

EL FOGÓN CREATIVO

# Panes tachirenses, masas ancestrales a orillas del Torbes

La talvina, fórmulas resguardadas por décadas y el amoroso trabajo de los artesanos, aportan a los panes de estado Táchira características únicas de sabor, aroma y color, desde amasijos dulces hasta salados y rústicos bollos



Rubén Rojas

05 de marzo, 2022

08:57 am

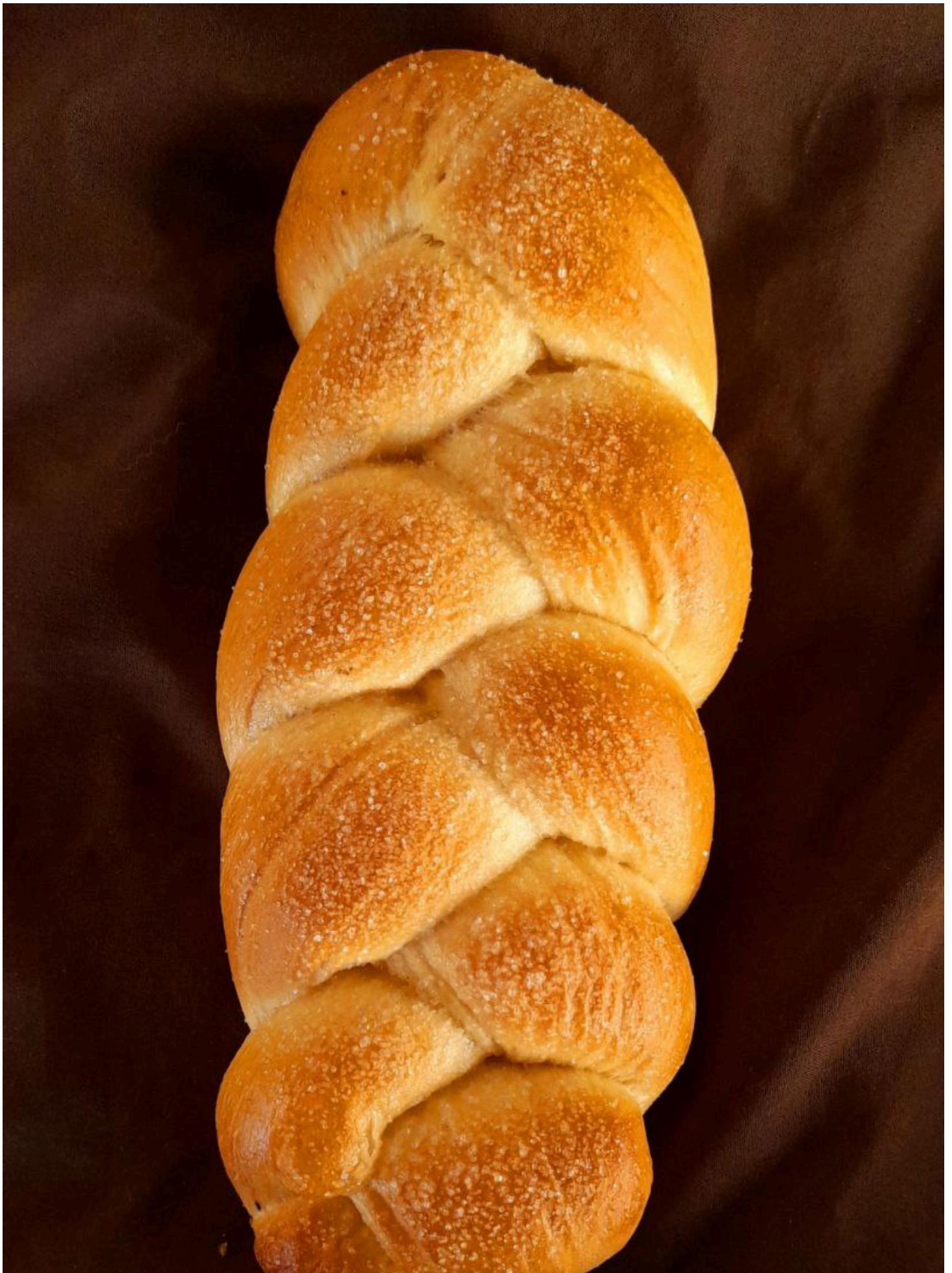


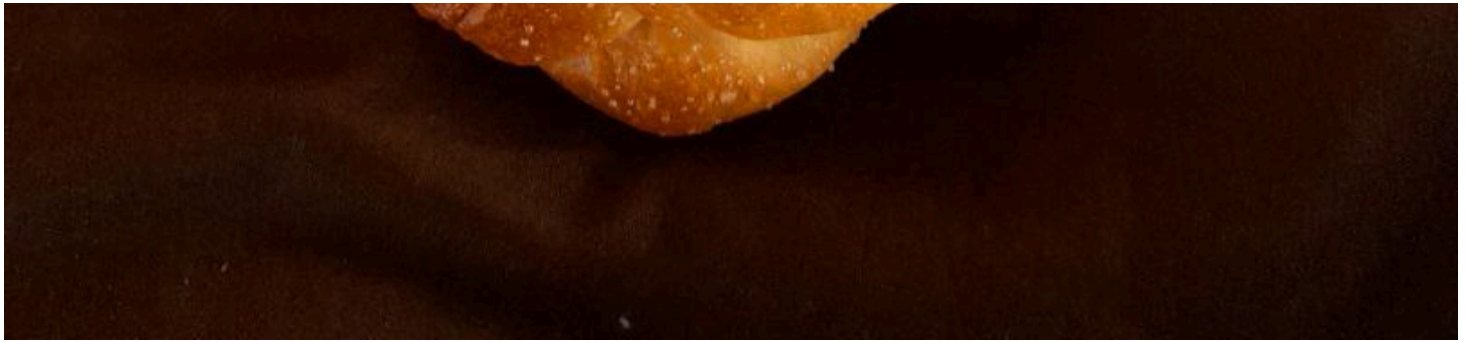
POCHO SUÁREZ / @POCHOVE

**L**eonor Peña, investigadora galardonada por la Academia Venezolana de Gastronomía con el premio Armando Scanonne 2013 y autora del libro *Cocina Tachirense* (San Cristóbal, 1997), afirma que la llegada del pan a San Cristóbal tuvo lugar hacía el año 1561 de manos de los fundadores, en forma de harina para las ostias, tan necesarias para la celebración de la eucaristía, y de algunos panes rústicos.

En esos tiempos, aclara Leonor, la provincia de Pamplona incluía a Mérida, Zulia y Táchira. De allí parte Juan Maldonado a fundar San Cristóbal como una villa de paso, condición que mantiene la región hasta bien avanzados los tiempos republicanos y hace de ella un crisol de culturas.







Todas las fotos son de Pocho Suárez

Leonor explica que este “cruce de caminos” otorgó a la ciudad una condición especial: era la salida al mar a través del lago de Maracaibo y, posteriormente, asentamiento de importantes empresas alemanas que se dedicaron a comerciar con café y cacao.

Sin embargo, resalta Leonor, la misma ubicación geográfica los mantuvo casi aislados del resto del país hasta 1925, año en que se construye la carretera trasandina. Antes era necesario salir por vía marítima y hacer escala en Curazao para llegar a Caracas.



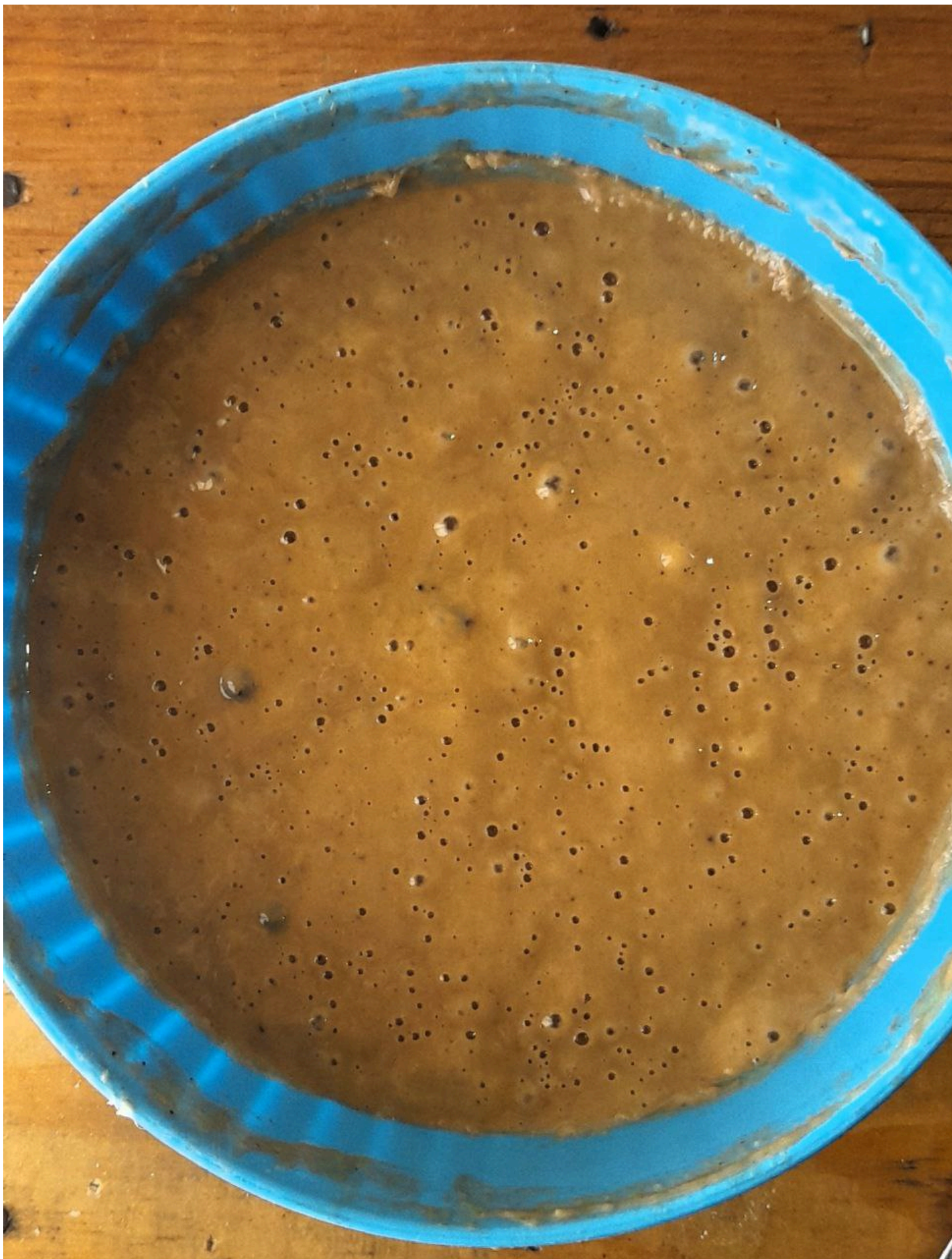


## Larga vida a la talvina

Este aislamiento fue una de las condiciones que permitió que los afamados panes tachirenses conserven fórmulas y características ancestrales. “Mientras el resto del país descubría el pan blanco de manos de Guzmán Blanco y su obsesión por lo francés, en San Cristóbal se seguía valorando el tradicional pan fermentado con talvina”.

La talvina es un fermento elaborado a partir del afrecho del propio trigo y la panela, o papelón. Este ingrediente que se hereda de una generación a otra y mantiene las características del pan de cada familia tachirense que se dedica a la panadería, y que resguardan con tanto orgullo.





Los mencionados viajeros alemanes traen consigo la disciplina del comercio y la cultura del aprovechamiento, de allí el uso de ingredientes como el afrecho, además de gerentes corsos o italianos. Son precisamente familias descendientes de corsos quienes comienzan con las primeras panaderías hacia principios del siglo pasado.

Leonor enumera algunos de estos productos: "Panes sencillos de las fiestas que se puede llamar de banquete. Nosotros los llamábamos panes de desayuno o de primera comunión o de matrimonio". También "panes dulces o los de sal. Todos con masas madres antiquísimas y que son una heredad gastronómica".







Termina reafirmando que los panes tachirenses son mucho más que aquello que llaman “pan andino”, y que es siempre un amasijo dulce.



Rubén Rojas

Más información

- EL FOGON CREATIVO
- GASTRONOMÍA
- PANADERIA
- SABORES VENEZOLANOS