



ANTI

ISSN 1852 - 4915

Anti 18, Nueva era, Mayo, Volumen 2, 2021.

Foto de tapa: Selva en San José de Lupuna, Loreto, Perú, 2015.

Repositorio Prof. Eduardo Martedí

ANTI es una publicación anual del Centro de Investigaciones Precolombinas que tiene como objetivos: 1. Conformar un lugar e intercambio entre diferentes especialistas a nivel nacional e internacional, así como también diferentes instituciones del campo de la historia, antropología, arqueología, etnología, y ciencias sociales en general; 2. Ofrecer un espacio para que investigadores y académicos puedan publicar sus producciones; 3. Construir un medio de comunicación a través de la difusión de investigaciones y ensayos; y 4. Jerarquizar la actividad académica.

Dirección postal Salta 1363 – 8 C. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. CP. 1137 Argentina. E-mail: revista.anti.cip@gmail.com

Atención UNIRIO plataforma OJS:

[www. http://www.2.hum.unrc.edu.ar/ojs/index.php/Coord](http://www.2.hum.unrc.edu.ar/ojs/index.php/Coord)

**Los artículos reflejan exclusivamente la opinión
de los autores**

© Centro de Investigaciones Precolombinas

ANTI *Revista del Centro de Investigaciones Precolombinas*

Número 18 – Nueva Era – Volumen 2 – Mayo - 2021. Pp. 193.

ANTI ofrece acceso digital abierto a la información científica. Su contenido es evaluado por expertos temáticos de reconocida trayectoria.

ANTI es posible por la educación pública argentina

Dirección: Ana Rocchietti (CIP)

Co – Dirección: Andrea Runcio (CIP)

Jefe de Redacción: Giorgina Fabron (CIP)

Secretario de Redacción: Ariel Ponce (CIP)

Curador bibliográfico: Fabián Di Stefano (CIP)

Publicaciones digitales: Claudia Cóceres (CIP)

Consejo Editorial

Marité de Haro (CIP)

Yanina Aguilar (CIP)

César Borzone (CIP)

Verónica Evans (CIP)

Colaboradores

Luis Alaniz (CIP)

Julieta Penesis (CIP)

Denis Reinoso (CIP)

Asistente de edición: Ezequiel Galichini (CIP)

Comité Científico

Silvia Cornero – Universidad Nacional de Rosario – Argentina

Eduardo Crivelli - CONICET – Argentina

Eduardo Escudero - Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina

María Virginia Ferro – Universidad Nacional de Río Cuarto - Argentina

Alejandro García – Universidad Nacional de San Juan- Argentina

María Laura Gili – Universidad Nacional de Villa María – Argentina

Ana Igareta – Universidad Nacional de La Plata – Argentina

Alicia Lodeserto – Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina

Catalina Teresa Michieli – Centro de Investigaciones Precolombinas – Argentina

Fernando Oliva - Universidad Nacional de Rosario – Argentina

Ernesto Olmedo – Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina

Graciana Pérez Zavala – Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina

Verónica Pernicone – Universidad Nacional de Luján – Argentina

Mariano Ramos – Universidad Nacional de Luján – Argentina

Flavio Ribero – Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina

Marcela Tamagnini – Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina

Mónica Valentini - Universidad Nacional de Rosario – Argentina

Jhon Juárez Urbina - Dirección Desconcentrada de Cultura del Departamento de La Libertad- Ministerio de Cultura – Trujillo - Perú

César Gálvez Mora - Dirección Desconcentrada de Cultura del Departamento de La Libertad- Ministerio de Cultura – Trujillo - Perú.

Juan Castañeda Murga – Universidad Nacional de Trujillo. Perú.

Régulo Franco- Proyecto Arqueológico El Brujo - Museo de Cao, Fundación Wiese Perú.

Ricardo Morales Gamarra - Universidad Nacional de Trujillo – Perú.

Jorge Gamboa – Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo – Perú.

Luis Millones – Universidad Nacional de San Marcos – Perú.

Carlos Wester – Museo Bünning, Lambayeque - Perú.

Luis Valle, SIAN, Trujillo – Perú.

Comisión Evaluadora del Volumen

Claudia Varela (Centro de Investigaciones Precolombinas)

María Victoria Fernández (Centro de Investigaciones Precolombinas)

Flavio Ribero (Centro de Investigaciones Precolombinas)

Giorgina Fabron (Centro de Investigaciones Precolombinas)

Los trabajos de ANTI 18, Nueva Era, Volumen 2, Mayo 2021, fueron presentados en el XV COLOQUIO BINACIONAL ARGENTINO - PERUANO, realizado virtualmente en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina, los días 8 y 9 de septiembre 2020.

AUTORIDADES

Presidente: Mariana Rossetti (Instituto Superior del Profesorado Dr. Joaquín V. González, Argentina)

Presidente: Jhon Juárez Urbina (Dirección Desconcentrada de Cultura La Libertad, Perú)

Presidente: Yanina Valeria Aguilar (Centro de Investigaciones Precolombinas, Argentina)

Director Académico: César Gálvez Mora (Vice Dirección Desconcentrada de Cultura La Libertad, Perú)

Directora Académica: Ana Rocchietti (Centro de Investigaciones Precolombinas, Argentina)

Secretario: Ezequiel Galichini (Centro de Investigaciones Precolombinas, Argentina)



PERÚ

Ministerio de Cultura

Dirección
Desconcentrada de Cultura
La Libertad



ÍNDICE

11. EDITORIAL

12. HOMENAJE LUIS MILLONES: LOS TALLANES

20. EL PAN NUESTRO: APUNTES Y AÑORANZAS DE UN MAESTRO PANADERO
DE ASCOPE, COSTA NORTE DEL PERÚ

César Gálvez Mora y Leoncio Carrión Flores

50. EL TEJIDO DE ALGODÓN NATIVO EN LA REGIÓN LAMBAYEQUE (PERÚ):
UN LEGADO ANCESTRAL QUE PERSISTE EN LA ACTUALIDAD

María Andrea Runcio

62. COMUNIDADES NATIVAS DE LA AMAZONÍA PERUANA EN PERSPECTIVA
HISTÓRICA: ALGUNAS COORDENADAS PROPUESTAS A PARTIR DE EXPERIENCIAS ETNOGRÁFICAS

Ernesto Olmedo

71. ALTIPLANO REVOLUCIONARIO

Alicia Lodeserto

85. RETAMEROS: HUELLAS DE LA EXTRACCIÓN ARTESANAL DE CERA DE
RETAMO

Catalina Teresa Michieli

96. REALIDADES PRECONSTRUIDAS

María Virginia Elisa Ferro

141. REFLEXIONES SOBRE LAS HERENCIAS SOCIALES. CONFLICTOS ÉTICOS
EN SU ESTUDIO, GESTIÓN E INTERVENCIÓN

María Laura Gili

160. PROYECTO PROTECCIÓN DE PATRIMONIO ARQUEOLÓGICO Y PALEON-
TOLÓGICO EN LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Marcelo Weissel

187. NORMAS

190. ÉTICA APLICADA ANTI



Cesar Gálvez Mora, <https://orcid.org/0000-0002-8751-6266>.

Leoncio Carrión Flores, El pan nuestro. Apuntes y añoranzas de un maestro panadero de Ascope, Costa Norte del Perú. Anti, 18, Nueva Era, Mayo, Volumen 2, 2021. Pp: 20 – 49. ISSN 1852 – 4915. Centro de Investigaciones Precolombinas, C.A.B.A., Argentina. Atención UNIRIO, [www. http://www.2.hum.unrc.edu.ar/ojs/index.php/Coord](http://www.2.hum.unrc.edu.ar/ojs/index.php/Coord)

**EL PAN NUESTRO: APUNTES Y AÑORANZAS DE UN MAESTRO PANADERO
DE ASCOPE, COSTA NORTE DEL PERÚ**

**OUR BREAD: NOTES AND LONGINGS OF A EXPERT BAKER FROM
ASCOPE, NORTH COAST OF PERU**

**O PÃO NOSSO: ANOTAÇÕES E LEMBRANÇAS DE UM MESTRE PADEIRO
DE ASCOPE, COSTA NORTE DO PERÚ**

César Gálvez Mora

Dirección Desconcentrada de Cultura de la Libertad – Ministerio de Cultura (Perú)

Academia Nacional de la Historia (Perú)

arkeologista@yahoo.com

<https://orcid.org/0000-0002-8751-6266>

Leoncio Carrión Flores

Liga de Artesanos y Obreros de protección Mutua (Ascope, Perú)

Resumen

Se aborda la elaboración tradicional de pan a mano en la ciudad de Ascope, en las décadas del 60 y 70, cuando era la

capital del distrito del mismo nombre, en la antigua provincia de Trujillo (departamento de La Libertad, norte del Perú); tiempo durante el cual el panadero fue clave en la gran producción de este ali-

mento y Ascope el principal centro de producción de pan en la parte septentrional de esa provincia, que abastecía la gran demanda de la ex hacienda Casa Grande. Destacamos el impacto de la producción industrial y la instalación de panaderías fuera de la ciudad *a posteriori* de ese lapso, en desmedro de la labor manual y del respeto al maestro panadero y el operario, que finalmente terminaban olvidados. Razón por la cual se busca contribuir a la preservación de la memoria asociada a la panadería tradicional, cuyo producto -el pan- fue un vehículo de múltiples líneas de comunicación entre el maestro panadero, los operarios, el propietario, los vendedores, los vecinos del barrio y el contexto urbano de entorno.

Palabras claves: Panadería, maestro panadero, producción manual, barrio.

Abstract

The traditional preparation of bread by handisad dressed in the city of Ascope, in the 60s and 70s, when it was the capital of the district of the same name, in the old province of Trujillo (department of La Libertad, northern Peru); time during which the Baker was essential in the great

production of this food and Ascope was the main center of bread production in then or their part of that province, which supplied the great demand of the former Casa Grande farm. We high light the impact of industrial production and the installation of bakeries outside the city after that period, to the detriment of manual labor and respect for the master Baker and the operator, which were finally forgotten. Reason why we pretend to contribute to the preservation of the memory associated with the traditional bakery, whose product -bread- was a vehicle for multiple lines of communication between the master Baker, the operators, the owner, the vendors, the neighbors of the neighborhood and the surrounding urban-context.

Key words: Bakery, master baker, by handproduction, neighborhood.

Resumo

Aborda-se a elaboração tradicional de pão feito à mão na cidade de Ascope, nas décadas de 60 e 70, quando era a capital do distrito do mesmo nome, na antiga província de Trujillo (departamento de La Libertad, norte do Perú); tempo durante o qual o padeiro foi chave na grande pro-

dução deste alimento e Ascope o principal centro de produção de pão na parte setentrional desta província, que abastecia a grande demanda da ex-fazenda Casa Grande. Destacamos o impacto da produção industrial e a instalação de padarias fora da cidade, a posteriori deste lapso, em detrimento do trabalho manual e do respeito ao mestre padeiro e ao operário, que finalmente terminavam esquecidos. Razão pela qual busca-se contribuir à preservação da memória associada à panificação tradicional, cujo produto – o pão – foi um veículo de múltiplas linhas de comunicação entre o mestre padeiro, os operários, o proprietário, os vendedores, os vizinhos do bairro e o contexto urbano do entorno.

Palavras chaves: Padaria, mestre padeiro, produção manual, vizinhança

Introducción

En el Perú la elaboración del pan está aparejada con el cultivo de trigo, tal como sucedió—entre otros— en México (Iglesias y Cabrera, 1982, p. 12) y en Ecuador, donde se atribuye a Fray Jodoco Ricke el haber traído esta gramínea a Quito en el siglo XVI (Vásquez, 1989, pp. 7, 11), lo

cual *a posteriori* conllevaría al gradual incremento de su siembra y a la construcción molinos, así como a regulaciones en la venta del cereal e imposición de aranceles a esas instalaciones para moler (*Op. Cit.*, pp. 11-13).

Respecto a Trujillo, fuentes datadas entre 1551 y 1559 se refieren al trigo (Municipalidad Provincial de Trujillo, 1969a, pp. 10, 11, 80, 176, 177, 180, 242, 300, 311, 314, 326, 357), los molinos (*Op. Cit.*, pp. 78, 79, 81, 82, 360), la harina (*Op. Cit.*, pp. 11, 177), el pan (*Op. Cit.*, pp. 11, 180, 242, 300, 341, 357) y los bizcochos (*Op. Cit.*, p. 177), las panaderías y los panaderos (*Op. Cit.*, pp. 10, 341). Otras, fechadas entre 1566 y 1567, aluden a la escasez de este cereal en Trujillo, ciudad que era aprovisionada con el trigo de Lycapa y Chicama (actual valle de Chicama) (MPT, 1969b, pp. 13-14, 26); también citan regulaciones del precio del cereal y del pan (*Op. Cit.*, pp. 36, 89), y a una disposición para que los molinos dieran harina a los panaderos con el fin de que abastecieran a la ciudad (*Op. Cit.*, p. 37). Finalmente, documentos datados entre 1598 y 1603, revelan medidas con el fin de que los labradores del valle de Chica-

ma proveyeran del cereal a Trujillo (MPT, 1969c, pp. 168, 179, 195), prohibiciones a quienes especulaban con el trigo de aquel valle (*Op. Cit.*, p. 27), reglas para la molienda del cereal (*Op. Cit.*, p. 43, 128) y su precio (*Op. Cit.*, p. 199), obligaciones para que los indios del valle de Chicama sembraran trigo (*Op. Cit.*, 9. 59), así como menciones a este cereal (*Op. Cit.*, p. 159), y en especial al del valle de Chicama y la harina producida en ese territorio (*Op. Cit.*, p. 129). De todo lo cual se infiere que el valle en mención sobresalía en la producción de trigo (ver además Quesada, 2013, p. 57), el cual era molido principalmente en la ciudad de Trujillo, y que los panaderos dependían de la harina de los molinos.

Información de fines del siglo XVI, brindada por Fray Diego de Ocaña, se refiere a la producción y comercio de harina en valles dependientes de Trujillo (Ocaña, 1989, p. 57); y en una mención al valle de Chicama, de Antonio Vásquez de Espinoza, se menciona la producción de trigo y la exportación de harina –entre otros- por el “...puerto de mal abrigo” (*sic*) en el primer cuarto del siglo XVII (Vásquez,

1989, pp. 68, 69). Hasta fines del siglo XVII, y *a posteriori* del terremoto del 14 de febrero de 1619, en el valle de Chicama “...la producción y exportación de azúcares, mieles, dulces y harinas continuó con fuerza, constituyendo un apoyo indudable para el resurgimiento de Trujillo...” (Zevallos, 1998: 45); caso contrario a lo que acontecería después del terremoto de 1687 con la merma en la producción del cereal (Castañeda, 1996, pp. 159, 169).

Además, hay referencias del siglo XVI sobre la instalación del primer molino productor de harina de trigo en el antiguo valle de Guañape (actual valle de Virú, ubicado al sur del valle de Chicama), que dependía del corregimiento de Santa; del tributo indígena con este cereal y de la obligación de cultivarlo (Castañeda y Millaire, 2015, pp. 51, 56); y aún en el siglo XVII se sembraba trigo en la hacienda Santa Elena (*Op. Cit.*, p. 64). A lo cual se suman ilustraciones vinculadas a la siega, trilla y molienda del cereal en el Obispado de Trujillo en el siglo XVIII (Martínez de Compañón, 2015, fols. 69, 72, 73) (Figuras 1, 2, 3).



Figura 1. Siega de trigo (Fuente: Martínez de Compañón, 2015).

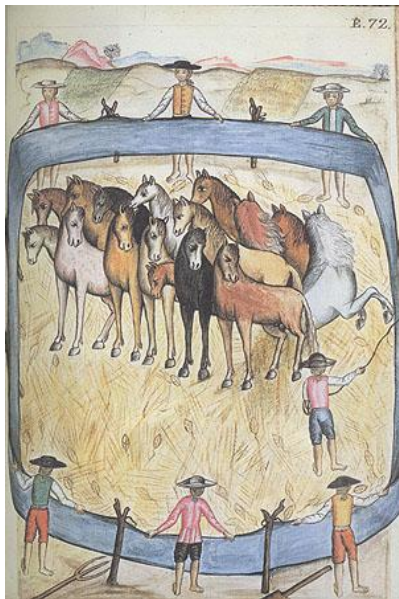


Figura 2. Trilla del trigo (Fuente: Martínez de Compañón, 2015).



Figura 3. Molino de moler trigo (Fuente: Martínez de Compañón, 2015)

Se conoce que la población negra de Trujillo aprendía –entre otros- el oficio de panadero en el siglo XVII (Castañeda 1996, p. 166). Y sobre el pan y su producción, fuentes del período 1600-1720 (Quesada, 2013), mencionan el cultivo de trigo, el establecimiento de molinos productores de harina para el rentable negocio de la panadería, así como a la regulación del precio del pan y la gran oferta que representaba Trujillo para los productores (*Op. Cit.*, p. 55). Es interesante advertir la existencia de molinos en el valle de Chicama, como aquel de propiedad de

Valentín del Risco y el de la hacienda de San Matías de Sacramento (poseída por el Monasterio de Santa Clara la Real y posteriormente por Ignacio de Castro) (*Op. Cit.*, Cuadro 3), que eran lucrativos (*Op. Cit.*, p. 60). De otro lado, en la ciudad de Trujillo se documentaron “molinos case-ros” y la venta de trigo en las pulperías, así como la regulación de su precio (*Op. Cit.*, p. 62). También hay referencias a la venta del pan en esos establecimientos o a través de esclavas de sus propietarios; así como a la especulación con el peso y precio de este producto, hecho que obligaba

a la intervención del Cabildo (*Op. Cit.*, pp. 62-64).

En época posterior, el Perú importaría trigo de Australia, EE. UU., Argentina, Canadá y Chile, para completar el 50% del consumo interno entre 1923 y 1927; y en el departamento de La Libertad, además de la harina obtenida en los molinos de Lima y en los pequeños molinos instalados en los distritos que producían el cereal, fue imprescindible importarla de aquellos países. Ello debido a que la plaga de la “roya” impidió su cultivo en los valles costeros y en especial del valle de Chicama, a partir de 1687 (Junta del Bicentenario de la Fundación de Trujillo [JBFT], 1935, pp. 45-46).

Andando el siglo XX, la elaboración tradicional de pan a mano o “a pulso” se mantenía como una expresión del patrimonio cultural inmaterial en el distrito de Ascope (valle de Chicama) y otros pueblos de la costa del departamento de La Libertad, en el norte del Perú. Durante el tiempo de nuestro interés, las décadas del 60 y 70, la ciudad de Ascope era la capital del distrito en mención, creado el 6 de abril de 1846 como parte del territorio de la provincia de Trujillo (departamento de

La Libertad). En ese tiempo el panadero experimentado era una persona clave en la gran producción de este alimento, pero después de esa etapa su labor fue progresivamente invisibilizada por el desarrollo de la producción industrial, al punto que perdió la consideración que tenía gracias a sus saberes y al rol que desempeñaba en la vida de sus pueblos, y finalmente terminaba olvidado. Este es el caso de uno de nosotros (L. C. F.), maestro panadero de oficio, para quien esta actividad es el más noble de los trabajos porque brinda al ser humano el primer alimento del día.

Con estas consideraciones, buscamos contribuir a la preservación de la memoria vinculada a la panadería tradicional, cuyo producto -el pan- resultó ser un vehículo de comunicación entre dos grupos humanos: de un lado los operarios y el maestro panadero, y del otro las familias que lo adquieren y consumen. El hecho de que cada uno de nosotros se adscriba a uno de estos grupos, permite el abordaje del tema desde dos perspectivas complementarias; además, ambos crecimos en el barrio la Estación, donde había panaderías que atendían al vecindario y sus alrededores, y tenían la capacidad necesaria para cu-

brir el importante mercado de la vecina ex hacienda azucarera Casa Grande –a 13Km. de Ascope– y sus principales anexos o dependencias.

Para ilustrar el trabajo nos valemos –principalmente– de los dibujos de uno de los autores (L. C. F.), que rememoran el tiempo de labor transcurrido entre 1961 y 2002, y su paso por tres de las más importantes panaderías de Ascope, donde es considerado uno de los 15 especialistas más reconocidos en la historia reciente (Fig. 4).

De otro lado, la información de base es el resultado de largas horas de diálogo entre ambos autores, tanto en esa ciudad como en Trujillo, y fue complementada con referencias acerca del pan en el Perú y países vecinos.



Figura 4. Maestro panadero Leoncio Carrión, en febrero de 2020 (Foto: César Gálvez)

La panadería en el escenario urbano

La ciudad de Ascope se ubica en la ladera sur del cerro del mismo nombre (Fig. 5) y fue elevada a esa categoría el 10 de noviembre de 1900 (Stiglich, 1918, p. 62); a fines del siglo XIX era el centro comercial más importante del departamento de La Libertad, y en 1935 la segunda ciudad más notable de la antigua provincia de Trujillo, con una población de 4000 habitantes (JBFT, *Op. Cit*, p. 34). Posteriormente pasaría al territorio de la nueva provincia de Ascope, creada el 31 de ma-

yo de 1984 (Oficina Departamental de Estadística e Informática La Libertad, 2012, p. 15). El distrito está en la sección media de la margen norte del valle de Chicama y a 58 Km. al norte de la ciudad

de Trujillo, capital del departamento antes mencionado. Hacia 1962 tenía 11,266 habitantes y, diez años después, 11,946 habitantes. (*Op. Cit.*, p. 83).



Figura 5. Ciudad de Ascope, con indicación de tres de sus barrios (Adaptado de: Google Earth)

En Ascope, la calle Grau fue la principal vía pública a inicios del siglo XX, y en la década de los 60 aún era denominada “Calle Real”, porque ahí se ubicaron los más prestigiosos establecimientos comer-

ciales de extranjeros y peruanos, en soberbias casonas republicanas; edificios que aún en tiempos actuales evocan el auge de la ciudad entre fines del siglo

XIX (Middendorf, *Op. Cit.*, p. 260) y las dos primeras décadas del siglo XX.

Entre 1962 y 1979, la mayoría de casas de la ciudad tenía un piso y estaba pintadas a la cal; el servicio de energía eléctrica era deficiente pues dependía de un generador, que en varias ocasiones falló dejando a la ciudad a oscuras durante períodos de un año a más; de otro lado, las restricciones en el abastecimiento de agua potable eran salvadas –en cierto modo– por los aguadores de a pie y con acémila (Gálvez 2019).

Si bien el ámbito de nuestro interés es la ciudad de Ascope, destacaremos los datos del barrio La Estación (sector suroeste de la ciudad) (Fig. 6), donde las calles se orientaban hacia la antigua estación del ferrocarril que funcionó desde 1875-76 (JBFT, 1935, pp. 76, 78; Middendorf, 1973, p. 260) hasta 1965.

En este sector de marcado dinamismo estaba el mercado de abastos, la “Comunidad Escolar” (Escuela de Varones N° 2462 y Escuela de Varones Miguel A. Sagástegui), dos parques (de La Estación, al oeste, y de La Cruz, al este), bodegas, picanterías y -en especial- cinco panaderías, cuyos propietarios eran los señores Agustín Córdova Molina (panadería “El Tigre”), Emperatriz Merino de Salcedo, Estuardo Vargas¹, Felipe Dávila y Pretico Merino

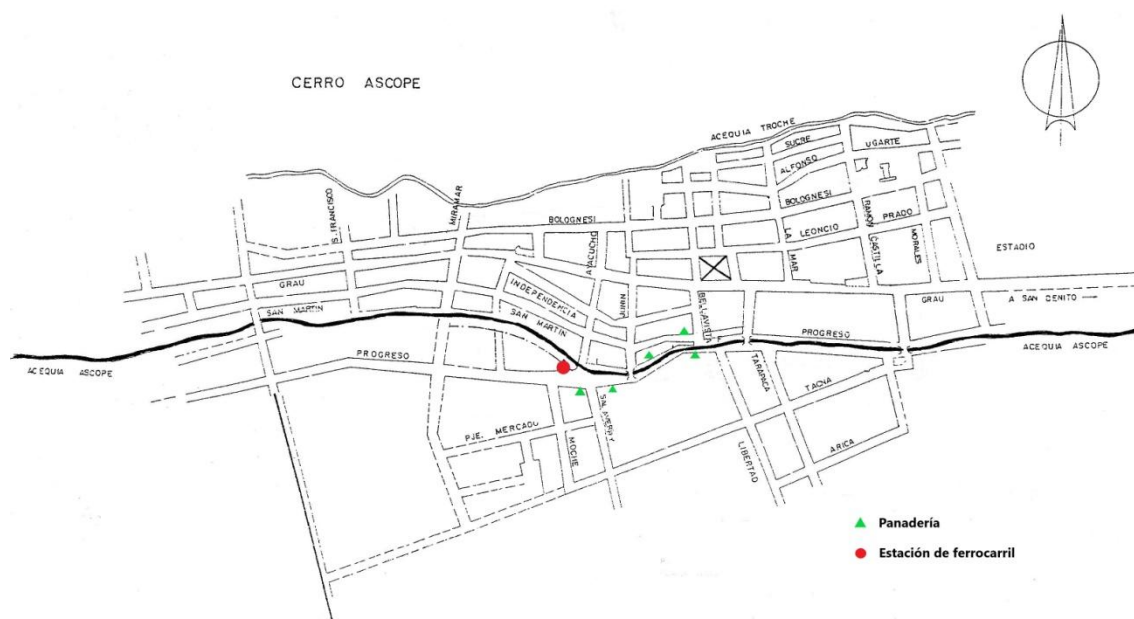


Figura 6. Plano de la ciudad de Ascope, con las principales panaderías del Barrio la Estación. Este sector ocupa las manzanas circundantes a la estación del ferrocarril (Basado en: Plano de delimitación de la Zona Monumental de Ascope – Instituto Nacional de Cultura-La Libertad).

La acequia de Ascope, de la cual también se abastecían las panaderías, atravesaba el barrio de este a oeste. La Calle Progreso, la principal del barrio, conservaba parte de una alameda de ficus plantados en el siglo XIX, entre los dos parques ya mencionados, y sus calzadas estaban revestidas con guijarros de río.

En las décadas de los 60 y 70, las panaderías de Ascope tuvieron una singular importancia, debido a que en los pueblos

de los alrededores no había establecimientos que pudieran competir con el sabor y reconocida calidad del pan ascopano. Asimismo, el paulatino progreso económico de los dueños de panaderías tradicionales les permitió ampliar el negocio, dar trabajo a más personal -incluyendo vendedores-, y –en algunos casos- adquirir máquinas pero manteniendo el trabajo “a pulso” con operarios que recibían modestas remuneraciones.

Paralelamente, alentaban el trabajo de hojalateros, carpinteros, albañiles, canasteros, que atendían los diversos pedidos de los propietarios de esos establecimientos.

Diez panaderías destacaban por su producción en toda la ciudad, incluyendo las cinco del Barrio “La Estación”, cuando aún funcionaba el transporte por vagón y la estación ferroviaria era una oportunidad para la venta de productos de panadería al menudeo. Sin embargo, el principal mercado de estos negocios era la localidad de Casa Grande, entonces sede de una de las haciendas azucareras más importantes de América del Sur (Klaren, 1976), donde se vendía el 80% de la producción de pan. La parte restante se distribuía en algunos anexos (dependencias) de esta hacienda, en sectores rurales y el mismo Ascope.

Una panadería tradicional contribuía a fortalecer vínculos sociales en tres ámbitos: (a) Entre el maestro, sus operarios y el propietario, (b) Entre la panadería y los vecinos del mismo barrio y, finalmente, (c) Entre la panadería y el contexto urbano en su conjunto; a lo cual contribuían las bodegas, los vendedores que recorrían

las calles a pie, en bicicleta o en triciclo transportando el pan en canastas de “carrizo” *Arundodonax* L. cubiertas con un tocuyo blanco, así como los niños y adolescentes que hacían el mandado de comprar el pan en esos establecimientos portando bolsas de tela con un lazo corredizo.

El oficio

Para iniciarse en el oficio de panadero, no era indispensable ser mayor de edad. Por ejemplo, el segundo de los autores (L. C. F.) empezó a laborar a los 13 años de edad, limpiando latas de panadería, barriendo el piso del ambiente de trabajo, y —eventualmente— reemplazando a operarios ausentes. El aprendizaje se lograba gracias a las enseñanzas prácticas de los maestros panaderos que guiaban las faenas diarias, durante las cuales los operarios cumplían su cuota de trabajo que era medida según la cantidad de arrobas de harina que amasaban. Usualmente la edad máxima de los panaderos, era de 40 años.

Andando el tiempo, un buen operario podía pasar un establecimiento a otro, convocado por los propietarios o en pos de una mejora laboral. Cuando el operario

se convertía en maestro tenía mejores opciones de cambio, y se transformaba en el guía del personal de la panadería en la cual empezaba a laborar, contribuyendo a optimizar la calidad del producto y a la buena reputación del establecimiento. Así, durante su vida laboral como operario y como maestro, uno de nosotros (L. C. F.) trabajó para propietarios (P) que a veces también eran maestros panaderos (MP) en la ciudad de Ascope (Fig. 7); entre ellos: Fortunato Saldaña (P), Armando Sacramento (P), Segundo Chuquipoma (P, MP), Segundo Bazán (P), Felipe Dávila (P), Nicolás Pérez (P), Segundo Díaz (P); además laboró en panaderías del cercano distrito de Chicama (localidades de Chiclín y Chicama) (Fig. 8), a 20 Km. de Ascope.

Y recuerda, entre los más destacados maestros panaderos, a Fernando Góngora (“Cufi”, gran maestro afroperuano), Américo Saldaña (“Picota”), Artidoro Ruiz, Segundo Alva y Adriano Castillo (“Patón”), Máximo Ortiz (“Panamo”), Angel Alayo, David Alva Bustamante, Daniel Chuquipoma, Luis Beltrán Florián, Andrés Quesada (“Pan Rosquitas”), Francisco Sabroso, entre otros.

En cuanto a la vestimenta, los operarios de una panadería tradicional se ponían su ropa usada: un polo (o remera), un pantalón y un gorro (Fig. 9). Algunos de los maestros panaderos u operarios vestían un mandil, hecho del tocuyo de los sacos de harina; por consiguiente, los manteles exhibían las marcas impresas en la tela (Fig. 8).



Figura 7. Maestro Leoncio Carrión, en la panadería de Felipe Dávila (Barrio La estación, 1992) (Archivo: Leoncio Carrión).



Figura 8. Maestro Leoncio Carrión labrando pan en un establecimiento del poblado de Chiclín (1995). Se observa el andamio (izquierda), el tablero, con una lata y pan labrado (derecha); asimismo el mandil adaptado de la tela de un saco de harina “Blanca Nieves” (Archivo: Leoncio Carrión).

La faena diaria

La actividad de los panaderos se desarrollaba en el salón de panificación “a pulso”; ambiente donde estaba el horno, equipos e instrumentos (Fig. 10), como también sucede en países como Ecuador (Vásquez, *Op. Cit.*, pp. 14-15). Para calentar el horno se utilizaba la leña de “es-pino” *Acacia macracantha* y “algarrobo” *Prosopis sp.*, hasta inicios de la década del 70; combustible que gradualmente fue desplazado por el “caldero” o soplete que funcionaba con agua y petróleo (en este caso el vapor de agua impulsaba al petróleo y la llama). Hacia 1975, aproximadamente, empezó a utilizarse el soplete a presión de aire, con un serpentín que al ser calentado generaba una corriente de aire, la cual impulsaba al querosene y la llama.



Figura 9. Partes de la vestimenta de un panadero (Dibujo: Leoncio Carrión)

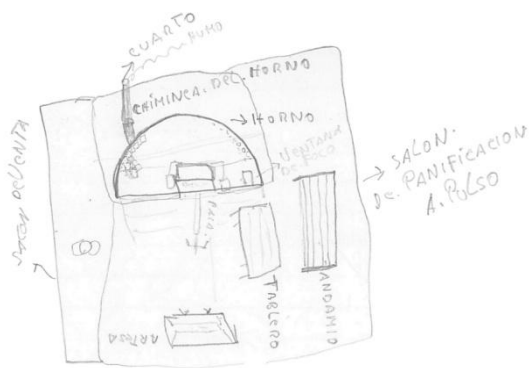


Figura 10. Bosquejo del interior de un salón de panificación “a pulso” (Dibujo: Leoncio Carrión).

Para la preparación de la masa bastaba con tener manos y brazos fuertes, y utilizar de una a dos raspas (ver: implementos); por consiguiente, trabajar “a pulso” era muy diferente a laborar con máquina. Además, a diferencia de otras actividades vinculadas al patrimonio inmaterial, la labor en una panadería tradicional se desarrollaba en tres turnos rigurosos que incluían el horneado:

-Entre las 15:00 y 00:00 horas, para la producción del pan que era destinado al gran mercado que representaba la hacienda Casa Grande y sus anexos o dependencias.

-Desde las 00:00 a las 6:00 horas, tiempo dedicado a la preparación del pan destinado a las familias de Ascope, y, finalmente,

-Desde las 5:00 horas hasta las 16:00 o 17:00 horas, lapso dedicado a la elaboración del “pan de lonche”, que era consumido antes de la cena untado con queso o mantequilla, y acompañado con infusiones de plantas que crecían en jardines y huertas (“santa maría” *Cestrum sp.*, “yerba luisa” *Cymbopogon citratus* Stapf.), y te puro; éste último vendido al peso o envasado en cajitas de cartón.

El horno

La construcción del horno de leña era labor de albañiles especializados, capaces de desarrollar este complejo proceso y un buen manejo de los materiales. Así, un reconocido constructor de hornos en Ascope fue don Baltazar Díaz (†).

Para construir un horno se seguía, en términos generales, los siguientes pasos:

- Elaboración del “cajón”, una suerte de espacio cuadrangular delimitado por muretes de adobe.
- Colocación de una capa de arena, dentro del “cajón”, a la cual se superponía una capa de sal y otra de vidrio molido.
- Asentado de ladrillos refractarios de forma rectangular sobre la capa de vidrio,

unidos con un mortero de tierra y melaza, que era preparado una semana antes para que se pudriera. Así se formaba el piso (mesa).

d. Construcción de la “bola” o techo del horno (bóveda), con adobes refractarios de forma triangular (“cola de pato”); estructura que se sostenía con palos.

e. Retiro de los palos, después que el constructor verificaba la solidez de la estructura.

f. Colocación de la puerta del horno, una plancha de hierro especialmente elaborada para este fin, que era sostenida con bisagras.

Después de ello, se calentaba el horno a diario hasta completar una semana, para lo cual se utilizaba leña. Al concluir esta etapa el horno quedaba expedito para la producción de pan, y a partir de entonces debía cuidarse que el calentamiento fuera parejo, tanto arriba como abajo.

La capacidad del horno estaba relacionada a la demanda que atendía una panadería tradicional, y se medía de acuerdo a la cantidad de latas con pan que cabían en el piso una al lado de otra. En la práctica, la capacidad de un horno podía variar entre

13 y 45 latas. El horno de una de las panaderías más importantes del barrio y de la ciudad, propiedad de la Sra. Emperatriz Merino de Salcedo, tenía 45 latas de capacidad.

Implementos

Para hacer el pan se utilizaban diversas herramientas, mobiliario e instrumentos:

-Artesa: Mueble de madera de “caoba”² *Swietenia catenae formi* utilizado para preparar la masa. Medía de 2 a 3 m de longitud y 1.50m de ancho, y estaba apoyado en 2 o 3 caballetes. En Ascope, las artesas podían ser confeccionadas por los carpinteros locales; mientras que en Ecuador ello era una labor de especialistas (Vásquez, *Op. Cit.*, 15) (Figs. 10, 11, 12).

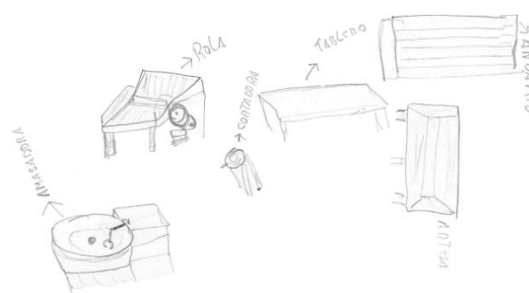


Figura 11. Máquinas (rola, cortadora y amasadora) y mobiliario (Estante, talero y artesa) utilizados en una panadería (Dibujo: Leoncio Carrión)

-Tablero: Mesa grande de “caoba” o “pino” *Pinus sp.*, cuya dimensión dependía del número de operarios en labor. Si se trataba de una persona, el tablero medía 1.5m x 1.5m, aproximadamente; en cambio, cuando laboraban 4 personas éste medía 2.5m de longitud por 1.50m de ancho. En el tablero se arrollaba la masa, se hacía los bollos (trozos de masa de variados tamaños) y se modelaba el pan (Figs. 8, 10, 11). En Ecuador ésta era denominada “Mesa de amasijo” (*Op. Cit.*, p. 19).

-Andamio: Mueble donde se colocaban las latas con el pan listo para hornear) (Figs. 8, 10, 11). Estaba hecho de “caña brava” *Gynerium sagittatum*, o también de listones de madera tornillo.

-Pala: Instrumento de madera de “tornillo” *Cedrelinga catenaeformis*, con morfología y tamaño diferente, según el tamaño del horno y el modelo de pan. Para hornos grandes se empleaban palas de 3 a 4m de longitud, mientras que para el horno chico las palas medían entre 2.30 a 3m. Para hornear pan francés, las palas debían ser de una sola pieza; mientras que para el pan de lata estaban compuestas por dos piezas. Al igual que en Ecuador,

una pala tiene un extremo plano y el otro alargado, y sirve para colocar y sacar el pan del horno (*Op. Cit.*, p. 19) (Fig. 13).

-Raspa: Herramienta metálica plana con doblez, utilizada para raspar o limpiar la masa que quedaba adherida en la artesa (Fig. 14).

-Palotes: Tubos largos de acero inoxidable o de plástico, con los cuales se daba forma a los panes (Fig. 14).

-Latas: Planchas metálicas que servían para colocar los panes en masa para el horneado (Fig. 8). Se obtenía de los grandes recipientes metálicos de aceite, que tenían sección cuadrada, y eran cortados y aplanados para formar una lámina rectangular de 1.10m de longitud, aproximadamente, y poco menos de 0.5m de ancho. Las latas tenían que ser quemadas antes de entrar en uso para el horneado.

-Depósito de aceite: Lata de conserva de atún o algún otro depósito pequeño, como una taza (Fig. 14).

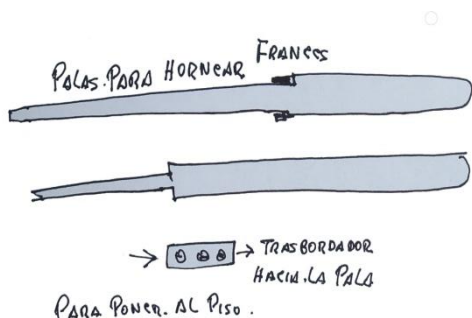


Figura 13. Palas para hornear pan francés y “trasbordador” (Dibujo: Leoncio Carrión)

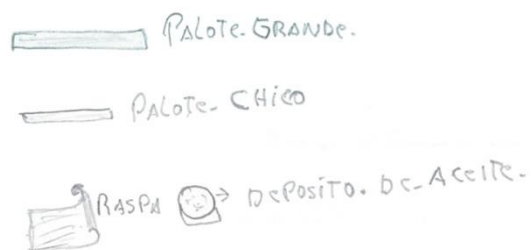


Figura 14. Palotes (grande y chico), raspa y depósito de aceite (Dibujo: Leoncio Carrión)

Posteriormente, se fueron introduciendo en las panaderías tradicionales varias máquinas (Fig. 11):

-Amasadora: Utilizada para mezclar los materiales y trabajarlos antes de colocarlos en la rola o sobadora.

-Rola: Máquina para refinar la masa preparada en la amasadora, antes de ponerla en el tablero (donde hacían los bollos y - en seguida- el pan).

-Cortadora o divisora: Máquina para fraccionar la masa, transformada luego en los bollos y modelos de pan. En las panaderías que no contaban con este instrumento, se arrollaba “a pulso”, es decir, a mano.

La masa y el horneado

Los ingredientes de la masa son: harina de trigo³, agua, azúcar, sal, manteca, levadura y aceite, de acuerdo a la cantidad requerida y al clima. Es importante indicar que hasta la década de los 50 del siglo XX, cuando no había un amplio uso de la levadura industrial, se utilizaba el “concho” (sedimento) de la chicha de jora (Fig. 15) en vez de levadura. Cuando se trataba de hacer el pan especial o el bizcocho, se usaba huevos. Un saco de harina contenía 4 arrobas, y las proporciones de ingredientes por cada arroba era el siguiente:

Levadura = 250 gr. (equivalente a $\frac{1}{4}$ de barra de levadura)

Azúcar = 250 – 300gr.

Sal = 125gr.

Manteca de cerdo⁵ = 500gr. (pan “de lata”) a 125gr. (pan francés).

Agua = 6l.



Figura 15. Botella y balde, utilizados para guardar el sedimento (“concho”) de chicha de jora, empleado antiguamente para la fermentación del pan (Dibujo: Leoncio Carrión)

Los panaderos tradicionales preparaban la masa de acuerdo al tipo de pan y según el estado de la harina; así, cuando la harina estaba fresca (fabricada en fecha reciente) se le daba más tiempo a la masa, y cuando estaba madura (tenía varios meses antes de su utilización) requería de menos tiempo. Cuando las harinas estaban maduras, se combinaba con las frescas, y también se empleaba harina especial -que era más pura y fuerte-, la cual era mezclada con otras para elaborar -por ejemplo- bizcochos.

Además, la masa podía necesitar más o menos agua de acuerdo al clima, y se solía trabajar con medidas de kilo en la cantidad necesaria para cumplir el pedido. Los panaderos tenían bien en claro que para evitar que la masa se malograra se debía emplear los materiales adecuados.

En una panadería tradicional, el proceso de preparación del pan tiene varios pasos. Siguiendo la propuesta de Iglesias y Cabrera (1982, pp. 13, 14) aplicaremos el criterio de tres “operaciones básicas” para hacer pan, incorporando dentro de cada una de ellas a las actividades que se realizaban en una panadería ascopana:

1. Formación de la pasta

- Acopio de agua;
- Vaciado de la harina en la artesa;
- Añadido de los materiales complementarios: sal, azúcar, levadura, manteca;
- Amasado, durante el cual se evitaba que la masa se pegue en la artesa, para lo cual se untaba este mueble con aceite de cocina;
- Cuando la masa ya no se pegaba en la artesa, una parte quedaba en ésta y otra iba al tablero donde se hacía las divisio-

nes o bollos; previo untado de las manos de los operarios con aceite de cocina.

2. Fermentación

-Se dejaba reposar la masa por unas horas para que fermentara y ganase volumen;

-Cuando se utilizaba harina fresca, se “faldeaba” 1 a 2 veces; es decir, se arrancaba la masa, se la tendía para que elimine el aire y se tapaba con mantel; y si la harina era vieja no había problema;

-Luego se daba vuelta y vuelta a la masa y se la arrollaba;

- Se daba forma a los panes en el tablero, al momento de labrar con los palotes;

-En seguida, el pan era colocado en las latas y éstas ubicadas al andamio, donde permanecían hasta que tuvieran el volumen adecuado y llegara la hora del horneado.

3. Cochura

- El horno se calentaba 1 hora antes de hornear;

- Mientras se iba horneando una primera parte (tiempo de horneado = 1½ horas), se avanzaba en la “labrada”⁶. El pan francés de piso iba primero, con horno fuerte.

Tipos de pan

Los diversos tipos o modelos de pan que se producían tradicionalmente en Ascope, serán agrupados siguiendo la división que establece el Código Alimentario Español (Mesas y Alegre, 2002, p. 8):

Pan común

-Pan francés o “pan de agua”: preparado a base de harina, sal, levadura y poca manteca, aunque actualmente se le agrega azúcar (Figs. 16, 27b). La horneada se hacía en el piso del horno, previa limpieza con escoba de “sauce” *Salix chilensis*, y en “horno caliente” (alta temperatura). Se utilizaba una pala especial previamente espolvoreada con harina, para evitar que el pan crudo se adhiriera al instrumento. Y para trasladar los panes crudos a la pala se usaba el “trasbordador”, que era una tabla pequeña donde cabían 3 panes -unos junto a otros-, colocados sobre paños de tela reciclados de los sacos de harina (1 saco = 4 paños). Tanto el trasbordo y colocación a mano del pan en la pala como la puesta del pan en el piso del horno debían ser realizados con precisión y rapidez. El pan francés era considerado como “pan de pobres”. Los mejores

maestros “franceseros” fueron don Fernando Góngora y don Américo Saldaña, entre otros.

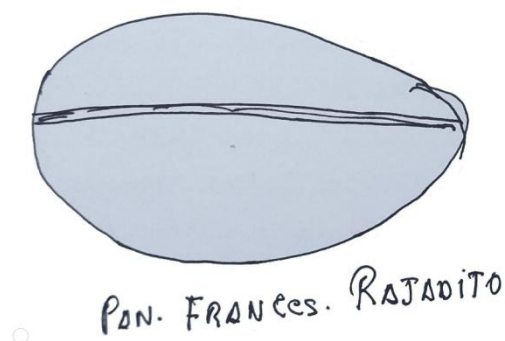


Figura 16. Pan francés “rajadito” (Dibujo: Leoncio Carrión)

-Pan marraqueta: Podía tener diferentes modelos y tamaños; eran hechos de masa corriente, o de calidad especial⁶ pintados con yema de huevo y rociados con ajonjolí (Fig. 17). La marraqueta era un pan de consumo diario.



Figura 17. Marraqueta grande y marraquetita o “pinchú” (Dibujo: Leoncio Carrión)

-“Pinchú” o marraquetita: Era un modelo pequeño de marraqueta (Fig. 17). Con la masa se hacía el arrollado (bolitas), luego el labrado con palote especial sobre el tablero untado con aceite, para evitar que se pegue la masa. Maestros expertos en marraquetas y marraquetitas eran don David Alva Bustamante, don Luis Valde-rama P, dirigidos por un maestro de mayor experiencia, conocido como “Goyo”.

-Pan chimbil: Era un pan de labranza, producto de la panificación artesanal en Ascope. Era hecho con la misma masa de los otros panes de labranza, aunque también de una masa especial (Fig. 18). Este modelo, característico de la ciudad, expresaba la gran habilidad del maestro “labrancero”. Se horneaba en lata y era consumido en el desayuno, en el “lonche” y merienda. Había dos calidades: corriente y especial⁸; este último se hacía con una masa aparte y era pintado con leche o huevo.

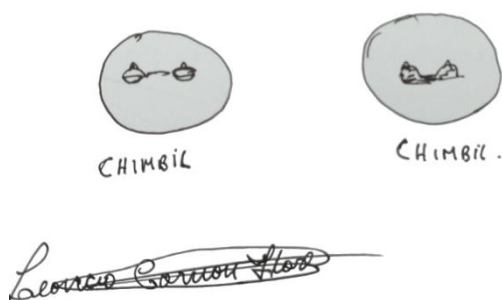


Figura 18. Pan chimbil (Dibujo: Leoncio Carrión)

-Pan tronchado: Pan de labranza creado por los maestros de la panificación para gusto de los consumidores porque era crujiente (Fig. 19). Se hacía de la misma masa del pan corriente. Para labrar este modelo se untaba el tablero con aceite a fin de evitar que la masa se pegara al mueble; se usaba el palote y se entrelazaba la masa.

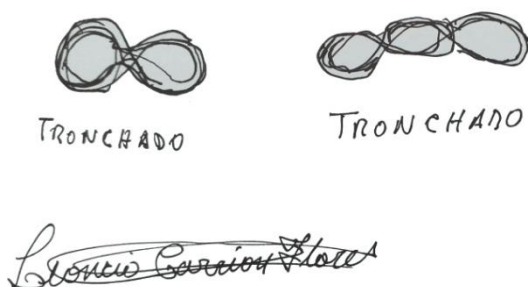


Figura 19. Pan tronchado (Dibujo: Leoncio Carrión)

-Pan “bajao” (grande y chico) o “pan de lata”: Pan de labranza que se modelaba en

la misma lata especial en la que iba al horno (Fig. 20). Se consumía a diario y sus medidas eran similares a las del pan corriente. Los maestros debían ser diestros en preparar la masa, arrollar, labrar y hornear, en lo cual destacaron los señores Samuel Crespo y Salomé Sánchez (“Shalome”). Este pan era horneado inmediatamente después del francés.

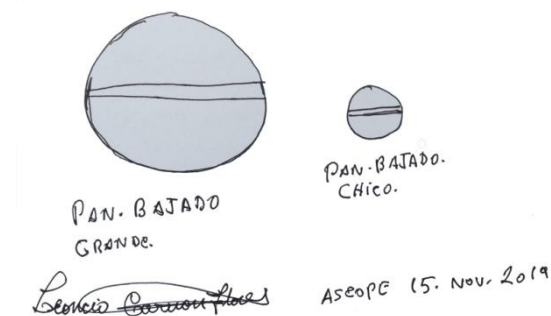


Figura 20. Pan “bajado” (grande y chico) (Dibujo: Leoncio Carrión)

-Cacho (grande y chico): En el caso de requerir calidad especial, se usaba más manteca vegetal, y si se trataba del cacho corriente se empleaba una masa similar a la del pan de labranza: agua, azúcar, harina, levadura, sal y manteca (Fig. 21). Los cachos eran muy cotizados en la hacienda Casa Grande y su principal anexo, la ex hacienda Roma. Un maestro ascopano experto en este modelo de pan fue don Segundo Deza.

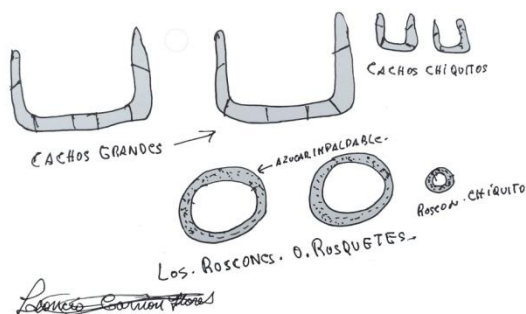


Figura 21. Cachos (grande y chico) y roscones o rosquetes de diversos tamaños (Dibujo: Leoncio Carrión).

-Mica: Este modelo de pan estaba hecho de la misma masa que los otros de labranza (Fig. 22).



Figura 22. Pan mica hecho “a pulso” (a) y con máquina (b) (Foto: César Gálvez).

Medialuna. Este se elaboraba con una masa parecida a la que se utilizaba en los demás panes de labranza (Fig. 23b).

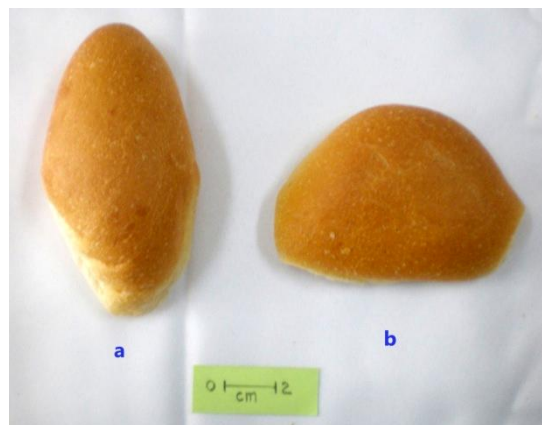


Figura 23. Petipán o punta (a) y medialuna (b) (Foto: César Gálvez)

Pan especial

-Petipán o punta: Pan de labranza usado para bocaditos, con un “centro” o relleno de mantequilla o carne (Figs. 23a, 24). Era el preferido en Navidad para los sándwich de pavo, así como para matrimonios, cumpleaños, rosarios y velorios. Habían dos calidades: especial y corriente¹¹.

-Tortitas de chicharrón: Elaboradas con una masa especial, que incluía manteca de cerdo o manteca vegetal (Fig. 25), con la

cual también se hacía cachitos y cachos grandes de manteca.

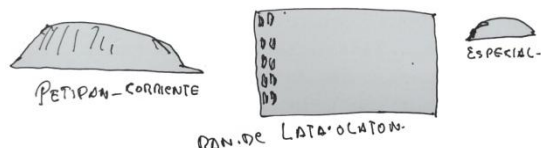


Figura 24. Petipán corriente y especial. Al centro. Petipán labrado colocado en una lata (Dibujo: Leoncio Carrión)

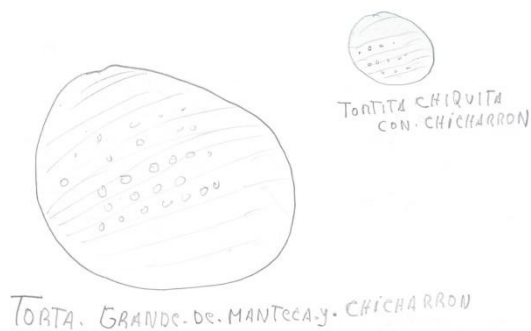


Figura 25. Tortita de chicharrón (grande y chica) (Dibujo: Leoncio Carrión)

-Pan “gogó”: Tenía forma de espiral, se hacía con la masa de los panes de labranza y era pintado con leche condensada para darle brillo y calidad (Fig. 26). El nombre del pan aludía -en ese entonces- a

algo “de novedad” o “de moda”, lo cual se explica porque este modelo fue introducido en la ciudad por un panadero venido de Trujillo. Este pan se horneaba en lata y se labraba con raspa, cortando los bordes.



Figura 26. Diversas formas de pan “gogó” (Dibujo: Leoncio Carrión)

-Tortita: Este modelo se hacía con una masa separada de la corriente, a la cual se le agregaba más manteca. Era horneado al final de los demás tipos de pan, en “horno suave” (menos temperatura) (Fig. 27c).

Sema: Este modelo de pan también se hacía con una masa aparte y con más manteca. A diferencia de la tortita, la sema era cocido en “horno fuerte” (alta temperatura) antes de los demás tipos de pan (Fig. 27a).

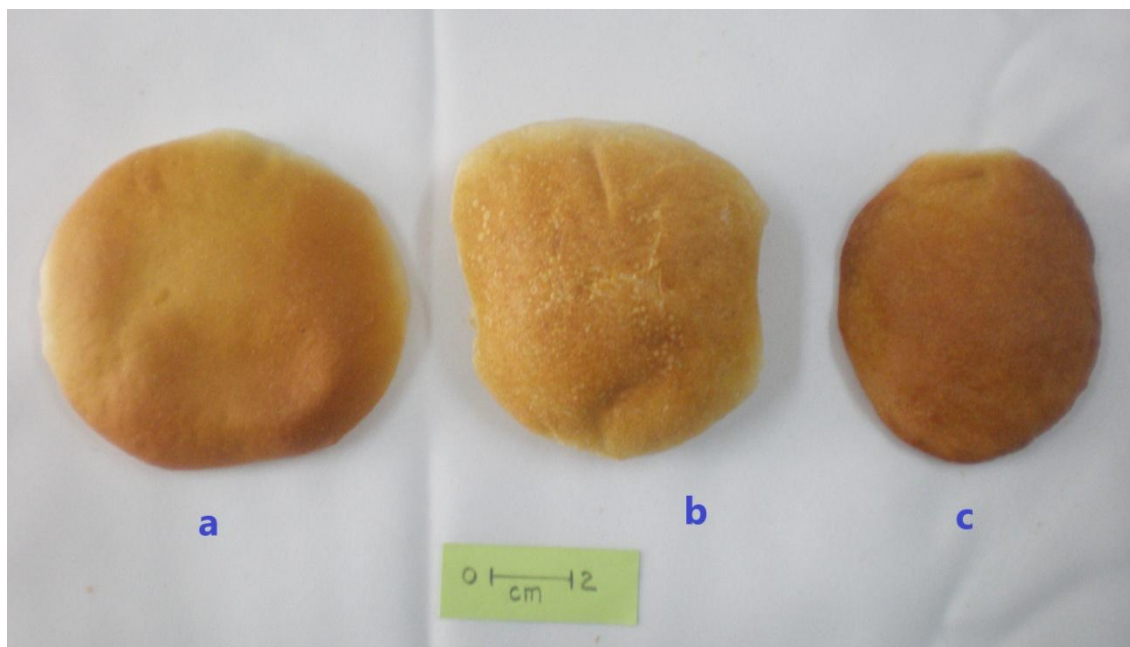


Figura 27. Sema (a), pan francés de piso (b) y tortita (Foto: César Gálvez)

Bizcochos y roscas

El bizcocho ascopano destacaba por su agradable sabor, desde aproximadamente la década del 30. Los consumidores preferían los producidos por la panadería Regional (sector este de Ascope) y por un maestro de apellido León en la calle Bolognesi (centro de Ascope). En ese tiempo, aun cuando no había un camino carrozable, los pobladores del ande venían a la ciudad para disfrutar los bizcochos y las bebidas gaseosas fabricadas en Ascope. La receta del bizcocho ascopano era conservada en la década del 60 por el

maestro panadero Artidoro Ruiz, don Agustín Córdova Molina (propietario de la panadería “El Tigre”, ya fallecido) y su hijo Javier¹¹

Además de ello, maestros panaderos como don Segundo Deza, aprovechaban la masa de los bizcochos para elaborar los roscones de dulce, espolvoreados con azúcar impalpable (Fig. 18).

Riesgos y conflictos

Riesgos

La labor de panadero no estaba libre de accidentes, como: quemaduras, que ocurr-

ían cuando por descuido el operario se ponía frente al horno, exponiéndose a la súbita salida de la flama (“el toro”) debido a la acumulación del gas del querosene al momento del encendido; incrustación de astillas de madera de la artesa bajo las uñas de los dedos, durante la preparación de la masa en el proceso de elaboración de panes a pulso; mutilaciones, por descuido en el uso de máquinas como la rola o amasadora, y choques al establecer la conexión que encendía el foco ubicado junto al horno con las manos húmedas¹²

Conflictos

Este es un tema que no trascendía el ambiente de la panadería, y quedaba a nivel de las conversaciones sostenidas entre operarios y maestros, sin llegar a conflictos como sucedía en países como México de fines del siglo XIX, donde estaban organizados (Gutiérrez, 2006). En Ascope el descontento – que no llegaba al reclamo- se debía a los bajos salarios, que eran medidos de acuerdo al peso de la harina trabajada. Así, el pago por una arroba de harina equivalía a 15 soles, que se cuadruplicaba por saco¹³. Visto así, el pago solo permitía vivir el día a día, sin posibilidades de ahorro; a lo cual se sumaba el

hecho que ni maestros ni operarios contaban con un seguro, ni con dinero adicional al momento del retiro. Uno de nosotros (L. C. F.) solo tuvo seguro entre 1976 y 1978.

Aparte de ello los panaderos recibían sanciones de parte del propietario cuando se quedaban dormidos estando el pan colocado en el horno encendido, y según el volumen de la pérdida resultante del producto quemado. Si un panadero se ausentaba del trabajo, se le descontaba el salario dominical, o bien ya no era empleado para esta labor.

Después de los 70

A posteriori de la década del 70, se acentuó un proceso de cambios que continuó hasta el presente. Entre éstos: el crecimiento de la ciudad en área y población, que tuvo efectos en la interrelación tradicional de los habitantes de un determinado barrio, al no existir la misma confianza de antes; más aún cuando la ciudad fue elevada a capital de la nueva provincia de Ascope, en mayo de 1984.

A ello se sumó la progresiva instalación de panaderías en la ex hacienda Casa Grande y el hecho de que su sede (área

urbana) fue elevada a capital del nuevo distrito del mismo nombre, en enero de 1998. Estas nuevas panaderías superaban en número y equipamiento a las de Ascope, y propiciaron una importante disminución de la labor tradicional “a pulso”. Y, si bien la calidad y sabor del pan elaborado con maquinaria es inferior al que se trabaja “a pulso”, el menor precio se imponía en desmedro de la calidad. Como consecuencia de ello, actualmente se mantienen sólo 3 de las principales panaderías de antaño en Ascope: una en el Barrio “La Estación” (Panadería “El Tigre”), una en el Barrio Bejucal y otra en la calle Bolognesi, del Barrio del Centro.

En este escenario, los maestros panaderos han venido perdiendo protagonismo en la dinámica de la labor de las panaderías de la ciudad, donde la importancia de su rol está más invisibilizada, a lo cual se suma el fallecimiento o retiro de la mayoría. En consecuencia, actualmente se ha restringido la oferta laboral para los maestros panaderos, por lo cual ellos resisten en cuatro establecimientos pequeños que mantienen la tradición de elaborar el pan “a pulso”. Por consiguiente, creemos que este procedimiento tradicional de hacer

pan tiene un futuro incierto y no tardará en desaparecer.

Comentario final

Durante las décadas de los 60 y 70, es evidente la importancia y significado de la elaboración tradicional de pan a mano (o “a pulso”) en Ascope, entonces capital del distrito del mismo nombre (provincia de Trujillo), sustentada por los saberes del maestro panadero, en un escenario donde esta ciudad representaba el principal abastecedor del gran mercado de la ex hacienda Casa Grande. El final de la década de los 70, si bien no es una línea de corte del proceso, marca el inicio de la dramática dilución de la imagen y la vivencia asociada a la panadería tradicional de barrio, cuando un maestro panadero era clave para garantizar la calidad del producto y el prestigio de las mejores panaderías de la ciudad. Sin duda un factor fue la cada vez mayor competencia de las nacientes panaderías establecidas en Casa Grande en desmedro de los –hasta entonces– prósperos propietarios ascopanos que mantenían la labor tradicional “a pulso”. La cual hacía posible la excelente calidad y sabor del pan, que daba buen nombre a la ciudad. Pero, además, una panadería

era parte del sutil tejido de identidad del barrio y su entorno urbano, sin solución de continuidad; de ahí que esta fragmentación nos preocupa en tanto parte de la pérdida corresponde al conocimiento del maestro panadero sobre todo el proceso de la panificación, desde la elección, proporción y manejo de los ingredientes hasta el horneado; pero también de aspectos no evidentes que tocan a las múltiples interrelaciones de los panaderos en su conjunto, con el tejido social del cual formaban parte. Por lo cual nuestro trabajo responde a la preocupación de mantener esta memoria.

Agradecimientos

Los autores agradecen a los maestros panaderos que iluminaron el camino de uno de nosotros (L. C. F.), en especial al maestro afroperuano Fernando Góngora (†), pues su sabiduría trascendió y se refleja en el conocimiento que exponemos en nuestro trabajo. Asimismo, recordamos al antiguo maestro panadero Estuardo Mora, originario de la otrora hacienda Facalá, tío abuelo de uno de los autores.

Notas

¹ Esta panadería pasaría posteriormente a don Segundo Chuquipoma en la década de los 70.

² La caoba era preferida a las demás, a pesar de ser una madera costosa, porque no se deprendían astillas en el proceso de trabajo. Posteriormente se utilizaría la madera de “tornillo” *Cedrelinga catenaeformis*.

³ Las marcas de harina que se utilizaba en las panaderías eran: “Nicolini”, “Santa Rosa”, “Blanca Nieves”, “Inca”, “Águila”.

⁴ La marca más utilizada era “Fleischmann”.

⁵ Se empleaba manteca de las marcas “Marranito” y “Chanco Dorado”.

⁶ La “labrada” o labranza era la parte de la labor orientada a la transformación del bollo (porción esférica de la masa) en el modelo deseado del pan.

⁷ Para la marraqueta especial, por 3 kilos de harina especial se agregaba: 1l de agua, 250gr. de azúcar, 60gr. de sal, 250gr. de manteca, y 1/8 de paquete de levadura, 3 yemas de huevo. Se horneaba a baja temperatura.

⁸ Especial: Por 3 Kg. De harina, se añadía 1 ½ l de agua, 125gr. de azúcar, sal al

gusto, 1/8 de paquete de levadura, ½Kg. De manteca, y, si se prefería, 4 yemas de huevo. Esta era la receta del maestro panadero Luis Valderrama P.

⁹ Especial: para 3Kg. de harina, se añadía 1l de agua, 250gr. de azúcar, 60gr. de sal, 250gr. de manteca, 1/8 de paquete de levadura y 3-4 huevos.

¹⁰ Corriente: para 3Kg. de harina se agregaba 1l de agua, 250gr. de azúcar, 60gr. de sal, 1/8 de paquete de levadura, 100gr. de manteca, y se pintaba con leche.

¹¹ Por 3 ½Kg. De harina, se utiliza 1l de agua, 500gr. de azúcar, ¼ de paquete de levadura, 100gr. de manteca, 1 pizca de sal, esencia de vainilla, 3 yemas de huevo, ajonjolí (espolvoreado en la superficie) y leche (para pintar la superficie).

¹² El foco iluminaba el horno a través de una pequeña ventana lateral, para controlar la cocción del pan.

¹³ 1 saco = 4 arrobas.

andina en tiempos modernos (pp. 159-173). Osaka, Japón: National Museum of Ethnology.

Castañeda, J. y Millaire, J. (2015). Agua, tierra y recursos. Una historia ambiental del valle de Virú, SS. XVI-XIX. *Perspectivas Latinoamericanas*, 12, 50-67.

Gálvez, C. (2019). Aguadores: memoria de un oficio olvidado en la ciudad de Ascope, costa norte del Perú. *Anti: Revista del Centro de Investigaciones Precolombinas* 16 Nueva Era, 96 - 135.

Gutiérrez, F. (2006). De panaderos y panaderías. Condiciones de trabajo y conflictividad laboral a finales del siglo XIX en la ciudad de México. *Secuencia*, 66, 9-34.

Iglesias y Cabrera, S. (1982). *El pan popular*. México, D. F., México: Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías.

Castañeda, J. (1996). Notas para una historia de la ciudad de Trujillo del Perú en el siglo XVII. En Tomoeda, H. y Millones, L. (Eds.), *La tradición*

Junta del Cuarto Centenario de la Fundación de Trujillo (1935). Imprenta "La Central" E. R. Blondet.

Referencias bibliográficas

- Klaren, P. (1976). *Formación de las haciendas azucareras y orígenes del APRA*. Lima, Perú: Instituto de Estudios Peruanos.
- Martínez de Compañón, B. J. (2015). *Trujillo del Perú*, Vol. 2. Alicante, España: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Recuperado de <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/trujillo-del-peru--volumen-ii/html/>
- Mesas, J. y Alegre, M. (2002). El pan y su proceso de elaboración. *Ciencia y Tecnología de la Alimentación*, 3 (5), 307-313.
- Middendorf, E. (1973 [1894]). *Perú. Observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años. Tomo II: la costa*. Lima, Perú: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Municipalidad Provincial de Trujillo (1969a). *Actas del Cabildo de Trujillo. 1549-1560*. Lima, Perú: Talleres Gráficos P. L. Villanueva S. A.
- Municipalidad Provincial de Trujillo (1969b). *Actas del Cabildo de Trujillo. 1566-1571*. Lima, Perú: Talleres Gráficos P. L. Villanueva S. A.
- Municipalidad Provincial de Trujillo (1969c). *Actas del Cabildo de Trujillo. 1598-1604*. Lima, Perú: Talleres Gráficos P. L. Villanueva S. A.
- Ocaña, D. (1989). De cómo llegué a la ciudad de Trujillo y de lo que hay de notable en ella. En Rivera, E. (Comp.), *Antología de Trujillo* (pp. 55-57). Lima, Perú: Fundación Manuel J. Bustamante De la Fuente.
- Oficina Departamental de Estadística e Informática La Libertad (2012). *La Libertad. Compendio estadístico 2012*. Trujillo, Perú: Instituto Nacional de Estadística e Informática. Recuperado de https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1060/libro.pdf
- Quesada, A. (2013). Del comer y el beber. Cultura alimentaria en la ciudad de Trujillo (1600-1720). Informe final de prácticas pre-profesionales. Trujillo, Perú: Universidad Nacional de Trujillo.

Stiglich, G. (1918). Diccionario geográfico peruano. En: *Diccionario geográfico peruano y almanaque de “La Crónica” para 1918* (pp. 1 – 483). Lima, Perú: Casa Editora N. Moral.

Vásquez, N. (1989). Panes tradicionales de Cuenca. *Cuadernos de Cultura Popular* 5, 1-78.

Vásquez, A. (1989) Trujillo y sus pueblos. En Rivera, E. (Comp.), *Antología de Trujillo* (pp. 67-70). Lima, Perú: Fundación Manuel J. Bustamante De la Fuente.

Zevallos, J. (1998). Semblanza Histórica de Trujillo durante el virreinato (1534-1820). En Rivera, E. (Comp.), *Antología de Trujillo* (pp. 41-47). Lima, Perú: Fundación Manuel J. Bustamante De la Fuente.

Recibido: 8 de abril 2021.

Aceptado: 25 junio 2021