



ASÍ SOMOS GASTRONOMÍA

## Lo sabroso del pan andino se llama Talvina

Por **Frederick Jiménez Silva** 29 octubre, 2016 168 0

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.



Investigador Rafael Cartay

**En animosa charla, están sentados los miembros del Circulo Gastronómico del Táchira y el invitado, Doctor 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.**

### ¿Qué es 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 agua, panela y harina de trigo.

Dicho en palabras de Sebastián Alviarez- 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 potes 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 échele en el fondo, que lo hace enfiertar, 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.

## El gusto azucarado andino

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 tabloncillos 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 *paledonías***, 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.

## ¿Qué pasa cuando partes un pan andino tachirense?

**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 arrojaba con blancos paños la mercancía, pregona 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 arrebatata.**