

VENEZOLANIDAD

¿De dónde viene el pan chino? Es más venezolano de lo que creemos

¿De dónde salió la costumbre de acompañar la comida china-venezolana con un suave pancito? Indagamos en la historia y en el proceso de elaboración de este producto anclado en la memoria gustativa

**Valentina García Ainagas**

27 de febrero, 2024 01:15 pm

Última actualización: 27 de febrero, 2024 02:35 pm



La cocina china ha tenido una influencia significativa en la cultura venezolana, especialmente en la gastronomía. Y se hizo natural que los restaurantes acompañaran sus comidas con el llamado pan chino, un bollo pequeño y suave que se servía junto con platos como el arroz frito, el pollo agridulce, el chop suey, entre otros, siempre con salsa agridulce y salsa de soya para agregar al gusto. Pero ¿de dónde viene esa costumbre? ¿Los chinos acompañan sus almuerzos y cenas con pan?

El pan chino se convirtió en algo característico de la comida china-venezolana. Es un panecillo que se hace al horno y que a algunos le puede recordar el asiático pan bao. En Venezuela, este pan se ha adaptado a los gustos locales convirtiéndose en algo muy común en muchos restaurantes chinos y locales de comida oriental.



El pan chino venezolano es un bollo pequeño y muy suave. Foto Daniel Hernández / @danielimagen

¿Es chino o es venezolano?

David Acón, CEO e hijo del fundador de la cadena de restaurantes Salón Cantón, con más de 55 años de operaciones, recuerda cómo comenzó la tradición de los pancitos chinos.

«Yo recuerdo que, siendo yo pequeño, ya se servían los panes, pero mi papá me cuenta que la tradición comenzó porque los comensales caraqueños están acostumbrados a comer pan con las comidas, algo que no hacen los chinos», recuerda David.

Los comensales pedían pan, así que los dueños de los restaurantes solucionaron **sirviendo los panes que los chinos consumen en el desayuno**. Son los tradicionales pancitos, pequeños, de masa ligera y horneados solo lo necesario, con su capita levemente dulce. Es lo que ahora llamamos «el pan chino».



Los panes chinos de Nenedeli, casi listos. Foto Daniel Hernández / @danielimagen

Por su parte, Yuman Ley, CEO y nieto del fundador de **Chez Wong**, restaurante especializado en comida china con más de 30 años en el mercado, explica que el pan que los venezolanos conocen como “pan chino” no es tradicional de la cultura china.

En Chez Wong, explica Yuman, no ofrecen el pan que se conoce como chino-venezolano sino que **acompañan los platos con los panes bao**, uno muy tradicional de la gastronomía china.

“La gastronomía china no tiene pan, como podríamos imaginarnos, sino que usan mucho masas fritas o al vapor. Una de esas es el bao, que es una masa madre que lleva una mezcla de varias masas de arroz, la mayoría cocinadas al vapor”, explica Yuman.



Uno de los panes que se sirven en Chez Wong. Foto cortesía Yuman Ley

Se podría decir que la principal diferencia entre el pan chino venezolano y los panes tradicionales chinos, precisamente es esa, la cocción. Pero también se puede decir que este pan chino-venezolano es una adaptación de la receta tradicional china motivada por la diferencia del público y de los ingredientes que se consiguen.

“A mi me gusta citar a **Miro Popic** que dice que la comida china venezolana es una adaptación de los paisanos cantoneses que llegaron a Venezuela durante el *boom* petrolero. Ellos adaptaron la comida china a los ingredientes que tenían en ese entonces. El pan chino venezolano es una adaptación porque los chinos vieron que los venezolanos estaban acostumbrados a comer con arepa o con pan al terminar la comida, entonces adaptaron el pan chino y lo acompañaron con el famoso pote de arroz chino”, dice Yuman Ley.

El pan de la memoria gustativa

El pan chino-venezolano ha logrado ganarse un lugar especial en la memoria colectiva como un símbolo de tradición al momento de disfrutar de un delicioso plato chino. Esta fusión culinaria ha conquistado los paladares de generaciones enteras en Venezuela.

Uno de los venezolanos que recuerda con cariño este pan es **Carlos Raúl Torres**, quien junto a su esposa **Alejandra Nava**, crearon la **panificadora Nenedeli** horneando el famoso pan chino-venezolano.



Los esposos Carlos Raúl Torres y Alejandra Nava fundaron Panificadora Nenedeli para honrar al pan chino. Foto Daniel Hernández / @danielimagen

Comenzaron en el **año 2020**, durante la pandemia. Experimentando con videos tutoriales y perfeccionando la receta, Carlos, que sí tenía estudios básicos de Panadería, consiguió la consistencia ideal para el pan que vivía en sus recuerdos y que hacía tiempo no veía pues, con la crisis, desapareció de los restaurantes chinos.

“A nosotros nos acostumbraron que el arroz chino iba acompañado de ese pan y eso es solo aquí en Venezuela. Ese pan chino dejó de salir hace tiempo acá y **yo quería rescatar ese recuerdo del venezolano**”, recuerda Carlos.



En el obrador. Foto Daniel Hernández / @danielimagen

“Es algo que te remonta a esos tiempos cuando eras chamo e ibas con tu familia a comprar arroz chino. Yo era fan de la comida china y para mí era fundamental que mi papá comprara el arroz chino pero con el pan”, explica Alejandra, esposa de Carlos.

En el 2021, por problemas de salud tuvieron que detener la producción por casi un año hasta que por fin lograron retomarla.

Comenzaron horneando en bandejas de pasticho y vendiendo para sus vecinos, pero a medida que sus pancitos se hacían más famosos, fueron mejorando su espacio, maquinaria e instrumentos de trabajo, que compraron reinvertiendo ganancias y vendiendo algunos activos. Ahora tienen su propio **obrador en La California Norte**.



El pan chino de Nenedeli, antes de ir al horno. Foto Daniel Hernández / @danielimagen

“Cuando mi esposo comenzó con los panes chinos fue una locura porque fue dándole esa suavidad y ese toque venezolano, **ese sabor que nos gusta** y al que estamos acostumbrados”, recuerda Alejandra.

Hoy en día, Nenedeli ofrece el pan chino venezolano, pan de hamburguesas, pan dulce, pan de jamón, pan deli (tipo subway) y próximamente pan de perro caliente, pero **uno de sus grandes protagonistas siempre será el pan chino**.

El pan chino es mezcla de culturas

El pan chino-venezolano es mucho más que un pan delicioso, es un símbolo de la rica mezcla entre la cultura china y la cultura venezolana. Es una **fusión culinaria** que representa la interacción y el intercambio cultural que ha tenido lugar a lo largo de la historia en Venezuela, enriqueciendo la identidad gastronómica del país.



Pan chino elaborado por el panadero Carlos Raúl Torres. Foto Daniel Hernández / @danielimagen

La influencia de este pan se extiende **más allá de la mesa**, ya que refleja la diversidad y la integración de diferentes tradiciones culinarias en la sociedad venezolana. A través de él, se pueden apreciar los sabores, ingredientes y técnicas de preparación propias de la cocina china, adaptadas y reinterpretadas con un toque venezolano para satisfacer los gustos locales.



Pan chino en elaboración. Foto Daniel Hernández / @danielimagen

El pan chino-venezolano es un **símbolo de la armoniosa convivencia entre dos culturas**, demostrando que la comida puede ser un poderoso medio para unir a las personas y enriquecer el patrimonio gastronómico de un país. Es un recordatorio de que la diversidad es un valor que debe ser celebrado y compartido, especialmente a través de la mesa, donde se construyen puentes de entendimiento y se fortalecen los lazos entre comunidades.

Coordenadas

Panificadora artesanal Nenedeli. Instagram. [@nenedeli](#). Atienden de martes a sábado.

Salón Cantón. Instagram. [@saloncanton_ve](#). Tiene varias sedes, entre ellas La Castellana, CCCT, El Hatillo, El Paraíso y Las Mercedes. También en Maracaibo.

Chez Wong. Instagram: [@chezwongccs](#). La Castellana, en los alrededores de la redoma. De martes a domingo.



Valentina García Ainagas

Más información

[CHEZ WONG](#)[COMIDA CHINA VENEZOLANA](#)[NENEDELI](#)[PANES](#)[SALON CANTON](#)

