

5

El pan nuestro, el de todos los días

Por César Mauricio Olaya



Cuando oímos mentar la mestiza con queso de hoja, la mogolla chicharrona con agua de panela, el mojicón con chocolate o el llamado pan cascarita con tamal, vuelven a nuestra memoria los recuerdos de la infancia, cuando las abuelas preparaban el pan en el horno de la casa y toda la estancia quedaba envuelta en su aroma. Con el tiempo, y en su paso por la mesa de varias generaciones de santandereanos, estas preparaciones, a base de trigo y cebada, dejaron de ser sencillas variedades de pan para convertirse en fórmulas de identidad de nuestro departamento. Por eso me propuse no dejar de compartir con ustedes estas experiencias en los molinos y las panaderías de tradición en Santander.

Comienzo este periplo en California, conocido como el municipio dorado, no solo porque tiene entre sus montañas una de las mayores reservas de oro del país, sino también por haber sido, durante muchos años, la región agrícola de mayor producción de trigo y cebada en el departamento. De hecho, muchos de los testimonios relacionados con la industria panificadora que encontré en varios parajes de la ruta apuntaban, de alguna manera, hacia este municipio, que en su época de bonanza dinamizó toda la economía regional alrededor de los molinos y la pequeña industria harinera.



Precisamente, a menos de quinientos metros del casco urbano de California, a orillas de la quebrada La Baja, y siguiendo el camino que conduce hacia la vereda Cedrillos, se encuentra la casa conocida en el pueblo entero como El Molino. Este lugar obtuvo su renombre hace mucho tiempo, cuando existía la tradición del cultivo y la molienda de la cebada, el trigo y el maíz, pues las familias del pueblo visitaban con frecuencia este lugar, no solo para procesar sus granos de cereales, sino también para comprar los mejores panes de toda la región.

Tan pronto entro a El Molino, me encuentro, para mi sorpresa, con un joven no mayor de veinte años, que se presenta como Diego Fabián Guerrero González, el sobrino-nieto menor de doña Tulia Arias, la primera de una generación de mujeres que tuvieron a su cargo esta empresa familiar, que hoy, de no ser por el joven heredero, estaría perdida en el olvido. Cuando le pregunto a Diego por su decisión de mantenerse al frente del negocio, confiesa que el trabajo es arduo y que lucha constantemente por mantener el legado de su madre y de sus tías. «Yo quisiera dedicarme a otro oficio, estudiar una carrera, irme para la ciudad, pero hay algo que me amarra a estar en esta brega, y ya lo hago más por cariño que porque sea buen negocio», explica Diego.

El molino con el que Diego trabaja tiene más de diez años de funcionamiento, y se mueve por la acción del agua que desciende de una quebrada cercana por un canal que se construyó a una distancia aproximada de un kilómetro arriba de la casa. «Todo acá es brega. A mí me toca, por lo menos dos veces al mes, irme canal arriba a limpiarlo, quitarle la maleza y las piedras, que a veces represan el agua, y así poder dejar todo funcionando correctamente. El canal trae el agua, y a unos cien metros se parte en dos, uno que devuelve el agua al río cuando la esclusa está abajo, porque no todo el tiempo el molino se está moviendo, y el otro, que es el que lleva el agua hasta el molino», señala Diego.

Pero no todo es molienda, pues el proceso involucra además la elaboración del pan en sus diferentes presentaciones: casero tradicional, criollo, mojiçón, pan de torta y mantecadas. Ante mi petición para que repasemos uno a uno los pasos del proceso de la molienda, lo primero que hace mi anfitrión es dirigirse hacia un costado del camino, donde se ve el canal abierto que trae el agua que mueve el molino, y levantar la esclusa de madera para que el agua cambie de rumbo. Después, me conduce hasta la parte baja de la casa, donde se aprecia el funcionamiento del molino, que al recibir la corriente de agua comienza a moverse.

Una vez allí, Diego me cuenta que la rueda del molino está elaborada con madera de nogal, y que es tan resistente que ya tiene más de cuarenta años de funcionamiento, a pesar de que, según aconsejan los expertos, estas piezas deben cambiarse cada veinte años. «Las piedras aguantan más, pero yo creo que ya va siendo hora de ir pensando en cambiarlas, porque están bastante gastadas, y es necesario que estén finitas para que el grano quede bien molido», concluye mi anfitrión, y se aleja del molino para realizar la primera fase del proceso, conocida como harnear. Esta etapa consiste en disponer una buena cantidad de trigo sin moler dentro de una especie de malla de cernir, para limpiarlo de residuos, paja y otras impurezas con las que llega del campo.

En California, Santander, aún se conserva el culto por el viejo molino de piedra.





Ahora Diego sube por una desgastada escalera hasta la parte alta del molino, donde se encuentra la boca o tolva del artefacto, y allí deposita el grano con la habilidad del que sabe su oficio. El sonido ambiente cambia de inmediato, y se oye el eco de las piedras que rozan una contra otra al moler el grano, y así, casi de manera instantánea, por un pequeño canal lateral, comienza a salir la harina producto de la molienda. «Como le dije, ya las piedras no muelen igual, así que dependiendo del tipo de pan que se vaya a preparar toca darle una segunda pasada, o se pasa por un tamiz, para tener una harina más fina», comenta Diego.

Después vienen las fases de la preparación de la masa, pero en esta ocasión no pudimos continuar con ellas, porque Diego ya había preparado la cantidad de masa necesaria el día anterior, pues debía dejarla dormir durante una noche para poder elaborar los panes esta misma tarde. De modo que le doy las gracias al joven por haber compartido conmigo su experiencia en el oficio de la molienda y la panadería. Antes de despedirme, Diego me ofrece un par de mestizas que ya tiene preparadas, y me desea un buen viaje. Yo continúo la ruta que he planeado por Santander, pero me llevo de California la reflexión sobre la realidad que se cierne sobre la tradición de la molienda y la preparación del pan, que con certeza quedarán en el olvido si las condiciones económicas de Diego y de otros jóvenes como él no mejoran lo suficiente como para que puedan vencer el llamado de la ciudad.



El salvado, la miel de caña y el chicharrón de cerdo son tres de los ingredientes fundamentales que componen la mestiza criolla.

El centenario de la Trillos

Volviendo a mis nostalgias de infancia, estoy ahora frente a la más tradicional de las panaderías de Bucaramanga, la famosa Trillos, en su sede de toda la vida, en la carrera 17 entre calles 37 y 41, en pleno centro de la ciudad. El aroma que emana de este lugar nos confirma por qué esta panadería ha hecho parte de la vida de tantas generaciones de bumangueses. Me recibe Eduardo, hijo de don Antonio y nieto del fundador de esta empresa, don Pablo Antonio Trillos.

Una de las trabajadoras de la panadería desplaza una de las vitrinas en las que se ubican los productos para permitirme el ingreso al lugar de producción. Ascendemos por una escalera de caracol fijada a la pared, y que conduce a las oficinas administrativas, en donde se destacan, en vitrinas de calidad museística, una amplia colección de piedras fósiles y elementos indígenas de posible origen guane o lache, dos comunidades que habitaban en esta zona del departamento en épocas prehispánicas.

De repente caigo en la cuenta de la casualidad que gira en torno al nombre de esta panadería. La palabra 'trillo' se refiere concretamente a una antigua herramienta utilizada para separar la paja del trigo tras la siega o el corte, pero, a su vez, esta palabra, en nuestra ciudad, alude al apellido de esta familia que se ha entregado durante ya casi cien años al oficio de la panadería, y cuya empresa tuvo su origen en Matanza. Tras varios años de trabajo en ese municipio, el 3 de mayo de 1922, el padre de Antonio abrió la panadería en Bucaramanga, y en esta ciudad logró posicionar su marca con dos productos: la mestiza y el pan especial.

Desde 1960, don Antonio Trillos tomó las riendas de una de las panaderías más apreciadas por los santandereanos.



Más adelante, en 1962, Eduardo tomó las riendas del negocio, y tuvo que enfrentarse al reto de modernizar la planta y diversificar la producción sin afectar la calidad y el carácter tradicional que había logrado la panadería¹.

En ese proceso se adquirieron hornos más modernos y se produjeron nuevos productos. Pero no todo se desarrolló con facilidad; Eduardo enfrentó varias dificultades, como también lo hace en la actualidad, pues cada periodo trae nuevos desafíos. Al respecto, Eduardo cuenta: «Claro que debimos luchar a brazo partido contra todo tipo de dificultades, desde las financieras hasta los incendios, y, por supuesto, todas las consecuencias derivadas de la globalización, la necesaria sustitución de las harinas nuestras por las importadas, la competencia en una ciudad creciente y todo lo que hoy debemos enfrentar por las exigencias de una economía cambiante». Una vez dentro de la planta, quien me guía en el recorrido es don Antonio. Y lo primero que hace es mostrarme un horno de grandes dimensiones, que, según lo que él me dice, puede tener más de sesenta años de funcionamiento. En ese tiempo, el único cambio que se le ha hecho a este horno es que antes funcionaba con leña, y ahora lo hace con otros combustibles no contaminantes.

Justo al lado de este gigante, se encuentran otros dos hornos de evidente antigüedad, y que terminan de corroborar la condición de tradición de la empresa. «Estos hornos los importamos de Alemania, de la ciudad de Stuttgart, en 1925, y fueron fabricados en los talleres de la Werner & Pfleiderer, una de las empresas de mayor reconocimiento en la materia en toda Europa. En ellos se hornean todos nuestros productos; de hecho, yo pensaría que aquí comienzan a verse esos valores agregados que definen nuestra marca», señala don Antonio.

En la Panadería Trillos no se descansa ningún día del año, por lo que las funciones de los trabajadores están organizadas por turnos, de manera que sea posible mantener siempre las vitrinas surtidas. Así, por ejemplo, según me explica don Antonio, de lunes a sábado se producen el pan especial y la mestiza, las dos variedades que más se venden, y el domingo se produce el tradicional mojiçón. Además, la Trillos ofrece otros productos más elaborados para fechas especiales, como los cumpleaños y las festividades navideñas.

¹ Un caso similar, alusivo a la tradición de las panaderías en el departamento de Santander, ocurre en el municipio de Betulia, de la Provincia de Mares, donde tiene lugar la tradicional panadería La Nube. La mayoría de los habitantes de Betulia coinciden en que, en La Nube, propiedad de la señora Luz Stella Sarmiento Gómez, se consiguen los mejores panderos y bizcochuelos del municipio.





Cuando ya me siento con más confianza, me atrevo a preguntarle al veterano y experto panificador sobre la esencia que hace tan particular los panes de la Trillos. Así que don Antonio, sin ningún recelo, me confiesa con tranquilidad que la harina especial que le da el nombre a una de las variedades de pan que allí se ofrece, el pan especial, proviene de la combinación de dos tipos de trigo, uno llamado chiquito y otro conocido como gordo, y que datan de la época en que su padre trabajaba en el molino en Matanza. Sin embargo, don Antonio aclara que la harina con la que hoy se trabaja es importada, pues las medidas de apertura tomadas por el Gobierno acabaron con los cultivos de trigo en prácticamente todo el país. Por tal razón, esta empresa tuvo que buscar la manera de mezclar esas nuevas harinas para lograr una similar a la de tradición.



Los hornos de esta panadería se importaron de Stuttgart, Alemania, desde hace ya más de 50 años.



«Hay otras fórmulas muy nuestras, como el uso de la panela, pero no usamos cualquier panela, en eso somos muy cuidadosos y exigimos ciertas calidades a los proveedores; en la actualidad la adquirimos aquí no más en unos trapiches de Piedecuesta. La levadura que usamos se fabrica acá mismo en la planta, y es con base en probióticos, que garantizan que el pan no se mohosee y que, por supuesto, su sabor no cambie. La mogolla lleva salvado, y la mestiza, por supuesto, no es la misma mogolla, pues a la mestiza se le echa el chicharroncito, que es la fórmula santandereana», dice don Antonio. Con semejante descarga de generosidad al revelarnos tantos y tan valiosos secretos, me despido de esta gran familia, con la certeza de que, aunque pasen otros cien años, esta panadería difícilmente podrá separarse del alma de los bumangueses.

El pan de Aratoca

Una tradición viva entre los santandereanos es la de la famosa panadería Pan Aratoca, cuyo lema suena como una expresión de nuestra tierra: «Del horno a la boca, ninguna mano lo toca». Aratoca es un pueblo donde todo gira alrededor de la industria casera y el minicultivo de fique, una tradición ancestral que ha logrado permanecer a pesar de las dificultades que representa sostener unos procedimientos con alta participación artesanal. Este municipio está ubicado en la parte alta de la montaña, cuyas faldas conforman una amplia parte del Cañón del Chicamocha, a pocos metros del trazado de la vía central entre Bucaramanga y Bogotá. Esta ubicación estratégica le ha servido al municipio para convertirse en una especie de parador de descanso en la ruta.



El de mojadador, el de rollero y el de cortador son algunos de los oficios especializados que aún se conservan en las panaderías de Aratoca.

Tras desayunar con una reponedora changua con arepa de maíz pelao en el restaurante Los Jaimes, de tradicional reconocimiento como parador gastronómico para el viajero, y ubicado justo en el cruce que conduce hacia el pueblo, llego al parque principal de Aratoca, donde se encuentra la iglesia de Nuestra Señora de las Nieves. Una vez allí, pregunto por la fábrica del afamado pan que acá se produce y que se come en todo Santander. Las indicaciones de la gente me ubican con facilidad en una de las esquinas del parque, y allí me encuentro con don Javier Pereira, el dueño de la panadería con una tradición de más de sesenta años.

Sin mucho preámbulo, don Javier me invita a ingresar a la zona de producción, ubicada tres puertas más adelante del punto de venta, y cuando llegamos al lugar, me explica lo siguiente: «Nuestro pan, en general, es muy conocido, pero es la mestiza chicharrona la que pone la cara como la de mayor nombre y gusto entre la gente. Pan Aratoca es una empresa de más de sesenta años, fundada por don Antonio Ordóñez y sus hermanos Alejandro y Casimiro. En la actualidad la manejamos nosotros, y, pues, claro que el compromiso de seguir manteniendo el nombre de este pan es total». Un ejemplo del reconocimiento que tiene la mestiza de esta panadería es el evento que se realizó en el año 2012, con motivo de la celebración del cumpleaños del pueblo. Don Javier me cuenta que en esa ocasión prepararon la mestiza más gran del mundo, que pesó más de quinientos kilogramos, y requirió el trabajo de doce panaderos de la empresa durante ocho días seguidos.



En la zona de producción todo parece detenido en el tiempo. Varios de los mesones son de madera, y no sé cuántos panes se han amasado hasta hoy sobre ellos. Hay también una balanza casi completamente oxidada, en la que se pesan las porciones de masa, así como varios moldes totalmente quemados, debido a la cantidad de horas que han pasado dentro de los hornos. La experiencia de los operarios no solo se evidencia en la maestría de sus movimientos y en la calidad de sus preparaciones, sino también en la blancura de sus cabellos, por el paso del tiempo. Don Javier me presenta a los trabajadores y me indica sus cargos. Cada uno de ellos trabaja juiciosamente en su oficio, sin necesidad de sistemas de control de tiempo, pues saben muy bien que una vez se inicia uno de los ciclos de preparación, los tiempos son casi exactos para producir los cuarenta y ocho panes por ciclo, que es la cantidad de moldes que caben en los hornos.

«Antes teníamos más personas, y la mayor parte del trabajo se hacía a mano; por ejemplo, la batida no era con máquinas como ahora, sino a puro pulso, y, claro, tocaba tener como cinco personas en ese oficio. Hoy no se puede hacer así por regulaciones de sanidad que pone el Gobierno; entonces, aunque rinde mucho más, algo de la esencia que le pone el factor humano se pierde», dice don Javier. Por ahora, la mestiza chicharrona queda en el cuarto caliente, en la fase que los panaderos de tradición llaman “poner a dormir”. En unas horas, esa masa pasará a los hornos y, tras enfriarse, continuará las fases de empaclado y distribución a los puntos de venta en distintos municipios de Santander, Boyacá y Cundinamarca, los principales compradores en la región.

La mogolla chicharrona es uno de los panes más reconocidos del municipio de Aratoca.



La casa de la mogolla

Málaga, capital de la provincia de García Rovira, quizá por la condición misma que la naturaleza le impuso al prácticamente aislar a los pueblos de esta provincia del resto de municipios del departamento, ha tenido a su favor el hecho de que muchas de las tradiciones ancestrales se han conservado en el tiempo, sin mayores cambios, y han permitido la supervivencia de decenas de haberes culturales de arraigo. Uno de estos productos es la mogolla malagueña, un pan que hace parte de desayunos, onces y cenas de varios santandereanos, y que en esta ciudad es también llamado sema o mestiza, aunque el letrero de identificación de la panadería diga expresamente Casa de la Mogolla.

Alexánder Moreno Meléndez es hoy el panadero principal y el administrador de esta empresa heredera de los saberes de una tradición familiar. De entrada, Alexánder me recibe con una refrescante cola Hipinto y una mogolla. Cuando le pido que me cuente sobre la historia de este tipo de pan, Alexánder toma asiento frente a mí, y empieza su relato: «La mogolla es lo que desde tiempos de nuestros abuelos se conocía como pan campesino, porque era toda elaborada con recursos de la tierra, cuando en casi todos los municipios vecinos se cultivaba el trigo y la cebada; entonces existían muchos molinos y el pan se hacía en cada casa en hornos artesanales. Con el tiempo se empezaron a abrir panaderías en el pueblo, y la gente empezó a dejar de preparar el pan en sus casas y se optó por comprar el pan de la semana».





Alexánder continúa su historia, y me cuenta que, justamente gracias a ese cambio en la economía y en la alimentación familiar, su madre entró a trabajar en una de las panaderías de la época. Después, cuando él ya estaba en el bachillerato, ella le enseñó a hacer panes y él quedó encantado con el oficio, tanto así que decidió dedicarse a la panadería desde entonces. Así que madre e hijo abrieron su propio negocio hace veintidós años, que hoy continúa ofreciendo a sus clientes un pan absolutamente natural, sin ningún tipo conservantes, como señala el joven panadero.

Ahora que conocemos la historia de esta panadería, es momento de pasar a las preparaciones. Mientras los trabajadores se mueven de un lado al otro para cumplir con sus labores cotidianas, Alexánder, con la generosidad que mostró desde el principio, se toma su tiempo para explicarme el paso a paso de la elaboración de sus productos. Lo primero que hace es tomar la artesa, mojadora o canoa, como también se le conoce por ser un recipiente de madera y de forma rectangular, aunque en la actualidad está fabricada de aluminio, por exigencia del Invima. En la artesa se baten todos los ingredientes: la harina, el salvado, el dulce, la sal, la mantequilla y los huevos, y cuando la mezcla ha tomado la consistencia adecuada, pasa a la fase, de “gramado”, que consiste en cortar la cantidad

exacta de masa que requiere cada pan, mediante un moderno instrumento que permite sacar treinta y seis pedazos en un solo corte.

Y como nuestro anfitrión no quiere dejar pasar detalle, él mismo continúa el proceso. Toma una de las fracciones cortadas, la repasa con un tubo que funciona a modo de rodillo, y va organizando las latas, o moldes, en un espacio destinado para ello, llamado “escabiladero” por mi anfitrión. Me cuenta que esta función la realiza un trabajador, cuyo cargo se conoce como latero, y que luego del corte y la organización, la masa se pone en reposo en un cuarto oscuro durante tan solo un par de horas de “sueño”.

Años atrás, la masa se dejaba reposar durante un día completo, pero ahora ese tiempo ha disminuido, gracias a la acción de la levadura que se le aplica a la masa. Después se meten las bandejas al horno a doscientos cincuenta grados, durante veinte minutos. Y así, a medida que se las cambia de posición para evitar que el pan se queme, se va sintiendo el aroma caliente de estas preparaciones de tradición. Por último, se ponen los panes en el canasto de mimbre, y, tras un par de horas de enfriamiento, se llevan a la tienda, adonde llegarán los vecinos a comprar el pan fresco de la tres de la tarde.

