
cultura popular

MARTHA GUZMÁN RODRÍGUEZ

HORNEANDO PAN. EL BARRIO DE TODOS SANTOS

Resumen

La actividad panadera en Todos Santos nació en el siglo XVI, cuando a orillas del Río Tomebamba se instalaron los molinos, con el fin de procesar el trigo. El olor a pan invadía el barrio, por la existencia de numerosos hornos de leña situados en varias viviendas, desde las cuales se comercializaba este apetitoso producto. El tiempo y la industrialización, si bien desvanecieron esta labor, no la han eliminado por completo, ya que, en la actualidad, Todos Santos sigue siendo un barrio en donde la historia, tradición y cultura de la ciudad de Cuenca, se expresan a través de los hornos de leña, sus panaderos y las variedades de pan que allí se elaboran y comercializan, para el deleite del paladar cuencano.

Todos Santos es un sector de gran importancia histórica y cultural y que desempeña un rol preponderante dentro de la ciudad de Cuenca, rol que lo viene ejerciendo desde la ocupación cañari, inca y, posteriormente, española.

El barrio que *“tomó el nombre de Todosantos por la iglesia y el convento que se establecieron como núcleo y como elementos de aglutinación de varias actividades y denominaciones”* (Cordero, en: Una historia llamada Todosantos, p.p.16), tuvo sus inicios en el lugar donde hoy se encuentra la Iglesia de Todos Santos *“templo que se erigió alrededor de 1540 sobre un sitio religioso cañari inca”* (Jaramillo Diego, en: Cuenca Santa Ana de las Aguas, 2004, p.p. 88) conocido con el nombre de *“ Usno”*, donde oficiaba la misa el cura de Santa Bárbara de Gualaceo, en sus visitas a la villa y que estaba a cargo del encomendero Núñez de Bonilla.

Todos Santos es considerado como el barrio más antiguo de Cuenca, ya que mucho antes de su fundación, en 1533, la expedición de Sebastián de Benalcázar llegó a Tomebamba y algunos hombres que formaron parte de esta travesía, entre ellos Diego de Sandoval, Gonzalo Pizarro y Rodrigo Núñez de Bonilla, recibieron como encomienda gran parte de la región de Tomebamba, por lo que tomaron posesión de propiedades agrícolas, poblaron y trazaron la Calle Santa Ana (actual Calle Larga) e instalaron molinos de granos a orillas del Río Tomebamba.

Los primeros españoles que poblaron la ciudad de Cuenca se dedicaron a la explotación de oro y plata, tras la crisis minera que se vivió en el siglo XVI, apareció como alternativa el desarrollo de labores artesanales. Entre estas labores, sobresalió la panadería, ya que tanto la producción de trigo como de otros cereales, resultó muy eficiente,

debido a que la zona contaba con los recursos necesarios, como buen clima, abundancia de agua de riego y un ciclo estable de lluvias para la agricultura. Bajo estas circunstancias, se vio la necesidad de construir tempranamente canales de agua y molinos, para de esta forma explotar al máximo el oficio del pan.

Todos Santos, es sin duda alguna, uno de los barrios de Cuenca que, desde sus inicios hasta nuestros días, se ha hecho digno de merecidos reconocimientos, entre ellos porque ha sobresalido en una forma creativa en la elaboración artesanal de pan. Esta actividad está cargada de tradición y cultura, ya que cada panadería tiene sus propias recetas y sus variaciones, lo que ha hecho que los cuencanos puedan degustar de una gran exquisitez y variedad de panes desde el siglo XVI, cuando uno de los destinos finales de gran importancia de la harina fue la elaboración del pan, cuyo consumo estaba reservado fundamentalmente a la población blanca y mestiza.

Las panaderas ocupaban un lugar importante dentro del barrio, ya que se encargaban de organizar fiestas populares religiosas y de liderar cualquier movimiento barrial; así lo confirma el doctor Leoncio Cordero Jaramillo cuando dice: *“Aquí se dio el combate entre los “Azulejos”, las tropas especiales del Velasquismo, contra las panaderas de Todos Santos, presididas por Mercedes Quinde y otras valientes mujeres, asonada que terminó con la caída del Presidente Velasco Ibarra, en el año de 1961”*. (Cordero en Una historia llamada Todosantos, 2007, p.p. 27). A la dueña de la panadería antigua le llamaban “patrona” y constituía la autoridad de un grupo de mujeres dedicadas a la preparación del pan.

j.peralta@codesarrollocanarmurcia.org Cada panadería tenía su especialidad, a la vez que cada pan era elaborado dependiendo de la ocasión u hora de comida; así, *“la paspa, pan de huevo, pan de barata, roscas, galletas de manteca, empanadas de manteca, eran panes finos*

y que de una manera especial se acostumbraba en los banquetes. Para las mañanas nada más sabroso que el café con palanqueta o el pan de dulce con nata. Para el café de las tres de la tarde las raciones, las rodillas de Cristo o tuguianas, los destripados, empolvados, mestizos con shungo de quesillo o shungo de dulce, las costras redondas y los chuchones. Para el manjar blanco o para los sánduches de pernil nada mejor que el pan blanco”. (Vásquez, p.p. 467).

Aparte de los ya mencionados, había una variedad de panes para escoger como: rosquitas de agua, el pan de huarimi, pan de nata, pan de yemas, pan de pascua, pan de leche, costras, pan de miel, empanadas de dulce, enrollados, mestizo de dulce y sal, mollete, pan de dulce, raspagañote, entre otros. Estos panes eran cocinados en hornos de leña y distribuidos al consumidor que podía disfrutar de esta gran variedad, gracias a las manos de laboriosas mujeres como: Michi Quinde, Michi Vélez, Margarita Sari, Balbina Izquierdo, entre otras. Michi Vélez fue una de las panaderas que perduró hasta consagrarse como una de las más reconocidas de la ciudad. Por su labor, en 1998 el Municipio de Cuenca le otorgó la presea “Gaspar Sangurima”. Por la popularidad y renombre de todas estas mujeres y, además, porque

los hornos no tenían denominación, se llegó a elaborar sellos con la rúbrica personal de cada panadera, así el pan casi siempre tomaba el nombre de la dueña, como por ejemplo: el pan de las Alvear, el pan de las Oblatas, el pan de la Miche Quinde.

Al ser muy apetecido este producto, debía elaborárselo en grandes cantidades e incluso varias veces al día, por lo que se hizo necesario que los dueños de los hornos contraten obreros, que no solo ayudaban en la esmerada tarea de la producción del pan, sino que también se encargaban de distribuirlo por toda la ciudad. *“Los obreros no ganaban sueldo, porque recibían una ración de masa con la que elaboraban su propio pan que vendían por su cuenta”* (Revista del Ilustre Consejo Cantonal de Cuenca No.65, 2004).

Es importante mencionar que el pan también llegaba a distintos lugares, gracias a la presencia de *“vendedores ambulantes que se movilizaban en un asno, razón por la que a los panes que comercializaban éstos, se los conocía como “el pan de burro” que era la palanqueta o pan de agua que apareció a principios del siglo XX.”* (Vásquez, 1989, p.p. 5).

El Sr. Angel Tenemea, propietario de la “Panadería Tradicional en Horno de Leña”, (misma que perteneció a Mercedes Vélez), en una entrevista indicó que para la elaboración del pan se utilizaba una serie de ingredientes como la harina (para obtenerla se compraba el trigo y se lo mandaba a moler en San Francisco), huevo runa, manteca de chanco y queso consistente y grasoso. La leña para avivar los hornos era traída de Tarquí, Alcota y Quingeo, luego de ser obtenida de árboles de guagual, ceique y cota. Entre los utensilios necesarios para la ejecución de esta tarea, tenemos al horno de leña, mesa de amasijo, artesas, palas, ganchos, tazas, piedras de moler grano, cedazos, floreadores, ollas de barro, escobas de altamisa y latas de hornear.

Hoy en día, la globalización y la influencia de los medios de co-

municación han conducido a los cuencanos a un gran conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas; sin embargo, a pesar de esto, existe un sin número de recetas y sus variaciones que han sido transmitidas a lo largo de varias generaciones y que siguen deleitando el paladar de muchas personas.

Si bien el oficio de la panadería perdura hasta nuestros días, hay que aclarar que éste, con el pasar de los años, desde su instauración en la ciudad ha tenido cambios radicales, entre los que podemos citar la variedad misma del pan, así como sus ingredientes, la forma de elaborarlos, la materia prima e incluso, en cierto modo hasta la forma de comercializarlos.

En las calles Mariano Cueva y Juan Jaramillo, alrededor de los años 70, existían hornos en casi todas las casas, diez años más tarde estos empezaron a desaparecer paulatinamente, quedando tan solo unos cuantos que posiblemente son los que se conservan hasta la fecha y que se utilizan, no solo en el arte del pan, sino también para hornear perniles y pavos.

Las razones por las que el oficio comienza a decaer son varias;

sin embargo, la principal es la industrialización a la que fue sometida la elaboración del pan en la década de los ochenta, tras la creación de cadenas de panaderías que no utilizan los métodos tradicionales para la elaboración del producto, ya que lo que buscan es la máxima rentabilidad en el menor tiempo posible, razón por la que introducen nuevos artefactos e instrumentos, al igual que nuevos ingredientes que les permite producir pan en serie.

Los hornos de gas y eléctricos, las batidoras y amasadoras eléctricas, son las innovaciones más importantes de artefactos que se dan tras esta industrialización. Con respecto a los ingredientes, aparecen una serie de “mejorantes” como son la levadura y fermentos artificiales, que hacen que el pan leude en menor tiempo y con menor esfuerzo. Teniendo en cuenta estas nuevas adecuaciones a la panadería, podemos notar que el pan industrial desplaza fácilmente al artesanal, no tanto por cuestiones de calidad y sabor, sino más bien por el precio, ya que por lo general la mayoría de personas lo que prefiere es el ahorro.

Para el Sr. Angel Tenemea, otra causa por la que el pan tradicional ha perdido importancia, va a tomar fuerza a mediados de la década de los noventa y está relacionada directamente con cuestiones de la estética corporal, pues se cree que el pan al poseer carbohidratos engorda, razón por lo que las personas han cambiado sus gustos y prefieren pan integral.

Panes de manteca, quesadillas, rodilla de cristo, mestizo, mariano, pan blanco, pan de agua o palanqueta, costra, pan integral, pan de huevo, pan delicado de maíz, galleta de manteca, cakes y suspiros, se comercializan en las distintas panaderías del barrio, luego de ser elaborados por las hábiles manos de panaderos afamados, como lo son los hermanos Tenemea, Luisa Genovés y Manuel Bermejo, que cuentan con la colaboración de empleados que inician su trabajo a partir de las 5 de la mañana, de tal forma que los panes están listos para las siete,

hora en que se inicia la venta.

Se puede apreciar que algunas presentaciones del pan han desaparecido, en contraposición a esto, se han introducido nuevas presentaciones que satisfacen el gusto del cliente. En lo relacionado a la materia prima para la elaboración del pan, se han dado pequeñas variaciones, entre la que tenemos el uso del huevo comercial que es mucho más económico que el runa, harina blanca o del norte, manteca vegetal, agua y quesillo procesado. La leña, también considerada como materia prima, ha disminuido en su uso, tras la prohibición del INERHI de talar los bosques, de modo que la poca que se usa es de eucalipto, pino, aliso o capulí y no proviene de cerro como la que se adquiría antiguamente.

Tras la industrialización del pan, en el barrio pocas panaderías quedan y, de estas, hay que aclarar que no todas siguen manteniendo las técnicas e instrumentos artesanales, la razón de este cambio es simple, tratar de mantener el negocio y no ser desplazados por las panaderías modernas. Teniendo en cuenta lo dicho, es necesario clasificar estos negocios, para establecer con claridad cuantos de los mismos son netamente tradicionales y cuantos no lo son, tomando como referencia el número de panes producidos y comercializados, así como también las herramientas requeridas para ello.

Por el número de panes producidos y comercializados, hemos establecido una clasificación de panaderías entre grandes y pequeñas.

En el primer grupo ubicamos a aquellas panaderías que producen más de mil panes diarios y son las siguientes:

- La panadería “Tradicional” de Don Angel Tenemea, produce aproximadamente 1500 panes.
- La panificadora tradicional “Todos Santos” de Don Augusto Tenemea, produce aproximadamente 1500 panes.

En el grupo de las pequeñas panaderías, tenemos a aquellas que elaboran menos de 500 panes al día, entre estas tenemos:

- Panificadora “California”, de propiedad de Manuel Bermejo, produce 400 panes aproximadamente.
- La panadería de la Sra. Luisa Genovés, produce 400 panes aproximadamente.

Esta última panadería podría ser considerada como netamente artesanal, ya que su propietaria no utiliza ningún artefacto eléctrico para la elaboración del pan, el mismo que es amasado completamente a mano.

Los propietarios de las citadas panaderías manifiestan que, si bien la gente no acude con frecuencia a estos negocios, la venta no es mala, además señalan que la venta del pan varía según el día y la fecha, por lo que hay ocasiones en las que no es nada novedoso ver a un considerable número de personas solicitando su producto. Los compradores en potencia son aquellos que tienen sus comisariatos o tiendas populares. También existen aquellos que compran por cientos y entregan a su vez en tiendas pequeñas; es decir es una red de comerciantes. Entre otros consumidores están los emigrantes que llevan el

pan a Estados Unidos o Europa.

Indudablemente a pesar del reducido número de panaderías que encontramos en Todos Santos, con respecto a épocas pasadas, el oficio del pan le sigue dando ese toque de autenticidad al barrio, lo que le ha hecho muy popular dentro de la sociedad cuencana, no solo por la elaboración del exquisito producto sino también porque la cultura popular se sigue manifestando a través de esta labor, llena de tradición e historia. n

Bibliografía:

Revista del Ilustre Consejo Cantonal de Cuenca No.65: “**Nuestro pan**”, Cuenca-Ecuador, 2004.

Varios autores, “**Una Historia llamada Todosantos**”, Cuenca, mayo, 2007.

Varios autores, “**Cuenca Santa Ana de la Aguas**”, Edit. Librimundi, Quito-Ecuador, 2004.

Varios autores, “**El Libro de Cuenca**”, Editores y Publicistas, Cuenca-Ecuador, 1989.

VAZQUEZ, Nidia: “**Panes Tradicionales de Cuenca**”, Revista No.5 de Cuadernos de Cultura Popular, CIDAP, Cuenca-Ecuador, 1989.

De intensa y larga tradición, los tejidos se remontan a épocas pre-hispánicas, en las que se destaca y admira el manejo de las técnicas, la destreza y la calidad de los hilados y la variedad de sus productos.

Son muchas las preguntas que podemos hacernos al contemplar los tejidos, para no resistirnos a la tentación de obtenerlos; ¿pero cómo lo hacemos? Quizá, lo que nos atrae primero sean: los colores, los diseños, las formas, la textura, el material empleado, etc.; y al final la decisión será de acuerdo a la idiosincrasia de cada quien; pero no por ello dejaremos de pensar lo que está detrás de un textil.

¿Qué vemos al obtener un tejido?

¿Admiramos la destreza de las técnicas empleadas?

¿La calidad de los hilados o materia prima empleada?

¿La armonía de colores? ¿Son teñidos con tintes naturales o químicos?

¿Los diseños en la trama y su textura?

¿La variedad de prendas o piezas tejidas?

¿Las horas de trabajo empleadas? etc.

Al considerar todos estos aspectos, tendríamos un listado grande y nos llevaría mucho tiempo detenernos en la valoración total de una pieza, antes de adquirirla y, quizá, como dijimos al comienzo, sólo elegimos por lo que nos atrae primero. Pero en la artesanía tradicional y, en este caso los tejidos, además de destrezas y habilidades, hay que estimar que llevan tras de sí una carga adicional muy valiosa, la carga cultural, en la cual se expresan el concepto de