

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Tiempo

Fecha: 17 de noviembre de 2014

Página: 5A

Año: 60

Nro.15.341

Descriptor: Las familias se reúnen entorno a un café con un buen pan, en el Barrio Todos Santos, en carnaval se cierran todas las panaderías

El horno de leña saca buen pan



Fabrizio Montenegro indica una de las 25 latas que coloca en el horno de leña.

En esta ciudad, las familias se reúnen las tardes entorno a un café con buen pan. Al menos así se cuenta en el barrio Todos Santos. Hace 22 años, en Carnaval se cerraban todas las panaderías, por eso las familias días antes tenían que abastecerse de pan para la celebración.

Carla Bermeo, recuerda que en algunas panaderías del barrio desde las 05:00 ya se preparaba la harina para el pan. Mientras amasaban, toda la clientela esperaba afuera, en largas filas. "Bien hacían fila, o había personas que pasaban a los patios de las panaderías

para amasar con sus propias manos. El pan que salía a veces ya se lo comían con café o decían a sus hijos que vayan cogiendo para llevarlo a la casa. Todos los integrantes de la familia se ocupan de conseguir pan para los días de Carnaval.” comenta Bermeo.

Pero el pan no se lo preparaba en cualquier horno, debía ser hecho en horno de leña. Aún, en este sector quedan 12 hornos de leña. Una panadería que tiene un horno de pan, que mide tres metros de ancho y tres metros de largo, es la panadería tradicional Todos los Santos. Con una pala de horno que mide tres metros, colocan 25 latas dentro del horno, cada lata contiene 12 panes.

Grandes troncos de leña se meten al horno, este se encuentra entre 150 a 170 grados. Fabricio Montenegro es el encargado de revisar que el pan no se queme. Él asegura que el pan hecho en horno de leña es exquisito.

Rosario Tenemea cuenta que desde las 08:00 hasta las 09:30, la gente compra pan. Y en la tarde de 15:00 a 17:00, para acompañar con el café de la tarde. No lleva la contabilidad de cuántos panes vende al día, pero le va bien, la gente entra y sale comprando variedad de pan.

En la panadería hay como nueve clases de pan, pero hay panes que son típicos según el horario. En la mañana, las personas prefieren comprar las llamadas rodillas de Cristo, en la tarde la costra, que es un pan de dulce o se llevan el mestizo, que es un pan de sal y dulce.

Es curioso que un pan se llame rodilla de Cristo, ¿por qué se lo llama así?, según Tenemea por las rodillas lastimadas de Cristo. Durante el calvario, Cristo cayó algunas veces de rodillas y estas quedaron lastimadas, un poco abiertas. El pan en su parte superior está abierto, allí está el queso que se observa en pequeños puntos.

Hornos de Leña Don Alejo, es otro de los lugares donde se hace el pan en horno y también se hornean pavos, chanchos y cuyes. En este lugar existen cuatro hornos de leña.

Fernando Arias, hijo del conocido don Alejo cuenta que la primera en tener una panadería con horno de leña fue la señora Mercedes Quinde, luego su papá siguió la tradición. Los hornos tienen puertas arqueadas, la fundición para la base fue hecha con huesos de caballo y de res, con sal en grano, hierro, vidrio molido, panela y miel. La estructura es de ladrillo.

El único horno que es de bahareque es el de las Madres Oblatas, ubicado en el complejo de Todosantos.

Cada horno se demora dos horas en calentarse. Fernando está orgulloso de su padre, quien lleva haciendo pan en horno de leña, durante 47 años.

El horno sin luz

En la calle Mariano Cueva, una casa de dos pisos guarda un cuarto oscuro de 20 metros de largo y cuatro de ancho. Ese cuarto observó familias enteras que buscaban pan. Allí, ahora duerme un enorme horno de leña que funcionó desde 1955 y se apagó en el 2007, cuando su dueña, María Luisa Genovez, murió.

Ahora sus hijas cuentan la historia, Luisa y Cumandá Morán. Luisa en las mañanas hace pan blanco para sánduches de pernil. Ellas ya no utilizan el horno porque dicen que es muy pesado el limpiar la grasa, meter la leña, meter las latas... Luisa cuenta que en la época de su madre no habían latas, los panes eran puestos directamente sobre la base del horno.

La masa para el pan se la preparaba en la artesa o batea. Luisa cuenta que su madre desde las 05:00 ya hacía el pan hasta las 24:00. Hacía el pan escolar, le iba bien. Al preguntar que si parte de este éxito con el pan se debía a algún misterio, como dice la gente que hay negocios donde se utilizan huesos de muerto para tener más clientes, ellas niegan rotundamente y dicen que son dichos de gente envidiosa. El horno está apagado, funcionó durante 60 años, es imponente, desconocen si alguna vez volverá a prenderse, por el momento no, la artritis de Luisa lo impide.

Quizá el horno más antiguo

La hermana Elizabeth Ochoa abre las puertas del complejo Todosantos, un lugar administrado por las Hermanas Oblatas. Aquí está un horno de bahareque. Al fundar la escuela gratuita San Miguel, no disponían de recursos económicos por ello para mantener la escuela y para el sustento de las hermanas de la comunidad instalaron la panadería con el horno de leña.

Se dice que este horno tiene 180 años, pero según la hermana no existen estudios exactos que comprueben esto. Cuando la comunidad adquirió la casa, el horno ya existía. Las dimensiones del horno son: Piso circular sobre el que se coloca el combustible y el producto 5,72 metros cuadrados, el exterior de la chimenea del horno 14,14 metros cuadrados, interior de la chimenea del horno 11,45 metros cuadrados.

La leña que va en el horno, se la introduce de manera cruzada, como techo de casita, se enciende y se necesita alrededor de dos horas y media para que se queme. Cuando la leña se ha convertido en carbón se esparce en la superficie del horno con el garfio y se deja reposar por una media hora hasta que se convierta en ceniza, ésta se coloca hacia un lado y se pasa una tela húmeda para asentar la ceniza. Luego se coloca el producto para hornearlo. En el momento de hornear el pan no se puede abrir la puerta, debido a que se baja el leudo. El tiempo de horneado del pan es de 20 minutos.

Las variedades más tradicionales que ofrecen son: Mestizo cuencano, rodillas de Cristo, costras, quesadillas, delicados y pastelería. Los horarios de atención son: 11:00 a 22:00.

La hermana Ochoa dice que las autoridades dedicadas a los saberes ancestrales deben capacitar a las nuevas generaciones en la utilización del horno de leña, pues no cualquiera lo puede manejar, se necesita conocer la técnica para hornear.

Cuenca.