



CRÓNICAS GASTRONOMÍA REPORTAJES TODAS LAS ENTRADAS

El pan de tunja en una receta de 1878

25 febrero, 2022 CorreodeLara

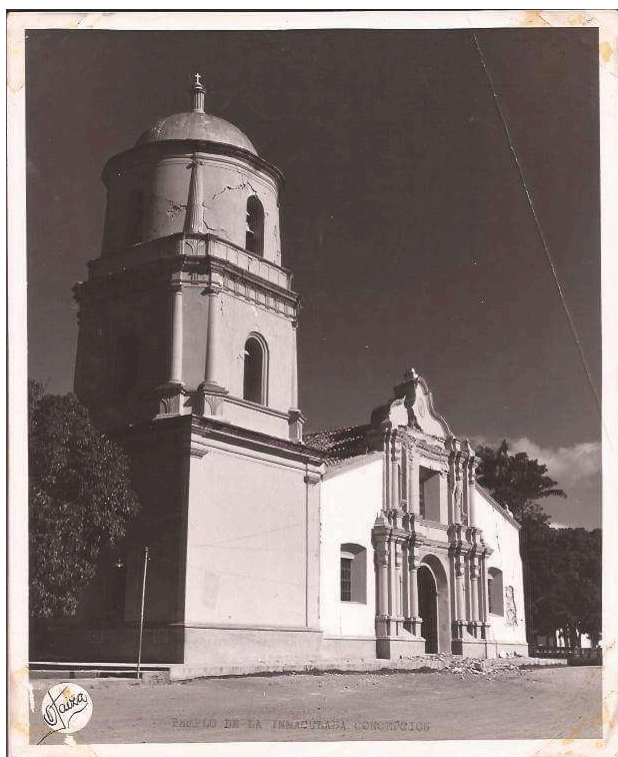
Juan Alonso Molina Morales
^Historiador, gastrónomo y escritor

nuestras meriendas vespertinas»

Las fronteras internacionales, con frecuencia tan ineficaces para impedir o controlar el intercambio de bienes —o males— y personas, en otros casos resultan harto determinantes en el desarrollo de modos mutuamente excluyentes de conocimiento y comprensión de la historia común de pueblos vecinos.

Los Andes colombo-venezolanos, es decir, la unidad geocultural compuesta a grandes rasgos por los departamentos colombianos de Santander, Norte de Santander y Boyacá, y los estados venezolanos Táchira, Mérida y Trujillo, puede tomarse como un ejemplo de lo antedicho.

Por lo general, los estudios dedicados a la historia de esas regiones, de uno y otro lado de la frontera, carecen de referencias sobre sus relaciones con procesos ocurridos o vinculados a fenómenos mayores que abarcan realidades del país vecino, a pesar de conocerse la magnitud abarcadora de algunos de ellos, pongamos por caso el de la expansión de la cultura chibcha hacia el occidente venezolano en tiempos prehispánicos, o el de la ruta abierta por ganaderos tocuyanos hacia el altiplano cundiboyacense en la segunda mitad del siglo XVI, o, más recientemente, el de la exportación de café colombiano a través del puerto de Maracaibo, a fines del siglo XIX.



Templo Inmaculada Concepción de El Tocuyo. Agosto de 1950.

Foto: Elio Otaiza

las fuentes bibliométricas y documentales producidas o existentes de este lado de la frontera, dejando al margen testimonios o investigaciones previas realizadas y disponibles en Colombia, capaces de contribuir significativamente a despejar dudas o ampliar la comprensión de hechos controvertidos o en cierto modo velados.

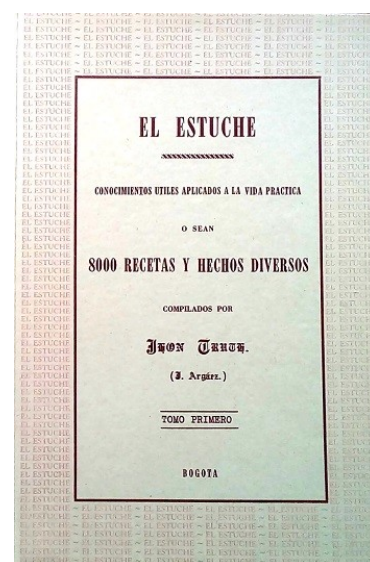
El pan de tunja, esa variedad de pan dulce tan cara al pueblo larense, con su característica forma de doble rollo en espiral unido por su parte inferior, corteza muy delgada y suave, miga ligera pero firme, y leve dulzor especiado con una mezcla muy comedida de anís dulce, canela y/o clavo de olor, parece ser de esos productos gastronómicos destinados a recordar la vieja y estrecha relación existente entre el occidente venezolano y los Andes orientales colombianos.

Ateniéndonos a las bien informadas sugerencias de la insigne historiadora Ermila Troconis de Veracoechea,⁽¹⁾ sería de Tunja, actual capital del Departamento de Boyacá, de donde habría llegado aquel pan, la receta o cuando menos las recomendaciones para su elaboración en las únicas tres poblaciones existentes en el territorio hoy larense para la década de 1560: El Tocuyo, Barquisimeto y Carora, principalmente a la primera de ellas, no sólo por ser la más antigua y de mayor población y economía más sólida, sino por razón de que fue de allí que partió durante aquellos años la primera expedición que sobre la senda de los primeros exploradores buscó —y consiguió— abrir una ruta comercial para abastecer de ganado vacuno a la industriosa ciudad del altipano neogranadino.

Por otra parte, en el piedemonte andino larense contiguo a El Tocuyo ya el trigo había empezado a cosecharse con relativo éxito, tal como lo atestigua la Descripción de la ciudad de El Tocuyo de 1578,⁽²⁾ donde se afirma que: “El trigo se da en partes frías, y en tierra sombreada, y se coge dos veces por año, ...”, de un modo que no pudo lograrse en las inmediaciones de Barquisimeto o Carora, por razones climáticas y edafológicas.

Ahora bien, que el pan de tunja, que con gusto y no poca gratitud nuestros ancestros conocieran y empezaran a tratar de reproducir en el siglo XVI, fuese el mismo o muy similar al que disfrutamos hoy día, es cosa que seguramente no podremos establecer nunca, tanta es la distancia que nos separa de aquellos días y la escasez de fuentes que nos pudieran informar al respecto.

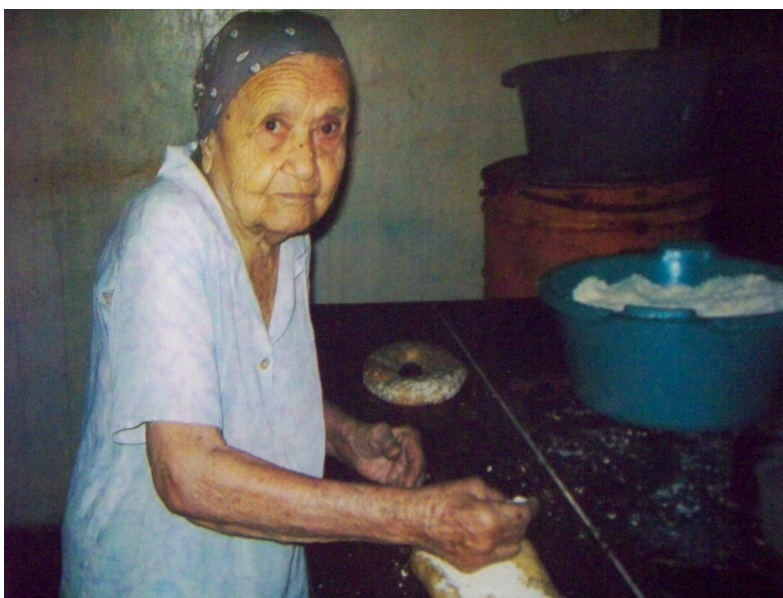
No fueron los siglos coloniales en los territorios que a la postre conformaron la Capitanía General de Venezuela, precisamente pródigos en la redacción de recetas de cocina, escasísimas como fueron entonces las personas en capacidad de leerlas y siendo el oficio mismo de la cocina una actividad manual bastante menospreciada, por lo cual destinada principalmente a esclavos e indígenas de servicio.





sabido que las panaderías solían cernir la harina para retirar parte de ese afrecho, tal como me explicaba la finada amasandera tocuyana Engracia Pérez Yépez —mejor conocida en vida como la “Niña” Engracia— que hacía precisamente para confeccionar su versión de pan de tunja.

Podemos preguntarnos también si en aquellos tiempos en que tan escaso y costoso era el azúcar blanco, no sería más bien el papelón o un azúcar moreno, el de uso común, con sus inevitables consecuencias sobre el gusto, la textura y el aspecto. Por otra parte, colegas historiadores como el Dr. Reinaldo Rojas, de visita en la ciudad de Tunja, hace pocos años se dio a la tarea de indagar si aún se conservaba en las panaderías de aquella ciudad algún tipo de pan similar o del mismo nombre, informándonos de lo infructuosa de su pesquisa.



La Niña Engracia

Y un grupo de historiadores tunjanos de visita en Barquisimeto con ocasión de su participación en las Jornadas de Investigación y Docencia en la Historia que convocaba la Fundación Buría y el Instituto Pedagógico de Barquisimeto,(3) coincidieron en que actualmente no existía en su ciudad un pan denominado de ese modo y, por el contrario, asistían a la capital larense con una gran curiosidad por conocer las bondades de un pan con tan arraigada estima.

En todo caso, hasta nuevo aviso, una receta suya aparecida en uno de los primeros repertorios culinarios dedicados, si bien no de forma exclusiva, al reconocimiento, valoración y difusión de las recetas de la cocina popular regional colombiana, debido al prolífico periodista y escritor, Jerónimo Argáez, vendría a ser la referencia impresa más antigua de nuestro entrañable pan de tunja. Veamos lo que nos dice:

“Pan de Tunja – El siguiente pan es conocido fuera del país con este nombre de una de nuestras principales ciudades:

poco hasta que este en disposicion de pouverse amasar con los puños, pero no negue a estar tan dura como las uemas masas; después se une todo en una pelota redonda, se le da lustre por encima con manteca y se deja tapada. Al día



siguiente toda la señal de que está bien amasada es que amanece esponjada; si está esponjada se baten otros seis huevos y después de bien batidos se le echan azúcar molida al gusto, y ésta también se le echa a la libra y media de levadura que se le aumenta, también se le echa el azúcar al gusto, pero no en demasía, y se revuelve con mantequilla, vino, agua de azahar y anís; se le va echando la harina otra vez en tér-

minos que quede de amasarse y con un poco de manteca que se unta en la batea se vuelve a amasar bien con los puños y se amasa de suerte que quede ni dura ni blanda, y después se extiende el pan en términos de darle un doblez, después se tapa hasta que se vaya levantando, y así que se va aflojando se enciende el horno; su temple será como para bizcochuelos; los panes se ponen en hojas de plátanos u otra que las reemplacen, y al mismo tiempo de meterlos se le da una cortada al pan por la misma rajadura que tiene. Cuando críe color y esponje está para sacarlo.”(4)

Quede aquí, pues, para la curiosidad y la reinterpretación de gastrónomos, historiadores y oficientes de la panadería, la manera (o una de ellas) en que durante el siglo XIX colombiano se hizo, seguramente también en Tunja, el pan con que los larenses solemos socorrer al cafecito o chocolate de nuestras meriendas vespertinas.



1 TROCONIS DE VERACOECHEA, Ermila. Historia de El Tocuyo Colonial. Caracas: UCV, 1984. Pp. 47–48.

2 ARELLANO MORENO, Antonio. Relaciones geográficas de Venezuela. Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1964. P. 154.

3 Pedro Gustavo Huerta Ramírez y Jorge Duarte Acero, asistieron en 2005; y luego en 2007, el Dr. Javier Ocampo López. Las referencias sobre la elaboración del pan de tunja en su ciudad natal, le fueron solicitadas por el colega historiador caroreño Luis Mora Santana.

4 MORENO BLANCO, Lácydes. Sabores del pasado. Recetas de El Estuche [compiladas y publicadas originalmente por Jerónimo Argáez en 1878]. Prólogo, selección y notas de Lácydes Moreno Blanco. Bogotá: Panamericana Editorial, 1999. 311 p.