan ofrecer a los locales un trozo de ese país del cual huyeron, y compartir así una rebanada de sus orígenes.

 Recomendar

 Comentar

 Compartir

 3

[Inicia sesión](#) para ver o añadir un comentario.