"*El Pan en Chile* revaloriza el patrimonio emocional, industrial y nutritivo de un alimento que protagoniza nuestra vida. Así como marraquetas y hallullas están en las casas chilenas de norte a sur, sin distinción, maestros panaderos, industriales y clientes participan en esta sorprendente investigación con la misma felicidad con que fabrican o comen el pan. Este libro rescata de la memoria más arraigada de nuestra nación ciertos hábitos y costumbres en torno a un alimento cotidiano esencial. Tiene la gracia de despertar recuerdos de infancia y de conmovernos con historias vivas e imágenes notables en cada uno de sus capítulos".

BENITO BARANDA F.
PRESIDENTE EJECUTIVO DE AMÉRICA SOLIDARIA

•

MEJOR LIBRO GASTRONÓMICO 2016. *Círculo de Cronistas Castronómicos*

•

1ER LUGAR CATEGORÍA REFERENCIAL. *Premio Municipal de Literatura*

•

PREMIO A LA EDICIÓN 2017. *Cámara Chilena del Libro*

EL PAN EN CHILE

memoria creativa

HUEDERS

HUEDERS

EL PAN EN CHILE

2da EDICIÓN

INCLUYE *recetario* de *14* PANES CHILENOS

SU HISTORIA | SUS PERSONAJES | SUS PANADERÍAS | SU NOBLEZA

Antonio Ferrán F. y Alberto Ferrán L.

LA PRODUCCIÓN *del* PAN *en* CHILE

EL COMIENZO

PARECE ALGO TAN NATURAL QUE POCAS VECES SE HA INMORTALIZADO A SUS SILENCIOSOS HÉROES, LOS PANADEROS. LA TRANSFORMACIÓN DE MASA A MIGA RODEADA DE CORTEZA, MEDIANTE EL CALOR DEL HORNO, HA TENIDO A LAS PANADERÍAS EN LA MESA DE LA HUMANIDAD DESDE HACE CIENTOS DE AÑOS.

ESTE CAPÍTULO FUE ESCRITO CON LA COLABORACIÓN DE LUIS ORTEGA, ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE HISTORIA DE LA UNIVERSIDAD DE SANTIAGO.

La PREHISTORIA *de las* PANADERÍAS

SOBRE EL ORIGEN DE LA PANADERÍA EN CHILE hay más mitos que realidades. Benjamín Vicuña Mackenna ubica en 1648, en Valparaíso, la primera panadería que puede ser considerada como tal: Mariana Deza hacía pan en su parcela La Chacarilla, en el camino que baja de los cerros hacia el plano, seguramente la actual avenida Ossa, y lo vendía a los marinos que, tras cruzar el inestable Cabo de Hornos, llegaban maltrechos al puerto "sedientos de pan". Dice el ex Intendente de Santiago de Mariana Deza: "Entendía admirablemente tanto el arte del amasijo como la crianza de los hijos", porque gracias a los muchos que tuvo "se ganaron, con las gruesas cantidades de pan y bizcocho que se daba a los navíos, tres grandes bodegones" que "construyeron en el camino de recuas que bajaba de Santiago y por último, acomodaron *una panadería* para surtir de este artículo a los buques".

La Chacarilla, quizás más parecida a fonda que a panadería, también vendía pan de viaje, es decir, sándwiches, que aún no se llamaban así, valioso sustento para quienes emprendían el larguísimo viaje a Santiago que tomaba dos, tres y hasta cuatro días a caballo o en carreta.

En el Santiago de antes de 1700 hay varios representantes de la prehistoria de las panaderías. Dice también Vicuña Mackenna: "Los panaderos traspasaron la operación doméstica (desde los conventos y noviciados). Se recuerda a María Mercedes Astudillo, quien amasó el pan de los jesuitas (…) y también es fácil describir las panaderías de Bartolomé Exembeta o de doña Isabel Donoso o la Panadería de la Casa de Huérfanos".

Seguramente, supone Vicuña Mackenna, antes de que existieran esas panaderías la gente influyente y las instituciones conseguían de los conventos pan a domicilio de mucho mejor calidad que el pan que podía hacerse en la casa y que el que se vendía en el mercado de baratillos junto a la Plaza de Armas. De hecho, en los conventos y noviciados se construyeron los primeros grandes hornos.

La gente compraba harina en almudes –cajones de casi 3 kilos– y en las casas se hacía pan campesino o pan español –pesado y con manteca– y una cierta cantidad era revendida o intercambiada por otros productos en las ferias.

Pero ese pan que uno imagina crujiente y esponjoso era duro y pesado, por el exceso de grasa. Jorge Farfán, un antiguo trabajador de la Panadería Pan Santiago, alcanzó a fabricar pan español, hoy inencontrable: "ANTES, PARA HACER PAN, LA GENTE IBA A LOS MATADEROS Y A LAS CARNICERÍAS A BUSCAR GRASA. HABÍA QUE PICARLA Y DERRETIRLA PARA SACAR LOS CHICHARRONES. SE LE ECHABAN DOS Y TRES KILOS DE GRASA POR QUINTAL DE HARINA".

De hecho, la inglesa María Graham escribió en su *Diario de mi permanencia en Chile*, que relata su paso por el

EL SALÓN DE AMASIJO

"El pan es distinto cada día de acuerdo a lo que ocurra en el salón de una panadería: a la temperatura del horno, la del agua; al clima del día; a la fuerza de la harina; al ánimo del trabajador y hasta al amor que le tenga al trabajo", dice Mariano Gutiérrez (83), dueño de La Compañía, de Graneros, VI Región. En la foto, un salón de panadería de la primera mitad del siglo XX.

En la plaza de Santiago se vendían panes de fantasía, provenientes de los Baños de Colina, de El Monte y otros lugares. También hay documentos que prueban que del siglo XVII en adelante se producían panes subcinericios o tortillas sin levadura que se cocían al rescoldo, escribe Jorge Droguett en su tesis Historia de la panificación en Chile (2013).

país en 1823: "El pan en Chile no es bueno después del primer día. Los panaderos acostumbran a ponerles sebo o grasa de modo que sabe a bizcocho; hay sin embargo unos pocos panaderos franceses que hacen excelente pan".

El origen del pan francés, pan batido o marraqueta es hoy uno de los mitos panaderos más persistentes y más difíciles de certificar. Dos supuestos hermanos Marraquette o Marraquet habrían llegado a Valparaíso y desde ahí difundieron su curioso pan de dos bollos de masa batida unidos, hasta hacerlo popular en todo Chile. Su apellido habría dado origen al nombre marraqueta, que recibe principalmente en Santiago. Sin embargo, en la genealogía francesa no existe tal apellido y uno parecido pierde su linaje y desaparece por 1640 en una provincia. Tampoco figura algún apellido ni siquiera similar en los muy bien documentados listados de inmigrantes europeos que se avecindaron en el cono sur americano.

Además, el pan francés existía desde la Independencia, mucho antes de las olas migratorias francesas, alemanas e inglesas que llegaron a fines de 1850 al puerto. Según Vicuña Mackenna en *Historia de Santiago* (1869), aunque no menciona el origen del dato, señala que "el primer pan francés lo elaboró el español Ambrosio Gómez en 1810 en la panadería que tenía

"No solo de pan vive el hombre".

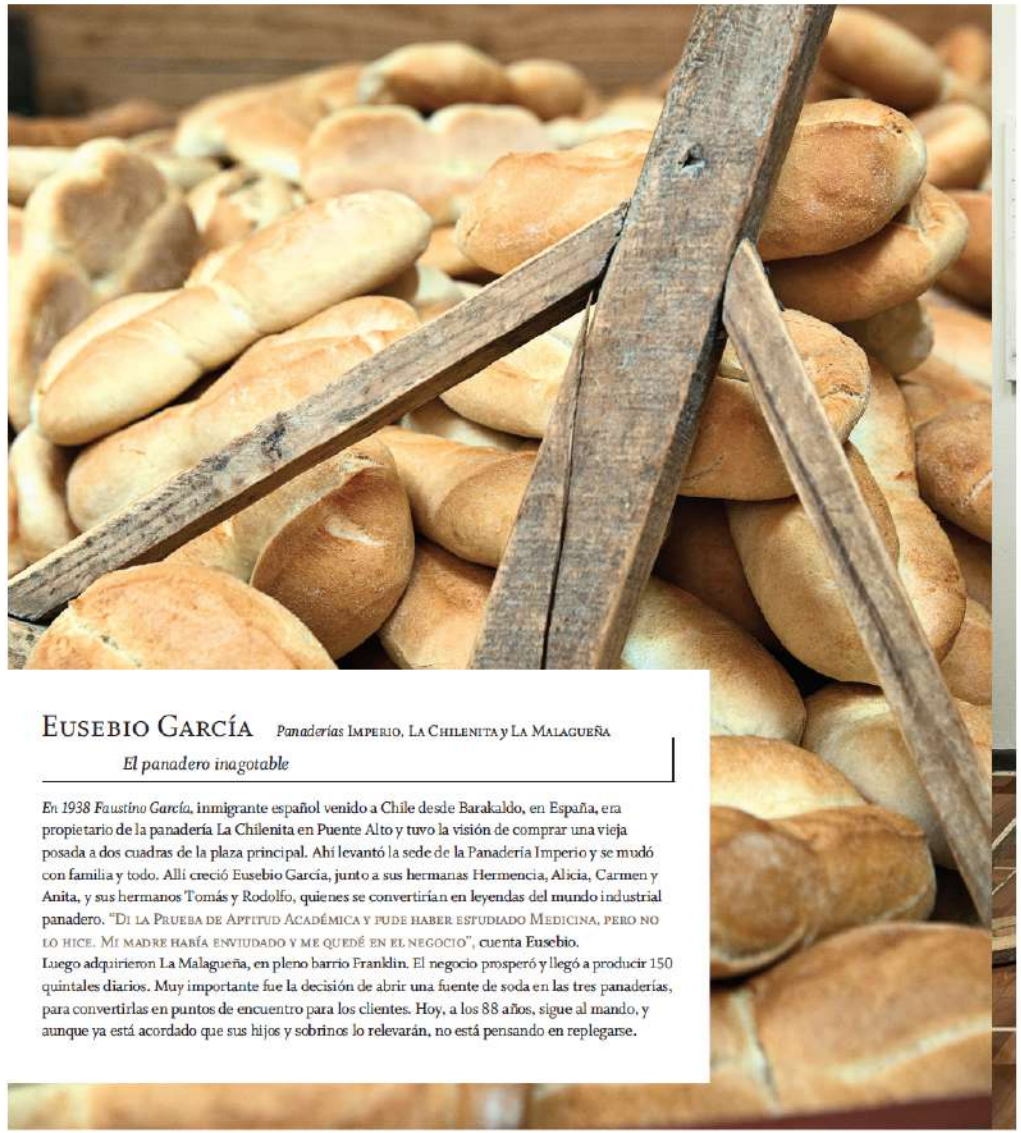
"Quien quiera más blanca la hogaza,
que amase en su casa".

EN LA BAJADA DEL PUENTE DEL MAPOCHO, POR EL LADO DE LA CHIMBA".

En 1865, Claudio Gay en *Historia Física y política de Chile* reconocía que había tres tipos de panes: "...EN CHILE HAY VARIAS CLASES DE LAS CUALES LAS PRINCIPALES SON EL PAN FRANCÉS, QUE ES EL COMÚN DE EUROPA; EL PAN INGLÉS, DE FORMA REDONDA Y UN POCO MENOS COCIDO QUE EL ANTERIOR, Y EL CHILENO, GENERALMENTE SAZONADO CON GRASA Y USADO EN LAS PROVINCIAS, LA TALERA QUE SE DA A LOS PEONES Y LOS MINEROS Y AMASADA CON LA HARINA EN HOJA Y LA TORTILLA PREPARADA COMO EN TIEMPOS DE ABRAHAM, ES DECIR SIN LEVADURA Y COCIDO BAJO LAS CENIZAS POCO ANTES DE LA COMIDA".

¿De dónde salió entonces el curioso nombre marraqueta? Nadie lo sabe. Ni cuándo. Pero sus características son tan valoradas que es la reina de la panadería chilena: un pan grande, de corteza crocante y dorada y miga esponjosa y suave, fácil de partir y de rellenar. Pero a mediados del siglo XIX, ese pan crocante y migoso era escaso y, suponemos, caro, exclusivo de paladares refinados. El pueblo seguía consumiendo pan con grasa y poco amasado. Una nota de *El Mercurio* de Valparaíso de 1859 titulaba: *Pan malo: ya no es posible guardar silencio sobre la mala calidad del pan que generalmente se expende en Valparaíso.*

En el siglo XIX, CUANDO APARECEN LAS PRIMERAS PANADERÍAS EN CHILE, SUS REPARTIDORES RECORRÍAN LAS CALLES DE SANTIAGO MONTADOS A CABALLO Y ACARREABAN EL PAN EN CANASTOS DE MIMBRE QUE TODAVÍA SE USAN EN LA INDUSTRIA.



EUSEBIO GARCÍA *Panaderías* IMPERIO, LA CHILENITA y LA MALAGUEÑA

El panadero inagotable

En 1938 Faustino García, inmigrante español venido a Chile desde Barakaldo, en España, era propietario de la panadería La Chilenita en Puente Alto y tuvo la visión de comprar una vieja posada a dos cuadras de la plaza principal. Ahí levantó la sede de la Panadería Imperio y se mudó con familia y todo. Allí creció Eusebio García, junto a sus hermanas Hermencia, Alicia, Carmen y Anita, y sus hermanos Tomás y Rodolfo, quienes se convertirían en leyendas del mundo industrial panadero. "DI LA PRUEBA DE APTITUD ACADÉMICA Y PUDE HABER ESTUDIADO MEDICINA, PERO NO LO HICE. MI MADRE HABÍA ENVIUDADO Y ME QUEDÉ EN EL NEGOCIO", cuenta Eusebio.
Luego adquirieron La Malagueña, en pleno barrio Franklin. El negocio prosperó y llegó a producir 150 quintales diarios. Muy importante fue la decisión de abrir una fuente de soda en las tres panaderías, para convertirlas en puntos de encuentro para los clientes. Hoy, a los 88 años, sigue al mando, y aunque ya está acordado que sus hijos y sobrinos lo relevarán, no está pensando en replegarse.

Una PRIMERA GRAN PANADERÍA *en la* CAPITAL

SIN SER INDUSTRIAS, LAS PANADERÍAS NACIONALES tenían su propia identidad. Grandes mesones, instalaciones oscuras y caballos por doquier. Vicuña Mackenna describe muy bien una rústica panadería del siglo XIX: "...UNA PIEZA EN QUE SE HALLA EL HORNO CON TAPA DE FIERRO, OTRA PARA LAS BATEAS EN QUE SE AMASA Y UNA BODEGA EN QUE SE GUARDAN LOS IMPLEMENTOS: RASTRILLO DE FIERRO PARA RETIRAR LAS BRASAS DEL RESCOLDO, PALAS DE ECHAR PAN Y TABLAS DE PATAGUA PARA COLOCARLO (A REPOSAR)".

Esa era la base de la panadería que por 200 años siguió tal cual y que ahora está a punto de desaparecer.

En la Colonia ocurrieron dos cosas que hicieron surgir esas panaderías como pequeñas industrias con chimenea. Primero, el terremoto de Lima de 1746 disparó el precio y las exportaciones de trigo desde Chile. Nuestro clima benigno permitió que creciera por gran parte del territorio y pasó a ser la primera exportación por casi un siglo, hasta que fue reemplazado por el salitre.

Luego, gracias a las exportaciones de granos, hacia 1750 se dispararon las rentas de los chilenos, que se pagaban en oro, y cambió el consumo: "LA SUERTE DEL TRIGO CAMBIÓ EL ASPECTO DE LAS CIUDADES, SUS COSTUMBRES, EL MENAJE DE SUS CASAS Y HASTA EL UTENSILIO DE SUS COCINAS. RODARON ENTONCES LAS PRIMERAS CARROZAS, FURLONES Y CALESINES DE FÁBRICA EUROPEA, HICIÉRONSE OÍR LOS PRIMEROS ACORDES DE LAS CLAVES, ARMÁRONSE LAS PRIMERAS MESAS DE BILLAR EN REEMPLAZO DE LOS TRUCOS; PUSIÉRONSE EN LAS VENTANAS LAS PRIMERAS REJAS DE PRIMOROSOS DIBUJOS DE VISCAYA; COMENZÓ A BEBERSE EL AGUA EN VASOS Y EL VINO EN BOTELLAS DE CRISTAL", escribió Vicuña Mackenna.

Después de la exportación triguera, la fiebre del oro en mitad de 1800 impuso otra ola de riqueza. Esos primeros 100 años de bonanza económica fueron liderados, naturalmente, por los dueños de los barcos, los molinos, los agricultores, los exportadores de trigo, los importadores de maquinaria y los banqueros. Se generó "UNA PRIMERA CORRIENTE INDUSTRIAL, LIDERADA POR LOS MIEMBROS DE LAS COLONIAS INGLESA, ALEMANA, FRANCESA, ITALIANA", dice el historiador Baldomero Estrada, de Valparaíso, quien se doctoró en España con la tesis *Panaderías españolas en Valparaíso 1880-1940*. "SIN DUDA, ESA PRIMERA CLASE ALTA EXPORTADORA Y EXTRANJERA DEJÓ DE HACER SU PROPIO PAN Y COMENZÓ A COMPRARLO. DE AHÍ VINO EL SURGIMIENTO DE LAS PANADERÍAS DE LAS COLONIAS EXTRANJERAS. UN REFINAMIENTO DEL GUSTO, PRODUCTO DE LA BONANZA. HASTA TRAJERON SUS PROPIOS PANADEROS PARA NO OLVIDAR SUS MADRES PATRIAS".

PANES
CAMPESINOS

Cuando no hay una panadería cerca

Lejos de la ciudad, la gente hace su pan y, si es necesario, muele su propio trigo. Y si no hay trigo, usa papa rallada. El pan campesino en Chile es el pan popular que se amasa en las casas rurales para saciar el hambre y para preservar un inigualable sabor de infancia.

Escrito con la colaboración de la investigadora Anabella Grunfeld.

Una INTRODUCCIÓN

Si estás acostumbrado desde chico a comer el pan que hacía tu abuela o tu mamá en el campo, lo encontrarás sabroso. Los panes campesinos tienen un sabor propio que quizás en la ciudad sea considerado muy seco, muy duro o muy grasoso, pero es el pan que se ha comido en el campo desde siempre", dice Anabella Grunfeld, inspirada e inagotable recopiladora de la cocina popular chilena.

En todas las culturas la gente prepara sus alimentos y cocina con los ingredientes que tiene más a mano. Antes de la llegada de los españoles, los pueblos originarios, como los mapuche, diaguita y aimara, fabricaban sus panes con maíz, quínoa, papa y grasa de animales. Después fueron sustituyendo estos ingredientes por el trigo. El catuto mapuche se hace actualmente con granos de trigo cocidos y triturados sobre piedras. De Temuco hacia el sur se suele hacer pan amasado con una combinación de harina de trigo y papas. Y en Chiloé, donde abundaban las papas y escaseaba el trigo, proliferó una robusta tradición de panes hechos con papas crudas o cocidas, como milcao, chochoca y chapalele.

Las tortillas de rescoldo –o pan subcinericio, cocido sobre brasas– llegaron a Chile de la mano de los conquistadores españoles. El cronista Aurelio Díaz Meza cuenta en *Leyendas y episodios chilenos* (1925) que la tradición de estas tortillas habría sido iniciada por las indias traídas del Perú por los conquistadores, quienes enseñaron su técnica a las mujeres indígenas del valle del Mapocho.

En la Colonia se comían grandes cantidades de este pan espeso, grueso, masacotudo, hecho de harina, grasa, agua y sal, y cocido sobre brasas. Según describe Díaz Meza, la tortilla de rescoldo se comía con queso y con vino antes incluso de que las huestes de Michimalonco arrasaran Santiago. De hecho, el cronista presume que la tortilla fue la base de la alimentación en una incipiente sociedad siempre falta de alimentos y obligada a cocinar con urgencia ante la amenaza permanente de sorpresivos ataques indígenas.

En esta época se incorporaría el horno de barro: un espacio cerrado con forma de semiesfera de ladrillo, montado sobre una base de adobe, barro y paja y enlucido con una capa de barro, como lo describe el historiador Eugenio Pereira Salas. Mediante la combustión de mucha leña, sin fogón, se obtiene una elevada temperatura que sirve para cocer pan. Estos tradicionales hornos a la intemperie siguen en uso en muchas regiones nortinas y del centro de Chile y allí se cocina pan amasado, dobladitas y empanadas. De hecho, el abogado y periodista Isidoro Errázuriz describió los campos de Traiguén del siglo XIX: "...en ninguna hijuela falta el horno, y el pan constituye la base de la alimentación, en invierno y en verano. Un almud representa el consumo de tres días de una familia no muy numerosa".

HISTORIA *de un* RUBRO INCANSABLE

LAS PRIMERAS PANADERÍAS

SI BIEN LA PANADERÍA INDUSTRIAL –CON HUMO Y CHIMENEA– COMENZÓ EN MANOS DE LOS INMIGRANTES HACIA 1850, A COMIENZOS DE 1900 CASI ÚNICAMENTE LOS ESPAÑOLES SE QUEDARON CON ESTE RUBRO PESADO Y RUDO DE 365 DÍAS DE TRABAJO AL AÑO, COMO SUELEN TODAVÍA DECIR.

La FUERZA ESPAÑOLA

PARA LOS CHILENOS, LOS PANADEROS ERAN SIMPLEMENTE *ESPAÑOLES*, pero entre los inmigrantes había enormes diferencias culturales desde su tierra de origen. Allá eran asturianos, castellanos, navarros, catalanes, vascos o gallegos, pero, una vez en Chile, su situación se definía rápidamente: eran españoles y punto.

Por la debilidad de las estadísticas de entonces, no hay una cifra exacta de esos inmigrantes. En el censo de 1854 se contabilizaban 915 españoles. En el de 1865, 1.150. En el censo de 1875, 2.508. A partir de 1885 cada 10 años la cifra se duplicaba, lo que ilustra al menos el incremento de venidas a Chile: en 1885 había 8.494 españoles y en 1930, 23.439.

Varios datos destacan sus características. Un 80% eran hombres muy jóvenes, casi adolescentes. Sobran casos de niños de 18, 16 y hasta 14 años que se embarcaban en cuanto podían y partían de España con lo puesto.

Una razón que lo explica es el dictado en España de la ley de migración de 1907 que facilitaba los trámites, pero decretaba que no podían abandonar la península los varones mayores de 15 años que no hubieran cumplido el servicio militar obligatorio o consignado la fianza correspondiente en dinero. Y tampoco las mujeres menores de 23 años sin sus padres, maridos o personas responsables de ellas.

Sin embargo, la colonia española en Chile destacaba en el comercio y, por tanto, atraía a más y más inmigrantes.

Para 1900, los 18.755 colonos españoles eran propietarios de más de 130 industrias de todo tipo, como el Banco Español Chile y la Compañía Española de Seguros. Eran dueños de mineras como Chuquicamata, explotada por la familia del asturiano Vicente Ueje (quien, en 1915, en una caída de los precios del cobre, la vendió a la norteamericana Chilean Exploration Company, que hizo de ella la mina a tajo abierto más grande del mundo). Tenían salitreras o importadoras portuarias como Presa Hermanos; fábricas, como la Fábrica de Catres, Somieres y Colchones, posteriormente CIC, fundada por la familia catalana Ross y que tenía casi cien operarios. Algunos hoteles como el Hotel Urquijo, en Alameda 2870; el Gran Hotel La Marina, en 21 de Mayo 845, muy cerca de la Estación Mapocho, donde llegaba el tren de Valparaíso. Los más grandes, en todo caso, eran caros y lujosos, como el Hotel Ritz, de Juan Bolea, o el Bristol, de Juan Pujol.

Muchos comerciantes hispanos crecieron hasta tener grandes tiendas en los paseos del centro de la capital, como Las Dos Américas, de Manuel Santos; Los Gobelinos, que abriría en 1923 en calle Ahumada, de los hermanos Joaquín y Severino García; La Soriana, en calle Bandera; La Riojana, que se llamó La Gran Vía; las tiendas

ANTIGUA PANADERÍA

Si bien en la primera mitad del siglo XX la venta mayor de pan se hacía a través del reparto a domicilio o a instituciones, el mesón cobró cada vez más importancia y así lo entendieron los inmigrantes españoles que llegaban a trabajar desde su pueblo a una panadería en Chile.

"Pan de ayer, carne de hoy
y vino de antaño, salud para todo el año".

La Andaluza o Flor de Castilla, y la Casa Peñalba, que sobrevivieron hasta un poco antes o un poco después de los años 60. La más conocida hasta hoy es París, fundada en 1908 como Mueblería París por un vasco y un mallorquín.

Pero la gran mayoría de los colonos tenía pequeños comercios familiares, como la ferretería Los Montes, en la esquina de Santo Domingo con Miraflores, o la Casa Rosales, en Plaza Baquedano.

"LAS OLEADAS DE INMIGRANTES TIENEN MUCHO QUE VER CON LAS GUERRAS", explica Baldomero Estrada, autor de *Españoles en Valparaíso entre 1880-1940*. "LAS DE ALLÁ Y LAS DE ACÁ. LAS DE ALLÁ PRODUCÍAN DEPRESIÓN EN EL CAMPESINADO, RECLUTAMIENTO FORZOSO, HAMBRUNAS Y EMPOBRECIMIENTO", que hacían huir a la juventud, y las de acá, "AMENAZA, RECHAZO Y XENOFOBIA HACIA LOS INMIGRANTES".

Cuando en Chile había relativa paz, llegaban oleadas de inmigrantes. Eso pasó hacia 1880 y explica que los inmigrantes casi se duplicaran en los censos desde entonces, hasta 1920.

En la segunda ola migratoria –desde 1893 hasta 1907– llegó la nueva generación que hizo crecer las panaderías hasta convertirlas en un gran rubro industrial.

"POR LO GENERAL, LOS VASCOS Y GALLEGOS SE DEDICARON A LAS PANADERÍAS. ERAN DE ESCASA CULTURA, PUES EN SUS PUEBLOS DE ORIGEN NO HABÍAN ALCANZADO A RECIBIR UN BUEN NIVEL DE INSTRUCCIÓN", escribe Benjamín Vicuña Mackenna en su *Historia de Santiago*. "SE DEDICARON A LA ACTIVIDAD QUE LES RESULTÓ MÁS FÁCIL. POSEÍAN, EN CAMBIO, UNA SÓLIDA TRADICIÓN MORAL Y FAMILIAR, LO QUE HACÍA DE ELLOS PERSONAS CONFIABLES Y HONESTAS".

Pero lo más curioso de toda la inmigración hispana es que los dos grupos mayoritarios que se dedicaron con tanto ahínco a las panaderías provenían casi únicamente de dos aldeas: de Arizkún, en el Valle de Baztán, a pocos kilómetros de la frontera con Francia, los vascos, y de Chaguazoso, en la provincia de Orense, en la frontera de Galicia con Portugal, los gallegos.

Hacia 1930 y 1940, los de Arizkún llegaron a tener 104 panaderías en Santiago y los de Chaguazoso, más de 80. Luego esas cifras se multiplicarían entre sus primeros descendientes.

EL PASO MÁGICO *de* MASA *a* PAN

COMPONENTES ESENCIALES

En el pan está resumido el misterio de la vida. Algunas teorías hablan de la "lluvia universal" de microorganismos que cayó a la Tierra y que en las aguas ácidas de un planeta aún tibio encontraron el alimento para multiplicarse. Sin levadura, que viene del origen del mundo, la harina no se convierte en pan.

Este capítulo fue escrito con la colaboración de Sandra Vergara, microbióloga en alimentos, y Abel Guarda, profesor de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, de la Universidad de Santiago.

Un ENIGMA *desde* SIEMPRE

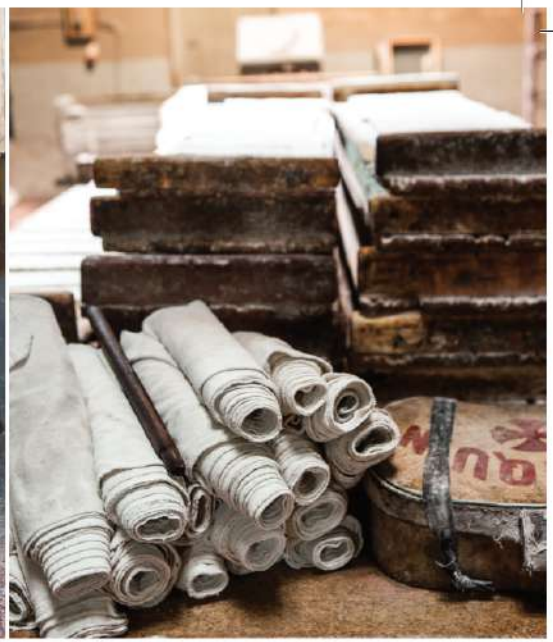
La historia comienza de manera simple: en el pasado, el hombre sabía que las semillas trituradas con una piedra y mezcladas con agua formaban una masa o pasta muy líquida. Probablemente esta masa fue olvidada sobre alguna superficie y, cuando la hallaron, se encontraron con una masa más seca y esponjada. ¡El primer pan de la historia acababa de tomar forma gracias a las esporas que flotan en el ambiente y a los otros microorganismos que existen de forma natural en la harina! Esporas que flotan en el aire durante años, en estado de latencia, y que al entrar en contacto con la harina humedecida en agua, reviven. Se alimentan de los azúcares producidos por las enzimas a partir del almidón de la harina para convertirla en nuevos nutrientes, liberando durante el proceso un gas, el dióxido de carbono, que es generado por la acción de las mismas levaduras, también conocido como gas de la vida. Ese gas, retenido en una red formada por la proteína de la harina –que es el gluten–, hace burbujear la masa hasta dejarla lista para hornear. Gracias a ese proceso llamado fermentación, la masa se vuelve esponjosa y suave. Y digerible: ¡se convierte en pan! ¡En alimento digerible!

Esas esporas y otros microorganismos que desencadenan todo este proceso son parte del misterioso reino fungi.

El paso de harina a pan siempre fue enigmático. En la antigüedad se le daba un carácter divino al proceso en que la harina, en contacto con el agua y expuesta al aire, leudaba o levantaba. Gracias a esto posteriormente se le llamó levadura, "el alma del pan", pues sin ella no ocurría el mágico proceso de hincharse, hacer miga y soltar su carga de aromas, sabores y burbujas internas.

Los griegos conocían la incidencia de la levadura pues en la manufactura del vino y los mostos ocurría algo parecido: fermentaban si se les dejaba reposar en ciertas condiciones de temperatura y ventilación, porque la levadura se alimenta del azúcar de la uva o la cebada y la convierte en alcohol. En el pan, la magia comienza cuando se integran los ingredientes en el amasado. Entonces empiezan las funciones de la levadura que, al entrar en contacto con la harina, da inicio al invisible proceso ya mencionado, hasta convertirse en pan, con todos sus gases aromáticos que cambian su sabor y su olor y que nuestro olfato percibe favorablemente.

"Se suele pensar que la masa es una mezcla de harina, agua y sal", dice Abel Guarda, profesor de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Santiago. "Pero no. De forma natural ahí ya está ocurriendo la fermentación, solo que no se ve. Es invisible. El amasado logra que la levadura se distribuya homogéneamente y logre fermentar toda la masa".



Para dar forma al clásico pan de panadería llamado rosita se usa un molde metálico, grueso y pesado.