

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Las panaderías tradicionales del barrio de Todos Santos que se mantienen a través del tiempo

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía.

Autor:

Carla Estefanía Barros León

Director:

Marlene del Cisne Jaramillo Granda

ORCID:  0009-0009-6767-1574

Cuenca, Ecuador

2023-10-16

Resumen

Cuenca, ciudad hermosa que fue declarada por la UNESCO como *Patrimonio Cultural de la Humanidad* en el año de 1999, encontramos en ella a un barrio tradicional llamado *Todos Santos*, que ha jugado un papel fundamental en la historia de cómo se forjó nuestra bella urbe, ya que en él se desarrolló uno de los oficios más importante que marcaría la vida de los cuencanos en el transcurso del tiempo como es el oficio de la panadería. En el presente trabajo se realizará una investigación bibliográfica sobre la historia del barrio de Todos Santos que se guiará hasta llegar al presente objetivo, que es la recopilación de información sobre las panaderías tradicionales existentes que han perdurado durante el tiempo en este lugar, con la elaboración del pan en horno de leña, y de esta manera transmitir los conocimientos obtenidos a la población cuencana para que no pierda su identidad cultural. Finalmente se concluirá con la recopilación de la información obtenida de las memorias que guardan los ciudadanos con respecto al tema, siendo esta parte fundamental para narrar lo transcurrido en el pasar de los años y revivir añoranzas que quedarán plasmadas en este trabajo para dar a conocer a generaciones futuras. Como también se compartirán recetas recopiladas de algunos panes tradicionales que datan de muchos años atrás que se continúan preparando en la actualidad.

Palabras clave: Patrimonio Cultural, Todos Santos, panaderías tradicionales, identidad cultural, añoranzas.



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Abstract

Cuenca, beautiful city that was declared by UNESCO as Cultural Heritage of Humanity in 1999, we find in it a traditional neighborhood called Todos Santos, which has played a fundamental role in the history of how our beautiful city was forged, since in it was developed one of the most important trades that would mark the life of the cuencanos in the course of time as is the trade of the bakery.

In this work bibliographic research will be carried out on the history of the neighborhood of Todos Santos that will guide us until we reach our objective, which is the collection of information on the existing traditional bakeries that have lasted during the time in this place, with the elaboration of bread in wood oven, and in this way transmit the knowledge obtained to the population from Cuenca so that it does not lose its cultural identity. Finally, it will conclude with the compilation of the information obtained from the memories that citizens keep regarding the subject, this being a fundamental part to narrate what happened over the years and relive longings that will be reflected in this work to make known to future generations.

As well as recipes collected from some traditional breads dating from many years ago that continue to be prepared today.

Keywords: cultural Heritage, Todos Santos, traditional bakeries, cultural identity, longing.

Trabajo de titulación: Las panaderías tradicionales del barrio de Todos Santos que se mantienen a través del tiempo

Autora. Carla Estefanía Barros León

Directora: Mg. Marlene Jaramillo Granda

Certificado de Precisión FCH-TR-LicGas-336

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 9 de junio de 2023

Elaborado por: GEAV

Abstract en formato MsWord enviado a correo institucional de director/a de trabajo de titulación/UIC y estudiante/s.



The content of this work corresponds to the right of expression of the authors and does not compromise the institutional thinking of the University of Cuenca, nor does it release its responsibility before third parties. The authors assume responsibility for the intellectual property and copyrights.

Institutional Repository: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Índice de contenido

Introducción.....	10
CAPÍTULO I.....	11
INICIOS DE LA PRODUCCIÓN DEL PAN DE LEÑA EN EL BARRIO DE TODOS SANTOS.....	11
Antecedentes.....	11
1.2 Los hornos de leña del barrio de Todos Santos.....	12
1.3 Inicio de la producción del pan en horno de leña en Todos Santos.....	14
CAPÍTULO II.....	16
ELABORACIÓN DEL PAN EN HORNO DE LEÑA.....	16
2.1 Elaboración del pan en horno de leña.....	16
2.2 Utensilios.....	17
2.3 Ingredientes y sus variaciones en el tiempo.....	20
2.3.1 Harina.....	20
2.3.2 Huevos.....	21
2.3.3 Las grasas.....	22
2.3.4 Azúcar.....	22
2.3.5 Agua.....	23
2.3.6 Levadura.....	23
2.3.7 Sal.....	23
2.3.8 Leche.....	23
2.3.9 Mejoradores.....	24
2.4 Panecillos tradicionales.....	24
2.4.1 Palanqueta.....	24
2.4.2 Rodilla de Cristo.....	25
2.4.3 Pan de huevo.....	25
2.4.4 Costra de dulce.....	25
2.4.5 Pan blanco.....	26
2.4.6 Raspa gañote.....	26
2.4.7 Pan de mollete.....	26
2.4.8 Mestizo de dulce.....	26
2.4.9 Guaguas de pan.....	27
CAPÍTULO III:.....	27
LAS PANADERÍAS DE TODOS SANTOS Y SUS MEMORIAS.....	27

3.1 Recopilación de datos de las panaderías existentes en el barrio	27
Todos Santos.....	27
Entrevista a la Hna. Oblata Teresa Beltrán.....	27
Entrevista a Juan Carlos Tenemea, hijo del propietario de la Panadería Tradicional en Horno de Leña	29
Entrevista de Segundo Bermejo propietario de la Panadería D’Antaño	34
Entrevista al Chef Wilson Lema propietario de la panadería ubicada en el Complejo Patrimonial Todos Santos.....	40
3.2 Tradiciones y recuerdos	42
Recuerdo de Juan Carlos Tenemea.	42
Recuerdo de Magister Carmen Lucia Cordero López, directora del Museo de las Culturas Aborígenes.....	43
3.3 Anécdotas	43
Anécdota de Juan Carlos Tenemea	43
Anécdota de Don Segundo Bermejo	44
CAPÍTULO IV:.....	45
RECETAS DE PANES TRADICIONALES.....	45
4.1 Receta estándar del pan Costra	45
4.2 Receta estándar del pan Rodilla de Cristo o Tugllianas	47
4.3 Receta estándar del pan Mestizo	48
4.4 Receta estándar de la Palanqueta.....	50
4.5 Receta estándar del pan blanco	51
4.6 Receta estándar del pan de huevo.....	53
4.7 Receta estándar del pan de manteca.....	55
4.8 Receta del pan Raspa Gañote	57
Conclusiones.....	59
Recomendaciones.....	61
Referencias	62
Anexos	64
Anexo A: Modelo de petición para las entrevistas a las diferentes panaderías del barrio de Todos Santos	64
Anexo B: Guion de la entrevista semiestructurada a la Hna. Oblata Teresa Beltrán.....	65
Anexo C: Guion de la entrevista semiestructurada al propietario de la Panadería D’Antaño	66
Anexo D: Guion de la entrevista semiestructurada al propietario de la Panadería Tradicional en Horno de Leña.	67

Anexo E: Guion de la entrevista semiestructurada al propietario de la Panadería Tradicional Todos Santos 68

Anexo F: Guion de la entrevista semiestructurada al propietario propietario de la panadería ubicada en el Complejo Patrimonial Todos Santos..... 69

Índice de figuras

Ilustración 1. Horno madre, ubicado dentro de las instalaciones del convento de las Madres Oblatas.	13
Ilustración 2. Parte Superior: Fotografía de madres religiosas elaborando pan en la artesa. Parte Inferior: Batea o artesa expuesta en el museo de las Madres Conceptas.	17
Ilustración 3. Imagen A: Hermana Teresa Beltrán mostrando los instrumentos para elaboración y horneado del pan, como también la artesa o batea. Imagen B: Canastos de dudu para receptar el pan.	18
Ilustración 4. Hermanita Regina Guazhambo, colaboradora de las Madres Oblatas en la elaboración del pan.	28
Ilustración 5. Don Ángel Tenemea haciendo uso de la pala para sacar el pan del horno.	29
Ilustración 6. Fachada de la panadería tradicional de Todos Santos.	30
Ilustración 7. Juan Carlos Tenemea, en el momento de la entrevista.	31
Ilustración 8. Panes listos para la venta en la panadería.	32
Ilustración 9. Panes Tradicionales, Costra, Rodilla de Cristo y Mestizo.	33
Ilustración 10. Palanqueta y nata de la Panadería D´Antaño.	34
Ilustración 11. Don Manuel Bermejo junto a su esposa.	35
Ilustración 12. Don Segundo Bermejo, actual propietario de la panadería D´Antaño.	36
Ilustración 13. En la entrevista con la directora del Museo de las Culturas Aborígenes, Mg. Carmen Cordero.	38
Ilustración 14. Fachada del Museo de las Culturas Aborígenes.	38
Ilustración 15. Chef Wilson Lema con su equipo de trabajo dentro del Complejo Patrimonial de Todos Santos.	40
Ilustración 16. A: Fachada. B: Entrada para la panadería del Complejo Patrimonial de Todos Santos.	41

Dedicatoria

Mi tesis la dedico con todo mi amor y mi cariño a mi querido esposo, Germán Emiliano, por haberme apoyado e incentivado desde un inicio a seguir mis sueños, por estar siempre pendiente de mis estudios y aconsejarme en cada paso de mi carrera. Le agradezco de todo corazón por ser mi pilar en mi vida y pasar todos los obstáculos juntos de la mano con la bendición de Dios.

A mi amada hija y tan anhelada, Emilia Itzel, por brindarme todo su cariño a tan temprana edad haciendo que toda la carga laboral disminuya al ver su radiante sonrisa al despertar día a día junto a mí, dándome una fuerza espiritual inimaginable.

Por ustedes querida familia a seguir siempre adelante.

Agradecimientos

Primeramente, agradezco infinitamente y de todo corazón, a mi mamá y a mi hermana, por haberme brindado su tiempo, su cariño y su dedicación en el cuidado de mi hija mientras asistía a mis labores estudiantiles.

Agradezco a mi Tutora de Tesis, Mg. Marlene Jaramillo, por haberme brindado su tiempo, sus recomendaciones y su conocimiento para poder realizar esta investigación.

Finalmente, mi agradecimiento también va dirigido para los propietarios de las panaderías tradicionales, al convento de las Madres Oblatas y a las personas del barrio de Todos Santos que me colaboran en el presente trabajo.

Introducción

El barrio de Todos Santos considerado uno de los primeros desde la fundación de esta bella ciudad, hoy en día se encuentran pocas panaderías tradicionales que han logrado subsistir hasta la actualidad que brindan un delicioso pan elaborado en horno de leña, manteniendo un sabor muy particular, fácil de reconocer en el medio porque mantienen características muy especiales en comparación con un pan elaborado de forma industrial.

En el capítulo uno se presenta la información bibliográfica que se tiene desde el origen de este oficio en este barrio de Cuenca, mencionando todos los antecedentes históricos que se vieron relacionados para el inicio de la producción del pan de leña en Todos Santos y cómo se desarrolló hasta transformarse en una fuente de trabajo para las personas que allí laboraron o que aún siguen laborando.

En el segundo capítulo se menciona todo lo que involucra la elaboración del pan en horno de leña, como son sus utensilios que se empleaban o que aún se siguen utilizando, sus técnicas de preparación, los ingredientes que han variado o que han sido sustituidos por otros, las clases de panes que se elaboran en el día a día desde tiempos pasados, los que se realizan en periodos festivos y los que han quedado en el olvido por diversos factores.

En el capítulo tercero se presenta la recopilación de datos de las panaderías existentes en el barrio de Todos Santos; así como también los recuerdos, las tradiciones, las vivencias y las anécdotas que mantienen los propietarios de estos negocios, las madres religiosas Oblatas y los moradores del sector. Esta información será de gran beneficio para las futuras generaciones que se interesen en continuar con un legado de investigación en función de las panaderías tradicionales que preparan el pan en horno de leña.

Para concluir en el capítulo cuarto se presentan recetas de los panes tradicionales que se elaboran dentro de estas panaderías con el motivo de que la ciudadanía tenga un mayor conocimiento de los ingredientes que están compuestos sus panes preferidos y como es su preparación.

CAPÍTULO I

INICIOS DE LA PRODUCCIÓN DEL PAN DE LEÑA EN EL BARRIO DE TODOS SANTOS

Antecedentes

La ciudad de Cuenca, fundada el 12 de abril, del año 1557, cuenta con dos declaraciones patrimoniales que son: *Patrimonio Cultural del Ecuador*, en 1982, y *Patrimonio Cultural de la Humanidad*, por la UNESCO, en 1999. Estos nombramientos se han alcanzado gracias a su *Valor Histórico y Testimonial* como también por su *Patrimonio Cultural y Natural* (Ministerio de Cultura y Patrimonio, s. f.).

Definiendo así a la ciudad por las costumbres de su gente, la religiosidad, su arquitectura, su arqueología, sus barrios populares, así como también su gastronomía que define la forma de distinguir al cuencano, dejando un sello personal en la historia ecuatoriana.

Todos Santos actualmente está ubicado en la calle Mariano Cueva entre la calle Larga y Honorato Vásquez, por lo que se asienta sobre el primer piso de la terraza fluvial, que se conoce con el nombre de Barranco del río Tomebamba.

En el transcurso de la historia podemos encontrar que, en esta región territorial perteneciente a este barrio, se presentaron varios asentamientos de diversas culturas como cañarí, inca y española, lo que se corroboró debido a los vestigios que allí se encontraron. Teniendo así que, en el siglo XIV fue ocupada por los cañarís, los mismos que le dieron el primer nombre a la ciudad denominándola como *Guapondeling*, que significa *llanura tan grande como el cielo* en lengua cañarí.

Posteriormente se da la llegada de los incas en el año de 1470, los mismos que realizaron edificaciones incásicas como símbolo de conquista sobre un pueblo dominado y se cambia de nombre a la ciudad, como *Tumipamba o Tomebamba*, que significa *planicie del Tumi o planicie del cuchillo* en lengua quechua (Junta de Andalucía, 2007, pp. 18-27).

Los primeros asentamientos españoles en el periodo de la colonia se hicieron en el sector Sureste de Todos Santos, a las orillas del río Tomebamba, así cuenta Ochoa, E. (2018), en su obra literaria, *Una puerta hacia la historia*. Con este acontecimiento se edificaron las nuevas construcciones encima de las ruinas anteriores con base en un significado de poder.

Para las nuevas construcciones, los españoles utilizaron los elementos estructurales que se obtuvieron de los vestigios de la cultura incaica, como dinteles, canales, sillares, entre otros;

es decir, se reutilizaron como materia prima para la construcción de numerosas edificaciones señoriales, como también para la catedral y el primer molino de la ciudad (Salazar et al., 2004).

Se utilizó la corriente del agua para mover los molinos, es por eso que uno de ellos se construyó entre el camino del Usno y Santa Ana que actualmente es la prolongación de la calle Larga y la Bajada de Todos los Santos, debido a esto al río Tomebamba se lo denominaba río Molino en 1764 (Ochoa Fernández, 2018). La construcción de los primeros molinos en la ciudad de Cuenca se le atribuye al conquistador Núñez de Bonilla, capitán español que intervino en la fundación de Cuenca, así menciona Espinoza, J. (2009). Por otra parte, el primero en introducir y distribuir la semilla del trigo en tierras ecuatorianas fue Fray Jodoco Ricke que hizo su asentamiento en la ciudad de San Francisco de Quito (Vázquez, 1985, p. 7).

Con la fundación de Cuenca se delimita el perímetro de la ciudad, siendo así que este barrio pasó a marcar el límite de la urbe con el campo. Se produce una diferencia racial y ocupacional en la distribución de lugares de vivienda como de oficio, los blancos y criollos se ubicaron en los barrios centrales, mientras que los indígenas se asentaron en los barrios limítrofes de la ciudad de acuerdo al tipo de oficio de sus habitantes, como es en este caso, las personas que se dedicaban al oficio de la elaboración del pan se ubicaron en el barrio de Todos Santos (Junta de Andalucía, 2007).

El nombre de este barrio fue otorgado gracias a la construcción de la *primera iglesia* que tuvo la ciudad de Cuenca, que hoy en día lleva el mismo nombre, denominándola como *Todos Santos*, debido a que, en la época de la Edad Media, se asignaba a un mayordomo para el cuidado de los recintos religiosos el día de Todos los Santos, es decir el 1 de noviembre de cada año (Ochoa Fernández, 2018, p. 23). Mereciéndose ser denominado así, ya que es uno de los barrios más antiguos de la urbe y muy apegado a la religiosidad.

1.2 Los hornos de leña del barrio de Todos Santos

Ya con la construcción de los molinos, se dio paso al molido del trigo y así la obtención de la harina para la elaboración del pan. Se procede a la construcción de los primeros hornos de leña que se ubicaron en las zonas aledañas a los molinos.

Las construcciones de los hornos de leña estaban compuestas por: una fundición a base de huesos de res, con sal en grano, hierro, vidrio molido, cáscaras de huevo, panela y miel. Para la construcción de los hornos se debía recurrir a albañiles especializados ya que eran muy pocos los que tenían conocimientos sobre los mismos.

Ilustración 1. Horno madre, ubicado dentro de las instalaciones del convento de las Madres Oblatas.



Foto propia: Barros, C., 2023.

La estructura del primer horno de leña está formada por bahareque, al que hoy se lo conoce como *horno madre* que se encuentra dentro del Convento de las Madres Oblatas en Todos Santos. Con respecto a su construcción, primero se necesitaba preparar los adobes a base de lodo podrido y lana de borrego, esta se conseguía en el *barrio de la suelería* ubicado en las calles Mariscal Lamar, Juan Montalvo y Gaspar Sangurima. De esta mezcla se elaboraban los adobes que se dejaban secar para luego ser utilizados en los cimientos del horno.

Para la bomba o cielo del horno se elaboraba un armazón de madera, de forma redonda que se conocía con el nombre de cercha. Sobre este armazón se procedía a colocar los adobes,

dejando el espacio para la puerta o boca del horno, en donde se colocaba una puerta de hierro. El enlucido estaba compuesto de una mezcla de estiércol de caballo que evitaba fisuras con el tiempo y como pintura se utilizaba tierra blanca o cal (Vázquez, 1985). Ya con el avance del tiempo en la construcción de los mismos se fueron sustituyendo los adobes por ladrillos.

Se cree que el primer horno de leña y el más antiguo de la urbe fue ocupado por la comunidad de las madres Oblatas, quienes comenzaron a elaborar el pan en horno de leña con el objetivo de obtener recursos económicos para poder sostener la escuela gratuita San Miguel que estaba bajo su cargo.

En la entrevista que dio la hermana Oblata, Elizabeth Ochoa al Diario El Tiempo, cuenta que este horno aproximadamente tiene 180 años, que cuando ellas pasaron a ocupar las instalaciones, el horno ya existía en la casa y se lo considera como el *horno madre*.

Este horno conformado (Véase: Ilustración 1) por un piso circular sobre el que se coloca el combustible y el producto de 5,72 metros cuadrados de dimensión; el exterior de la chimenea del horno de 14,14 metros cuadrados, el interior de la chimenea del horno de 11,45 metros cuadrados. Siendo este el único horno que es de bahareque y que se encuentra hasta hoy en día ubicado en el complejo de Todo Santos. Según la hermana este horno se demora dos horas en calentarse. (2014)

1.3 Inicio de la producción del pan en horno de leña en Todos Santos

Con la llegada de las Madres Oblatas en el año de 1884, se inició la producción del pan en horno de leña y la fabricación de dulces tradicionales, que con el pasar del tiempo las Madres Oblatas transmitieron sus conocimientos sobre este oficio a las mujeres de este barrio.

Las Madres Oblatas jugaron un rol fundamental dentro de este barrio, puesto que para conseguir los recursos y seguir ayudando a los niños que se encontraban bajo su cargo, comenzaron a desempeñar el oficio de la panadería; que poco tiempo después la gente que ayudaba a las madres aprendieron este oficio (Fundación Municipal de Turismo para Cuenca, 2017).

Así como menciona el Dr. Diego Arteaga M., historiador cuencano, *en la historia de los molinos y la panadería en Cuenca*, en aportación a la *Ruta de los Molinos y el Pan* (2017), que en el primer tercio del siglo XVII, empezaron a surgir las primeras tiendas que se

dedicaron exclusivamente a la venta de pan en este sector, que se lo conocía como los molinos de la ciudad; del mismo modo sostiene que el sexo femenino fue el primero en mantener este oficio para luego pasar a ser también desempeñado por los varones, esto se dio a inicios del siglo XIX.

Este barrio también fue conocido como *el barrio de las panaderas* o como el de las 4 '*Michis*', porque fueron las primeras panaderas del sector que emprendieron en la venta del pan al público, ellas fueron Michi Vélez, Michi Quinde, Michi Auquilla y Michi Villacis (*El Telégrafo - Todos Santos es el barrio donde se terminaba Cuenca*, 2014).

La señora Mercedes Vélez fue una de las panaderas más conocidas en el barrio de Todos Santos, ya que mantuvo una larga historia en el desenvolvimiento de este oficio, además, ella fue la primera en abrir una panadería en la ciudad en el año de 1940; así como también transmitir el oficio y de dejar un legado de la panadería fomentando una tradición de muchos años («En Cuenca el pan se fabrica con leña», 2003).

Por lo tanto, este barrio se dedicó a la fabricación del pan y en el mismo se construyeron 11 hornos de leña, pero en la actualidad solo se encuentran laborando tres de ellos que ofrecen su producto al público todos los días. Esto se ha vuelto un atractivo turístico para gente nacional como extranjera que visita este barrio, quedando totalmente enamorado e imposible de olvidarlo (Diario El Tiempo, 2016).

CAPÍTULO II

ELABORACIÓN DEL PAN EN HORNO DE LEÑA

2.1 Elaboración del pan en horno de leña

Para comenzar con la preparación del pan, este se lo realiza a muy tempranas horas de la mañana para que esté listo y ser entregado a sus consumidores, de esta manera pueda ser degustado en el desayuno, deleitando los paladares de las diversas familias cuencanas que día a día se acercan a estas panaderías tradicionales para adquirir sus panes preferidos.

Antiguamente, se empezaba con la preparación del leudo la noche anterior a la elaboración del pan, así cuenta Vázquez, N. (1985, p. 12) en su obra *Panes Tradicionales de Cuenca*; se componía de un sedimento de chicha, llamado *conzho*, que era una mezcla de harina de trigo y agua, se dejaba reposar en la artesa (batea de madera). Al día siguiente se fusionaba con el resto de ingredientes hasta formar una masa uniforme.

Hoy en día, se realiza directamente la masa del pan, debido a que el *conzho* pasó a ser sustituido por agentes leudantes como la levadura, que permiten realizar la masa en menor tiempo y se mezclan directamente con el resto de los ingredientes. La forma artesanal de la elaboración del pan empieza con la harina, la misma que se coloca sobre una superficie plana en forma de volcán, en su parte central se coloca la manteca, el azúcar, la levadura, la sal y los huevos; luego se procede a mezclar los ingredientes del centro y poco a poco se irá tomando la harina hasta conseguir una masa consistente que desarrollará el gluten.

Se deja reposar por 20 minutos para que descansen la masa y se activen los gases correctamente. Con las masas listas se procede a realizar las respectivas formas del pan que serán colocadas sobre cada lata y reposarán para su leudo final.

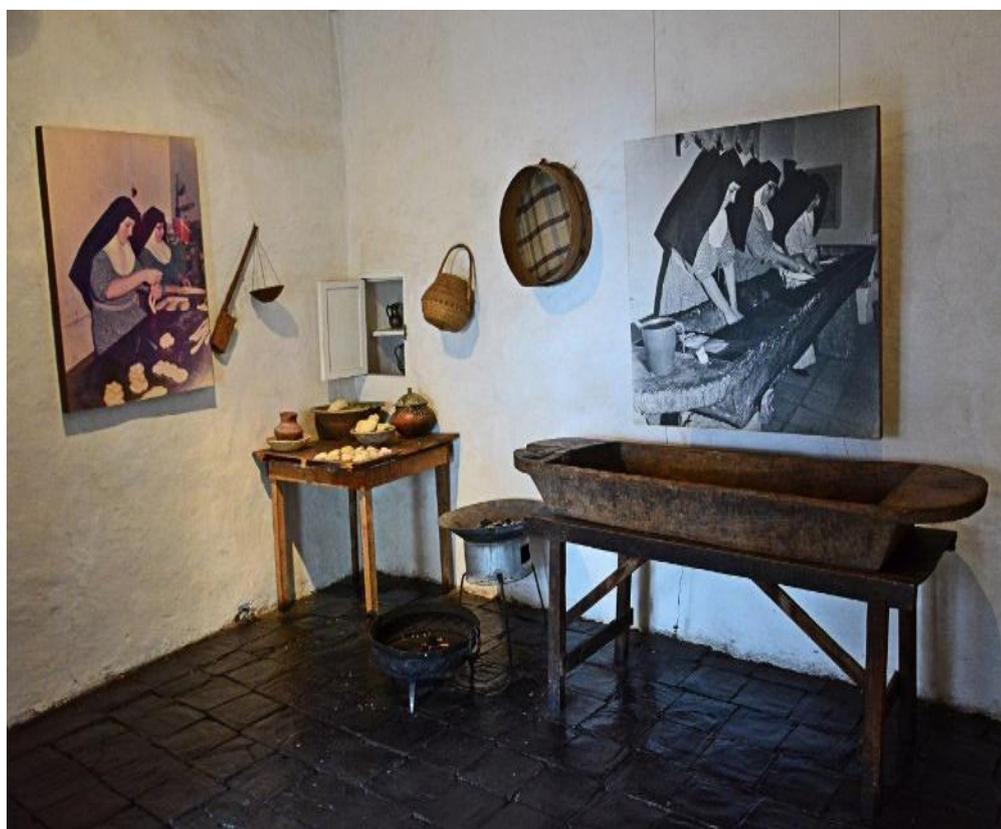
Antiguamente, las panaderas tenían *el peso en la mano*, es decir que cada una sabía de qué tamaño debía salir cada pan, de tal manera que el tamaño no varíe entre uno y otro en su producción, pero ahora se observa que cada pieza de masa es pesada previamente para lograr un pan uniforme, siendo justo tanto para el vendedor como para el comprador. Luego del proceso de pesaje, las latas reposan tapadas con un plástico para que leude el pan en un ambiente templado antes de ser introducido en el horno.

Para calentar el horno de leña se lo hace con anticipación en un aproximado de dos horas, previo a la elaboración del pan. Se empieza introduciendo la madera cruzada, colocándola en forma de techo de casa y se procede a encenderla. Al quemarse la madera se transforma en carbón, este se esparce en el horno con ayuda de un garfio y se deja reposar por media hora hasta que se convierta en ceniza.

Transcurrido este tiempo se arrincona la ceniza en una esquina y se procede a limpiar con un paño húmedo la base del horno; ya que sobre este se coloca el pan para hornear. Cuando ya se ha introducido el pan dentro del horno, se cierra la puerta y no se debe abrir hasta estar listo, es decir en el transcurso de 20 minutos. Luego del horneado, se procede a retirar el pan con la ayuda de una pala, transportándose fuera del horno a un lugar seguro para que se enfríe a temperatura ambiente, de tal manera que pueda ser comercializado y consumido (Diario El Tiempo, 2014).

2.2 Utensilios

Ilustración 2. Parte Superior: Fotografía de madres religiosas elaborando pan en la artesa. Parte Inferior: Batea o artesa expuesta en el museo de las Madres Conceptas.



Recuperado de: <https://twitter.com/ViajaPrimeroEC/status/914883832863772672/photo/1>

Durante la visita al Complejo Patrimonial Todos Santos, la Hna. Teresa Beltrán, muy amablemente indica los principales utensilios tradicionales que se empleaban en la elaboración del pan como la artesa, la pala, el gancho, las latas, los canastos de duda; así como el horno madre y el lugar destinado para la venta del pan, es decir la panadería que antiguamente era utilizado por las hermanas oblatas. De esta manera se puede presentar una descripción de cada uno de ellos como también su funcionalidad dentro de la panadería.

Ilustración 3. Imagen A: Hermana Teresa Beltrán mostrando los instrumentos para elaboración y horneado del pan, como también la artesa o batea. Imagen B: Canastos de duda para receptor el pan.



Foto propia: Barros, C.,2023.

Artesa

La artesa o también conocida como batea de madera tenía una forma rectangular, que se utilizaba para elaborar el leudo y dejarlo reposar, así como también para mezclar los ingredientes para la masa del pan (ASALE & RAE, s. f.). Aunque algunos panaderos la continúan utilizando para preparar la masa madre, al considerarla más eficaz que otro recipiente de acero inoxidable o de otro material (Balasch Blanch & Ruiz Arranz, 2016). En la actualidad este utensilio ha sido sustituido por batidoras y amasadoras eléctricas que se encargan de la mezcla y elaboración de la masa de forma industrial, además de ahorrar tiempo en la producción del pan.

Pala

Instrumento con un extremo plano y de madera, que tiene un mango largo aproximadamente de dos metros de longitud. Sirve para colocar las latas del pan en la parte interna del horno, como también facilita la extracción de las mismas (Mosquera & Jiménez, 2018).

El Gancho o garfio

Se utiliza para arrinconar el carbón y para jalar las latas del horno. Su forma es muy similar a un garfio de metal que está compuesto por un mango de madera y un aro de hierro.

Escoba

Estaba compuesta de un amarrado de hojas de alfalfa que conectaba a un extremo de un palo de madera que se utilizaba para despejar las cenizas del suelo del horno y luego se procedía a pasar un limpión húmedo para poder introducir el pan dentro del horno (Mosquera & Jiménez, 2018, p. 148).

Mesa de amasijo

Esta era una mesa rectangular, fabricada en madera de eucalipto, en dónde se colocaba la masa lista para ser dividida en porciones, luego se procedía a dar la forma redondeada del pan, haciendo de esta actividad un momento muy ameno en donde se trabajaba y a la vez se conversaba con las personas que estaban alrededor de la misma.

Latas para el pan

Entre los materiales que se pueden encontrar fabricadas y que son ideales para el horno de leña pueden ser de aluminio o de zinc galvanizado. Sobre ellas se coloca el pan luego de darle la forma para que cumpla con el leudo final antes de introducir al horno.

Los canastos de duda

Estos canastos tejidos son elaborados de una planta silvestre conocida también como chaclea o chakla que crece en zonas montañosas. Esta artesanía es elaborada por la gente de la parroquia San Joaquín que viene a ser un arte que ha sido heredada de generación en generación (El Telégrafo, 2018). En estos canastos se desocupa el pan para que se terminen de enfriar y su vez puedan ser comercializados.

2.3 Ingredientes y sus variaciones en el tiempo

Antiguamente los ingredientes tradicionales para la elaboración del pan estaban compuestos por harina, huevos criollos, manteca de chanco, miel de panela, azúcar, queso amasado, entre otros. Hoy en día algunos de estos ingredientes se han ido sustituyendo por otros debido al avance industrial como también para reducir costos de producción, tal es el caso de la manteca vegetal, huevos comerciales, agentes leudantes en lugar del conzho que se preparaba anteriormente.

Se ha optado por ingredientes sustitutos para tratar de estar a la par en cuanto a la competencia, ya que las panaderías industriales reducen sus costos y tienen un rendimiento considerable en su producción, el beneficio también lo obtienen por el horno industrial que funciona a gas o con electricidad, en lugar de las panaderías tradicionales que utilizan la leña para sus hornos que elevan el costo del pan, así cuenta Juan Carlos Tenemea, propietario de la Panadería Tradicional en Horno de Leña.

2.3.1 Harina

La harina de trigo es la más utilizada para la elaboración del pan, se obtienen de la molienda del grano, específicamente del endospermo y su valor nutritivo está en su contenido proteico. El grano del trigo está compuesto de:

- *Endospermo* es la parte interior del grano, de donde se extrae la harina.
- *Salvado* presenta gran contenido de fibras y se identifica como la cubierta exterior.
- *Germen* parte reproductiva o embrionaria albergada por la semilla, se localiza en uno de los extremos del grano (Matas Mir, 2017, p. 44).

La harina ideal para la panificación es la que proviene del trigo que contiene del 9 a 14% de proteína. En la producción, lo fundamental en la masa es que se desarrolle el gluten, el mismo que está compuesto por las proteínas llamadas Gliadina que brinda pegajosidad y la Glutenina que otorga elasticidad, como resultado tenemos un pan con una buena estructura.

En la antigüedad el grosor de la harina era utilizado para elaborar diferentes tipos de pan, la más fina otorgaba un pan de mejor textura y sabor destinado para la clase alta; mientras que la harina menos procesada otorgaba un pan básico destinado a la clase baja (Balasch Blanch & Ruiz Arranz, 2016, p. 36). Por lo tanto, existían tres variedades principales de harina provenientes del trigo:

- La *harina flor* es la que se obtiene de la molienda del endospermo con mayor contenido de gluten.
- *Mollete* proviene del sedimento de la flor.
- *Sema* que es un sedimento del mollete.

En la actualidad a la harina de trigo la podemos clasificar mediante ceros, que significa el grado de pureza que esta tiene, clasificándose así: *un cero (0)*, *dos ceros (00)*, *tres ceros (000)* y *cuatro ceros (0000)*. La harina de *un cero* es la que tiene mayor cantidad de impurezas y restos de granos denominándose también como harina integral; la harina *dos y tres ceros* se utiliza para la elaboración de panes, ya que tiene un alto contenido de proteínas que ayuda para la formación del gluten brindándole una buena estructura al pan; la harina *cuatro ceros* en cambio es más blanca y refinada que se emplea en el ámbito de la pastelería, ya que son masas más ligeras(López, 2022).

También, se utilizan otras clases de harina que provienen de otros granos secos que no poseen gluten como la que se obtiene del maíz para elaborar el pan de maíz, sabiendo que se tiende a añadir un porcentaje de harina de trigo para que se dé paso a la formación del gluten.

2.3.2 Huevos

Los huevos sean criollos o comerciales son fundamentales en la elaboración del pan porque aportan sabor, color, ayudan a retener humedad como también en el volumen del pan. Tal es el caso que en la antigüedad se daba uso a los huevos criollos ya que eran los que estaban al alcance, pero hoy en día se prefieren los huevos comerciales o de carácter industrial.

Huevos criollos

Los huevos criollos, también conocidos como *huevos runas*, se obtienen de las gallinas de campo criadas al aire libre. La yema de estos huevos presenta una coloración naranja rojiza debido al nivel de carotenos y pigmentos absorbidos en la alimentación del animal como es el maíz, al tener más pigmentos aporta un color amarillo notable en la masa del pan, además de que aporta con un mejor sabor y olor. También aportan con un mayor contenido de proteínas en el pan.

Huevos comerciales

Los huevos comerciales se obtienen de gallinas ponedoras que están encerradas en galpones o jaulas. El color de la yema de este tipo de huevo es naranja clara, esto se debe a

la alimentación que ha recibido, su clara de huevo aporta con mayor humedad (González, 2017).

2.3.3 Las grasas

En cuanto a las grasas en su principio se usaba la manteca de cerdo, que con el pasar del tiempo se fue sustituyendo con grasas vegetales que resultaban más económicas y rendidoras. La función de las grasas en el pan es mejorar su apariencia transformándola en masas suaves y con mayor elasticidad, además de formar migas uniformes y ayudar en la conservación física. Hoy en día la manteca de cerdo se utiliza solo en ocasiones especiales como en la elaboración de pan para Carnaval, en la que le aporta un sabor y olor al pan volviéndolo muy llamativo para su consumo.

2.3.4 Azúcar

La azúcar conocida también como sacarosa es un hidrato de carbono que está formado por una molécula de glucosa y una de fructosa. En las panaderías tradicionales, los tipos de endulzantes más utilizados son la azúcar blanca y la melaza. Entre las funciones del azúcar en la elaboración del pan tenemos que actúa como suavizante de la masa, es edulcorante, le da color a la corteza del pan, ayuda a retener la humedad, estabiliza y controla la fermentación, mejora la textura de la miga, otorga volumen al pan, actúa como conservante (Matas Mir, 2017, pp. 111-112).

Azúcar blanca

La azúcar blanca es extraída de la caña de azúcar mediante su refinamiento al 100%, el refinado de la caña de azúcar consta de varias etapas como lavado, triturado, cocción, filtración, evaporación y centrifugación. Al pasar por varios procesos de refinado pierde minerales, vitaminas y posee un sabor neutro comparado con los otros tipos de azúcar.

Melaza

La consistencia de la melaza o miel de panela es un sirope espeso y de color oscuro; es el residuo del refinado de la caña de azúcar. Posee más minerales y vitaminas que la azúcar blanca, siendo menos calórica (Sáez, 2020). Esta brinda un color y sabor muy particular al pan de dulce.

2.3.5 Agua

El agua es uno de los ingredientes fundamentales en la panificación haciendo posible la fermentación de la masa y el acondicionamiento del gluten, sirve para disolver los ingredientes secos y la levadura fresca, hidrata los almidones y los vuelve digestivos, ayuda al crecimiento final del pan en el horno. Si se utiliza el agua en el proceso de horneado como vapor esta brinda una corteza crujiente en el pan (Martín, 2010).

2.3.6 Levadura

La levadura, llamada también *saccharomyces cerevisiae* o levadura de cerveza está compuesta de microorganismos unicelulares que se alimentan de azúcares como fructuosa, sacarosa y glucosa, pero tiende a desarrollar su alimento de fuentes ricas en azúcares. Es por eso que son los encargados de fermentar el azúcar presente en la harina, dando como resultado etanol y dióxido de carbono (CO₂). Estos dos compuestos brindan un sabor característico y una buena estructura al pan (FIQ, 2020).

Entre las funciones que brinda la levadura es que al producirse la fermentación se realiza una producción y distribución de gas carbónico en la masa, volviéndola más elástica, por lo tanto, el pan toma una estructura esponjosa, porosa y su peso es ligero.

2.3.7 Sal

La sal es fundamental en todas las elaboraciones de panificación, ya que es un factor determinante de la calidad del pan. Entre sus funciones está resaltar los sabores de otros ingredientes, controla la acción de la levadura, ejerce una acción bactericida, otorga un color más blanco a la miga, refuerza la calidad del gluten aumentando su firmeza y plasticidad. La sal no debe tener un contacto directo con la levadura ya que impide el proceso de fermentación, es por eso que en la elaboración del pan se recomienda primero mezclar el resto de ingredientes con la harina y por último añadir la sal (Martín, 2010).

2.3.8 Leche

La leche aporta un gran valor nutricional mejorando y enriqueciendo al pan, ya que eleva el valor proteico del mismo. Por su estado puede sustituir a otro líquido. Entre sus funciones tenemos que genera masas más flexibles y elásticas; mejora el color de la corteza, la textura, el volumen, el sabor y la miga; como también aumenta la conservación del pan (Conty, s. f.).

2.3.9 Mejoradores

Los mejoradores son la mezcla de aditivos y coadyuvante tecnológicos, están compuestos por emulsionantes, vitaminas, enzimas, azúcares, anti aglutinantes, grasas, estabilizantes y conservantes. Su función es retener gases de una masa fermentada para mejorar las cualidades físicas y organolépticas del pan. Este es un ingrediente moderno que sirve para mejorar la producción del pan con mayores beneficios (The Food Tech, 2020).

2.4 Panes tradicionales

Entre sabores, ingredientes, texturas y presentaciones los panes cuencanos se vuelven muy especiales, cada uno guardando una historia, una anécdota o una comparación con objetos o situaciones de la realidad. Existen gran variedad de panes que han trascendido desde tiempos pasados hasta la actualidad, los que se han ido perdiendo, pero aún se los recuerdan, otros que han tomado una forma diferente pero que su contenido es el mismo y aquellos que se consumen en diferentes festividades del año.

Por lo que la producción del pan en horno de leña se ha convertido en una artesanía muy valorada desde tiempos antiguos, como se dio en los barrios de El Vado y de Todos Santos, siendo solo ciertas panaderías que han perdurado hasta la actualidad, por sus presentaciones y sabores diferentes que han logrado conservar.

2.4.1 Palanqueta

También conocido como *pan de agua* y en otros tiempos se los conocía como *pan de burro* porque este pan era distribuido para su venta cargado sobre un burro. Este tipo de pan apareció a principios del siglo XX (Vázquez, 2015). Tradicionalmente, se suele consumir acompañado con nata o dulce de leche y un delicioso café de filtro. Este pan está formado de una corteza crujiente y tostada por fuera, mientras que su interior es muy suave. Tenemos dos tipos de palanqueta la común y la especial, diferenciándose la segunda porque en su preparación se utiliza una infusión de agua de anís.

2.4.2 Rodilla de Cristo

El pan *rodilla de Cristo*, *enquesillado*, o conocido también como *tugllianas*, que en idioma kichwa significa reventado (Ministerio de Educación del Ecuador, 2009, p. 139), debido a su apariencia que genera el quesillo en su parte superior luego de ser horneado. El nombre *rodilla de Cristo* se le ha otorgado por la similitud del aspecto de las rodillas de Cristo en su momento doloroso en la cruz, evidenciando así el apego de los cuencanos por la religiosidad. Este es un pan de sal que tiene de relleno en su parte superior quesillo desmenuzado con un ligero toque de manteca de color. Se suele acompañar con el café de chuspa (colador o filtro de tela) en las mañanas o tardes.

2.4.3 Pan de huevo

Este pan lleva su respectivo nombre, ya que entre sus ingredientes el protagonista es el huevo; además que su masa es especial al tener leche, al igual que es aromatizada con anís otorgándole gran cantidad de nutrientes, esponjosidad y aroma delicioso. Su demanda aumenta en gran cantidad en la época de Carnaval, ya que la gente lo consume para acompañarlo con los tradicionales dulces de higos, de leche, de coco, de guayaba, entre otros. El pan de huevo presenta unos piquitos en su parte superior debido a que antes de leudar se le hace un corte ligero en forma de cruz con las tijeras, también tiene un brillo muy elegante debido a que se abrillanta con huevo batido.

2.4.4 Costra de dulce

La costra de dulce ha adquirido nombres adicionales que la gente le ha puesto debido a su apariencia muy peculiar, entre ellos tenemos *pan de chuchitos* o *pan cara de sapo*, debido a que en su presentación tiene dos pronunciaciones redondeadas en su parte superior. En su preparación lleva un ingrediente particular que es la miel de panela que le otorga un sabor, aroma y color muy particular transformándose en un pan de dulce muy sabroso. Es uno de los panes más consumidos en estas panaderías tradicionales siendo su producción en todo el año.

2.4.5 Pan blanco

El pan blanco es de forma redondeada y superficie lisa, tiene una gran demanda ya que es el pan ideal para los sánduches de pernil, cada día estas panaderías ya tienen listo sus pedidos para entregar a las distintas fondas que se dedican a la elaboración de estas apetecidas exquisiteces.

2.4.6 Raspa gañote

Este pan está elaborado con semola que es el resultante de salvado de trigo molido y harina, que posee un color crema claro y oscuro, rica en contenido de fibra. Según Juan Carlos Tenemea cuenta que a este pan se lo denominó con este nombre por su textura áspera o granosa que al momento de consumirlo y pasarlo daba la impresión de que pasaba *raspando la garganta*, que en términos coloquiales se utilizaba la palabra *gañote* para referirse a la parte interna de la garganta.

2.4.7 Pan de mollete

El pan de mollete es un pan clásico de Cuenca que se consume en las festividades de Carnaval. Es muy apetitoso debido a los ingredientes con los que está elaborado sobresaliendo la harina de mollete que es totalmente integral, manteca blanca de chancho que en ocasiones se suele sustituir en un porcentaje por manteca negra. Este pan tiene la forma redondeada, de color café oscuro con un relleno de quesillo que se mezcla con manteca de color.

2.4.8 Mestizo de dulce

Similar al pan de mollete, pero con una variación en sus ingredientes, ya que este lleva miel de panela otorgándole un sabor dulce. Se le otorga el nombre de mestizo ya que su color hace homenaje a la mezcla de los dos colores de harina, la blanca y la morena. Este pan puede o no tener relleno de quesillo; como tradición se lo solía consumir acompañado de nata en su interior, como si fuera un sánduche.

2.4.9 Guaguas de pan

Conocidas también como guaguas de compadres y finados, que en Carnaval servían como un obsequio muy especial, llevado en un charol con pétalos de rosa y que se entregaban a los amigos muy queridos, es decir a los futuros compadres que se encargarían de agasajar a los *taitas de la guagua*, en los días de carnaval (Vázquez, 1985, p. 50). Y en el día de los difuntos consiste en una ofrenda para los fallecidos y es muy tradicional servirse acompañada de un vaso de colada morada. La masa de este pan es la misma de la costra con la diferencia de su decoración, ya que se la hacía artesanalmente.

CAPÍTULO III:

LAS PANADERÍAS DE TODOS SANTOS Y SUS MEMORIAS

3.1 Recopilación de datos de las panaderías existentes en el barrio

Todos Santos.

Entrevista a la Hna. Oblata Teresa Beltrán

La Hna. Teresa Beltrán, quien se desempeña como profesora de religión en la Escuela de Educación Básica “Sagrado Corazón” en Todos Santos, y que está también a cargo de la cocina del convento de las Madres Oblatas, narra que en sus inicios las hermanas de la comunidad reunieron a un grupo de personas para impartir sus enseñanzas, a ellas las llamaban *las colaboradoras de buena voluntad* o como también se las conocían como *hermanitas*. Las *hermanitas* son quienes se encargaban de la elaboración y venta del pan, con el fruto de ello se daba la mantención para las hermanas religiosas.

La Hna. Beltrán dice que una de las colaboradoras aún vive ahí, tiene 95 años, su nombre es Regina Guazhambo (Véase: Ilustración 4), pero de cariño las Hnas. Oblatas le llaman *hermanita Regina*; ella junto con las hermanas religiosas se levantaban a las cuatro de la mañana para comenzar a trabajar. Las hermanas hacían diferentes tipos de panes y dulces, como eran los mestizos. las roscas, los enrollados, las empanadas y las nombradas quesadillas, el bocado más rico del barrio para Cuenca y todo el Austro.

Ilustración 4. Hermanita Regina Guazhambo, colaboradora de las Madres Oblatas en la elaboración del pan.



Recuperado de: Biblioteca de la Madres Oblatas.

A su vez, cuenta la historia de las Madres Oblatas y su trayectoria en este barrio, da acceso a los libros y folletos que existen en la biblioteca del convento como por ejemplo unos libros llamados, *Una puerta hacia la historia*, *Una Historia llamada Todos Santos*, un folleto llamado THE GRISTMILLS AND BREAD ROUTE “La ruta de los molinos y del pan”.

Luego muestra amablemente las instalaciones en donde se elaboraba el pan en el horno de leña conocido como *horno madre* (Véase: Ilustración 1), sus utensilios antiguos y además el lugar destinado para la venta del pan es decir la panadería (Véase: Ilustración 3).

En un tiempo atrás, por algunos problemas presentados en el convento se dejó las actividades que se realizaban en este lugar, por lo que se mandó a refaccionar el horno por unas grietas que este presentaba, las cuales ocasionaban que el calor se escapará. Se esperaba poder retomar la producción, porque había muchas personas que solicitaban comprar el pan elaborado en horno de leña. Tal es el caso que, en este momento, se encuentra arrendado estas instalaciones, al Lic. Wilson Lema, quién ha sido encomendado por parte de las madres Oblatas a darle vida a este lugar con la elaboración del pan y su microemprendimiento de chocolatería.

Entrevista a Juan Carlos Tenemea, hijo del propietario de la Panadería Tradicional en Horno de Leña

Ilustración 5. Don Ángel Tenemea haciendo uso de la pala para sacar el pan del horno.



Recuperado de: <https://lanacion.com.ec/panaderia-pan-tradicional-con-horno-de-lena/>

Juan Carlos Tenemea, relata que la panadería es de su papá, Ángel Tenemea (Véase: Ilustración 5), quien empezó en la panadería a los 13 años y lo hizo por necesidad, ya que él proviene de una familia muy humilde. Él es originario de Santa Isabel y afirma que buscó de alguna manera como sustentarse, porque sus abuelos eran personas de escasos recursos y su papá siendo el tercero de todos los hermanos tenía que auto sustentarse, debido a que detrás de él había hermanos más pequeños a quienes mantener y cuidar.

Tenemea, J., en la entrevista que se le realizó por medio de comunicación personal, relata la experiencia de su papá:

Un día mi papá decidió salir de Santa Isabel y trabajar en Cuenca, porque en esta ciudad se podía encontrar trabajo. Él no se imaginaba que iba a ser panadero. Coincidencias del destino, la primera dueña de la panadería Mercedes Vélez había estado buscando un ayudante para su negocio, es así que le llegan a encontrar a mi papá y le brindó trabajo. Desde ese momento, empieza a aprender este oficio y poco a poco fue aprendiendo cada vez más a elaborar el pan y después de trabajar por mucho tiempo, pasó de aprendiz a maestro. Han pasado más de 45 años desde que inició en este negocio y él siempre se ha encontrado al frente del mismo (30 de abril de 2023).

Juan Carlos, cuenta que él vendría siendo como una cuarta generación de panaderos, porque la mamá de la Srta. Mercedes Vélez también fue panadera casera, ella hacía sus productos para compartir con la familia, amigos y vecinos; tenía una visión de algún día tener una panadería, porque a la gente le gustaba mucho lo que ella hacía. En 1938 sus hijas deciden emprender con la panadería donde puedan ofrecer sus productos, venderlos y que la gente los conozca, fue cuando nació la panadería a cargo de Mercedes Vélez (Véase: Ilustración 6).

Ilustración 6. Fachada de la panadería tradicional de Todos Santos.



Foto propia: Barros, C., 2023.

Con el paso del tiempo, Don Ángel Tenemea después de aprender todos los conocimientos sobre la elaboración del pan al trabajar con la Srta. Mercedes Vélez, le compró la panadería, posteriormente le transmitió los conocimientos a su hijo Juan Carlos (Véase: Ilustración 7).

Ilustración 7. Juan Carlos Tenemea, en el momento de la entrevista.



Foto propia: Barros, C., 2023.

Es así que han logrado permanecer en este barrio debido a la insignia que tiene esta panadería, que es el horno de leña, pero también es el trabajo y el amor que se le ponen a las cosas, de tal manera, Tenemea, J., expresa:

Si bien es cierto la panadería ha permanecido tantos años abierta es porque alguien no se ha cansado de hacer esta labor, alguien que siempre ha estado pendiente, más que todo le ha gustado seguir con este oficio. Una parte también es la receta, si bien el horno le da el toque, creo que el alma del pan siempre va a ser la receta que uno haga, entonces eso también hay que valorar (Comunicación personal, 30 de abril de 2023).

Con respecto a la experiencia en la producción del pan, menciona:

Para trabajar en un horno de leña se necesita tener experiencia, primero hay que tener agilidad para poder mover, por ejemplo 300 panes en pocos minutos, de una manera adecuada donde no se mueva tan fuerte, debido a que el pan se puede bajar el leudo y dañar el producto final. Además, en estos hornos de leña no se tiene una forma de regular el calor automáticamente como lo es en los hornos modernos.

Normalmente la temperatura se mide con un termómetro, pero aquí ya se ha desarrollado la experiencia de hacerlo con la mano y lo llaman *termo manó*. Juan Carlos menciona: nosotros metemos la mano y ya podemos captar más o menos en qué temperatura puede entrar el pan. Aunque visualmente también se puede hacer, se puede ver la brasa y uno dice, el horno está muy caliente, esperemos que se enfríe un poco más para que entre el pan, se lo puede hacer de las dos formas con el tacto o visualmente, esta habilidad se va desarrollando con el tiempo (Tenemea, J., comunicación personal, 30 de abril de 2023).

Juan Carlos también cuenta que antes acostumbraban alquilar los hornos, pero se lo hacía más como una forma tradicional (Véase: Ilustración 8). Económicamente no les representaba alquilar el horno en relación a los panes que ellos podían hacer y vender, por tal motivo se dejó de alquilar.

Ilustración 8. Panes listos para la venta en la panadería



Foto propia: Barros, C., 2023.

Hoy en día, elaboran todos los panes, pero los más conocidos en su panadería son: la rodilla de cristo, el mestizo, la costra de dulce y el pan blanco (Véase: Ilustración 9). Tenemea, J, menciona:

Antiguamente, al mestizo se le conocía como raspa gañote porque la harina no era muy refinada y al momento de comerlo se sentía una sensación en la garganta que pasaba un poquito raspando, decían los clientes. Las recetas siguen siendo las mismas, pero ya los procesos de obtención de la materia prima han evolucionado (Comunicación personal, 30 de abril de 2023).

Ilustración 9. Panes Tradicionales, Costra, Rodilla de Cristo y Mestizo



Foto propia: Barros, C., 2023.

También solían elaborar el pan llamado águila para adornar los carros alegóricos en la pasada del Divino Niño. Este tipo de pan era realmente una obra de arte, porque eran bastante laboriosos de hacer. Pero por cuestión costo las personas dejaron de pedir y con el tiempo se las dejaron de fabricar.

También elaboran las galletas de manteca que se hacen con nata para tomar con morocho. Otro pan que existía era el llamado sarnoso que era elaborado con relleno de panela raspada y queso aplastado, pero ahora lo conocen con el nombre *chola*, su sabor era agridulce; ahora lo hacen solamente bajo pedido y en épocas festivas. Las rosquitas no las hacen porque son demoradas de hacer y el costo beneficio tiempo que se invierte no les representa.

Juan Carlos piensa que, al estar aquí, le ha hecho dar cuenta que la panadería pueda seguir abriendo sus puertas por muchos años más, porque ha visto a generaciones completas de familias venir a comprar el pan y escuchar como los abuelos cuentan sus recuerdos a sus nietos de cuando ellos eran niños y venían a esta panadería.

Entrevista de Segundo Bermejo propietario de la Panadería D´Antaño

Segundo Bermejo, cuenta que su papá, Don Manuel Bermejo, inició en el arte de la panadería a los 18 años en la ciudad de Guayaquil, de donde es oriundo. Don Manuel aprendió este oficio con personas provenientes de México que le enseñaron a elaborar los bolillos y que hoy en día las conocemos como las famosas *palanquetas* (Véase: Ilustración 10). Al venir a la ciudad de Cuenca empieza con la panadería dentro de este barrio manteniendo bajo su cargo a 12 operarios.

Ilustración 10. Palanqueta y nata de la Panadería D´Antaño



Foto propia: Barros, C., 2023.

Don Manuel también es uno de los socios fundadores del primer grupo de panificadores que tuvo el Azuay llamado Central Ecuatoriana de Obreros Católicos o CEDOC. En su trayectoria como panificador enseñó el oficio a muchas personas, por lo que Don Manuelito solía ir a las casas para dar sus clases de panadería (Véase: Ilustración 11).

Ilustración 11. Don Manuel Bermejo junto a su esposa.



Fuente: Fotografía facilitada por el hijo, Don Segundo Bermejo.

Con el pasar del tiempo su papá heredó este aprendizaje a su hijo, así cuenta Segundo Bermejo, quién es ahora el que se encuentra al frente de este negocio tradicional y lleva desempeñándose treinta y ocho años (Véase: Ilustración 12). Comenzó a ayudar a su papá desde que tenía nueve años, como era tan pequeño, él cuenta que les daba la vuelta a los tarros de cinco galones para pararse sobre ellos y poder ayudar a su papá; así empezó su interés en el mundo de la panadería.

Ilustración 12. Don Segundo Bermejo, actual propietario de la panadería D'Antaño



Foto propia: Barros, C., 2023.

Don Segundo menciona que la panadería está funcionando desde 1957 y que su papá fue el primer dueño, luego él le ayudaba por lo que trabajaron juntos por mucho tiempo, y desde el 2020 se han encargado de este negocio junto con su esposa, permitiendo que sus padres tengan la oportunidad de descansar después de muchos años de trabajo.

Indica que ha logrado permanecer en este barrio gracias a la tradición de la religión católica que está muy apegada al consumo del pan y también a la conservación del horneado del pan en horno de leña. Han logrado mantener la preparación tradicional porque no utilizan preservantes ni conservantes, preparan mediante ambientación el leudo de los panes, con el calor propiamente que se expande del horno de leña; en cuanto a la masa, tienen que probar para encontrar el punto exacto de sabor con respecto a la sal y el azúcar. Don Segundo dice: yo tengo las pesas antiguas que utilizo para pesar los ingredientes, he hecho la prueba pesando los ingredientes en la balanza digital pero el resultado no es el mismo que con las pesas tradicionales.

Ellos elaboran 11 clases de panes como costras, rodilla de Cristo, tugllianas, las famosas palanquetas que son las más vendidas y que a la semana normalmente elaboran aproximadamente dos mil quinientas de ellas. Algo particular de su panadería es que el momento que sus clientes llevan las palanquetas, siempre compran la nata que venden, ya que es una tradición cuencana comer la palanqueta con nata.

Señala que la panadería tradicional comienza con el horno de leña, que está fabricado con materiales especiales como vidrio molido, huesos de animales o de personas fallecidas y piedra de río. Este horno perteneció en la antigüedad al señor Julio César Barros, al ser construido, se colocaron los anillos de matrimonio dentro del mismo con el objetivo de que le cuidara su casa. Al estar construido de esta manera, cuenta que hay que acostumbrarse a escuchar ruidos como pasos dentro de esta vivienda.

Menciona que el consumo del pan y su elaboración está relacionado con la mayoría de las celebraciones católicas, es así que aún se conserva la preparación de las guaguas de pan para el día de los difuntos, el pan rodilla de Cristo, que simboliza las heridas que Jesús obtuvo en su proceso previo a la crucifixión, el pan de ofrenda que es un pan de gran tamaño que se elabora para ser entregado en las ofrendas de las misas católicas.

Un pan que se ha dejado de elaborar es el pan de águila, que se preparaba para adornar los carros alegóricos o los caballos en el pase del niño. Así también, el pan de ofrenda que hoy en día solo se realiza bajo pedido, este pan es de gran tamaño y tiene un greñado con la figura de una espiga. Y también otros panes que elaboramos solo por temporadas como en carnaval, es el pan de casa o pan de huevo y el pan de panela que se elaboraba con harina de trigo oscura.

Entrevista a la Magister Carmen Lucia Cordero López, directora del Museo de las Culturas Aborígenes

Carmen Cordero cuenta que su casa fue comprada por sus padres en el año 1998 y para año el 2002 se inauguró el Museo de las Culturas Aborígenes que se encuentra en este barrio tradicional de Todos Santos, también conocido como el barrio de las panaderías, siendo un barrio muy tradicional de Cuenca (Véase: Ilustración 13).

Ilustración 13. En la entrevista con la directora del Museo de las Culturas Aborígenes, Mg. Carmen Cordero.



Foto propia: Barros, C., 2023.

Hay que recalcar que esta casa nunca conto con un horno de leña, esta era más usada como un lugar donde dejaban los caballos para que descansen, les den de comer y beber, mientras la gente iba al centro a realizar compras. Esta casa fue remodelada, pero conserva el frente de adobe, aunque no fue originario de mi familia, fue comprado por ella y desde entonces la hemos remodelado interiormente pero el exterior conserva la fachada original, es una de las casas más antiguas de cuenca y del barrio (Véase: Ilustración 14).

Ilustración 14. Fachada del Museo de las Culturas Aborígenes



Foto propia: Barros, C., 2023.

En cuanto a la experiencia de Carmen Cordero con respecto al consumo del pan en este barrio, cuenta que desde que llegaron siempre lo han consumido, debido a que es un pan artesanal que se hace en horno de leña y su sabor es muy diferente a los demás. Aquí en el barrio sabemos a qué hora sale el pan recién horneado, como por ejemplo a las 11 de la mañana.

Cordero, C., por medio de la entrevista de carácter de comunicación personal, cuenta lo que hace al recibir visitas en su museo:

Cuando nosotros tenemos visitas les invitamos a que prueben el pan y que conozcan las panaderías tradicionales con horno de leña, les invitamos a probar el pan llamado rodilla de Cristo, aunque muchos de nuestros invitados preguntan porque le pusieron ese nombre, según yo, porque alguna persona le vio un parecido o porque es super llamativo. Pero lo que yo siempre recomiendo es comerlo caliente, ya que tiene mucha masa y al enfriarse ya no se puede comer debido a que se vuelve demasiado duro.

Por ser un pan hecho a mano y horneado con leña tiene un sabor completamente diferente. Esta clase de pan se consume con nata, antiguamente la nata se obtenía al hacer hervir la leche que se compraba por litros, pero ahora, la venden ya lista para consumirla. Así mismo, antes era muy común comprar la palanqueta, lo que hoy en día ya no se encuentra, la he visto que la venden en las puertas de las iglesias cuando hay misa, he oído que también se puede comprar en la panadería D´Antaño, pero ahí, hay que madrugar porque se les termina temprano.

Nosotros comprábamos el pan a las Madres Oblatas porque siempre ha sido la mejor opción, pero al cerrar lo dejamos de hacer. Ahora han abierto nuevamente y les felicito, debido a que el olor es super agradable y siempre da ganas de un pan con café en la tarde (22 de mayo de 2023).

Finalmente, como directora de este establecimiento siempre recomienda a los turistas para que conozcan algunas de las historias de cómo se realiza el pan en horno de leña al visitar las panaderías tradicionales de este barrio.

Entrevista al Chef Wilson Lema propietario de la panadería ubicada en el Complejo Patrimonial Todos Santos.

El Chef Wilson Lema, propietario de la marca Hannan (Véase: Ilustración 15), quien maneja una línea de chocolatería de carácter nutricional y que mantiene su emprendimiento en la parte interna del Complejo Patrimonial de Todos Santos, cuenta su historia y menciona que cuando llegaron a este lugar las Madres Oblatas les dieron la oportunidad de ofrecer su producto siempre y cuando den uso al horno de leña con la elaboración del pan.

Ilustración 15. Chef Wilson Lema con su equipo de trabajo dentro del Complejo Patrimonial de Todos Santos



Foto propia: Barros, C., 2023.

Empezaron en este lugar desde el diez de mayo del 2023 (Véase: Ilustración 16), pero se demoraron unas dos semanas para aprender cómo funciona el horno, porque es uno de los hornos más antiguos que tiene la ciudad de Cuenca y es bastante diferente la elaboración del pan en un horno de leña que en un horno normal o moderno.

Ilustración 16. A: Fachada. B: Entrada para la panadería del Complejo Patrimonial de Todos



Foto propia: Barros, C., 2023.

Primero realizaron una investigación sobre cómo se maneja el pan en horno de leña en la parroquia de Paccha, siendo factible, debido a que Wilson es oriundo de ese lugar, y además maneja muy bien la parte gastronómica. El objetivo fue darle nuevamente vida al horno de leña de las Madres Oblatas, con un correcto uso.

Para iniciar, las madres les propusieron que hagan tres tipos de panes tradicionales: la rodilla de Cristo, la costra, y el mestizo; Lema, W., en la entrevista realizada con carácter de comunicación personal, menciona que:

Una recomendación de las madres fue que se usen las recetas tradicionales que ellas tenían desde generaciones atrás. Es así que hemos empezado a usar harinas más puras, es decir, menos refinadas, llamadas harinas integrales, ya que este tipo de harina siempre fue usada por las Madres en sus recetas (22 de mayo de 2023).

Explica que el pan más rápido de hacer es la rodilla de Cristo, pero en sí, todos los panes se demoran en hornearse entre quince y veinte minutos, debido a que no se calienta a una exagerada temperatura el horno, sino que adaptan la cantidad de pan que necesitan producir en el día y en base a esa producción precalientan el horno. Empiezan con la venta del pan a las once de la mañana, pero el horno se enciende desde las siete de la mañana hasta las diez y treinta, en base a una buena llama, de ahí limpian el horno para que ingrese el pan y comienzan con el proceso de horneado.

Menciona que su propuesta como panadería es ampliar sus productos sin dejar de lado la parte tradicional, creando una nueva opción para los consumidores. Sus productos de panadería pasan por supervisión de las Madres Oblatas, Wilson dice que es una ventaja, ya que ellas son las que mejor conocen este producto que tiene un carácter artesanal.

El Chef Wilson, en la entrevista realizada por fuente de comunicación personal, finalmente expresa:

Las madres Oblatas nos han dado su voto de confianza compartiendo sus recetas de los panes que ellas elaboraban y que se mantuvieron bajo su cargo por mucho tiempo. Contamos al cien por ciento con su apoyo, para estar siempre abiertos para mejorar y que tengamos más afluencia día a día (22 de mayo de 2023).

3.2 Tradiciones y recuerdos

Recuerdo de Juan Carlos Tenemea.

En base a sus recuerdos, Tenemea, J., narra:

Uno de los recuerdos que más me viene a la mente, es ver a mi papá siempre trabajando, cuando me despertaba, él ya estaba trabajando, y al acostarme, él seguía trabajando; con esto quiero hacer énfasis que la tarea de un panadero siempre ha sido muy sacrificada; ya que en tiempos antiguos un panadero comenzaba trabajado a las dos de la mañana para poder sacar el pan caliente a las seis de la mañana, debido a que la gente solía venir a comprar a esa hora. Hoy en día ya no se observa, porque la gente trata de comprar la noche anterior para poder estar con calma en su desayuno y posteriormente desarrollar sus actividades.

En la actualidad, la exigencia horaria para el panadero ya es menos, porque ahora empezamos trabajando desde las cinco de la mañana con la producción hasta las tres y treinta de la tarde, y con la venta hasta las ocho de noche (Comunicación personal, 30 de abril de 2023).

Recuerdo de Magister Carmen Lucia Cordero López, directora del Museo de las Culturas Aborígenes.

En la entrevista realizada de manera de comunicación personal, Cordero, C., brinda sus recuerdos que ella los mantiene desde que formó parte de este barrio:

Un recuerdo que tengo es ver a mi mamá parada esperando a comprar el pan, para ir a tomar el clásico café de la tarde. Recuerdo que el olor del pan era super rico al momento de hornear, ya que se olía por todo el barrio.

Antiguamente se realizaban la llamaban feria del pan, pero con el pasar de los años se fue perdiendo, solían hacer una ruta del pan que se celebraba junto con las fiestas de Todos Santos, en la calle Mariana Cueva. Se elaboraban unos panes muy bonitos. Nosotros también participábamos en esta festividad, una vez horneamos un pan de la mitad del tamaño de una mesa, en otra ocasión una canasta hecha de la masa de pan para exhibición (22 de mayo de 2023).

3.3 Anécdotas

Anécdota de Juan Carlos Tenemea

Menciona Juan Carlos entre una de sus anécdotas:

Hace algún tiempo atrás vino una persona que quería aprender a hacer pan, ya llevaba algún tiempo trabajando aquí y antes de ascenderlo primero tenía que dominar lo que son las masas, que sea ágil para el boleado para dar la forma de los panes y al final se les enseña a hornear, es el proceso normal. Presumo que se desveló la noche anterior, entonces al siguiente día no se dio en cuenta de la temperatura del horno y había metido el pan en horno muy caliente, se descuidó cinco minutos y se quemó alrededor de 300 panes que fue una parte de la producción del día. No es tan simple de dejar solo colocando el pan, sino de estar siempre pendiente, no se puede descuidar un solo minuto porque se puede perder todo (Comunicación personal, 30 de abril de 2023).

Anécdota de Don Segundo Bermejo

Una anécdota que les puedo compartir, dice Bermejo, S., es que:

Uno nunca tiene que hacer una promesa entre panaderos, porque yo tenía un compañero de trabajo de edad avanzada y le bromeaba diciendo que cuando él muera por lo menos una semanita me venga a hacer levantar para que no se me queme el pan, siendo así que cuando él falleció, yo sentía que el almita de mi compañero venía hacerme levantar por una semana, sentía como me jalaban del brazo y me silbaban para que me levante a sacar el pan del horno (Comunicación personal, 02 de mayo de 2023).

CAPÍTULO IV:

RECETAS DE PANES TRADICIONALES

Para no perder las tradiciones y costumbres de un lugar o de un pueblo se deben transmitir sus conocimientos a las futuras generaciones, es por eso que se comparte estas deliciosas recetas de panes tradicionales de Cuenca, que se los realiza en el barrio tradicional de Todos Santos.

Concluyendo con esta frase del poeta, Antonio Machado (1937): *En cuestiones de cultura y de saber, sólo se pierde lo que se guarda; sólo se gana lo que se da.*

4.1 Receta estándar del pan Costra

							
Nombre de la receta:		Costra		Fecha: 29/5/2023			
Número porciones:		47		Peso porción:		69	
Costo por porción:		0,15		P.V.P:		0,3	
				% Costo Ingrediente:		51,5%	
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	
Anís común	15,00	gr	100,00%	\$0,35	35	gr	\$0,150
Harina	1589,00	gr	100,00%	\$0,60	454	gr	\$2,100
Panela	397,00	gr	100,00%	\$2,82	1300	gr	\$0,861
Huevo	400	gr.	83,00%	\$0,20	60	gr	\$1,928
Manteca	227,00	gr	100,00%	\$2,63	1000	gr	\$0,597
Levadura	68,00	gr	100,00%	\$2,59	500	gr	\$0,352
Leche	300,00	ml	100,00%	\$1,00	1000	ml	\$0,300

Agua	250,00	ml	100,00%	\$0,00	250	ml	\$0,000
	3246,00						
COSTO TOTAL							\$6,29
COSTO TOTAL + 2%							\$6,41

<p><u>Procedimiento:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocer la panela con el agua a fuego lento hasta que se forme una miel, reposar y dejar enfriar. 2. Colocar la harina sobre una mesa o batea, formando un volcán. 3. Poner en el centro los huevos, la levadura, la miel de panela, el anís y la manteca. 4. Amasar y agregar poco a poco la leche tibia. 5. Desarrollar el gluten y reposar la masa cubierta con film para que leude. 6. Porcionar y dar la forma al pan alargando de 10 centímetros por 5 centímetros de ancho, se termina sus extremos en puntas redondeadas volteadas sobre el pan. 7. Leudar el pan y hornear a 225°C hasta que doren. 	<p><u>Fotografía:</u></p> 
--	---

4.2 Receta estándar del pan Rodilla de Cristo o Tugllianas

							
Nombre de la receta:		Rodilla de Cristo o Tugllianas			Fecha: 29/5/2023		
Número porciones:		45		Peso porción:		39	
Costo por porción:		0,07		P.V.P: 0,25		% Costo Ingrediente: 29,9%	
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	
Harina	1000,00	gr	100,00%	\$0,60	454	gr	\$1,322
Azúcar	40,00	gr	100,00%	\$1,00	1000	gr	\$0,040
Manteca de chancho	40,00	gr	100,00%	\$2,50	454	gr	\$0,220
Levadura	43,00	gr	100,00%	\$2,59	500	gr	\$0,223
Huevo	50,00	gr	83,00%	\$0,20	60	gr	\$0,241
Sal	4,00	gr	100,00%	\$0,32	500	gr	\$0,003
Agua	375,00	ml	100,00%	\$0,00	375	ml	\$0,000
Quesillo	227,00	gr	100,00%	\$2,50	454	gr	\$1,250
Aceite de color	20,00	ml	100,00%	\$2,78	500	ml	\$0,111
	1799,00						
COSTO TOTAL							\$3,30
COSTO TOTAL + 2%							\$3,36

<u>Procedimiento:</u>	<u>Fotografía:</u>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Deshacer la levadura con el agua tibia. 2. Colocar la harina sobre una mesa o batea, formando un volcán. 3. Poner en el centro de la harina la mezcla de la levadura, la manteca de chanco, el huevo, el azúcar y la sal. 4. Amasar hasta obtener una masa suave, que no se pegue. 5. Desarrollar el gluten y reposar la masa cubierta con film para que leude. 6. Desmenuzar el queso y mezclar con el aceite de color. 7. Porcionar y dar la forma redondeada, colocando el queso desmenuzado en el centro. 8. Leudar el pan y hornear a 225°C hasta que doren. 	

4.3 Receta estándar del pan Mestizo

							
Nombre de la receta:		Mestizo		Fecha: 29/5/2023			
Número porciones:		45		Peso porción:		62	
Costo por porción:		0,13		P.V.P: 0,25		% Costo Ingrediente: 53,7%	
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	

Harina	454,00	gr	100,00%	\$0,60	454	gr	\$0,600
Harina de mollete	1362,00	gr	100,00%	\$0,90	454	gr	\$2,700
Azúcar	60,00	gr	100,00%	\$1,00	1000	gr	\$0,060
Manteca de chancho	227,00	gr	100,00%	\$2,50	454	gr	\$1,250
Levadura	113,00	gr	100,00%	\$2,59	500	gr	\$0,585
Huevo	150	gr	83,00%	\$0,20	60	gr	\$0,723
Sal	6,00	gr	100,00%	\$0,32	500	gr	\$0,004
Agua	500,00	ml	100,00%	\$0,00	500	ml	\$0,000
	2872,00						
COSTO TOTAL							\$5,92
COSTO TOTAL + 2%							\$6,04

Procedimiento:

1. Deshacer la levadura con el agua tibia.
2. Colocar la harina sobre una mesa o batea, formando un volcán.
3. Poner en el centro de la harina la mezcla de la levadura, los huevos, el azúcar, la sal y mezclar. Reposar por 15 minutos.
4. Entibiar la manteca de chancho y mezclar con la preparación anterior.
5. Desarrollar el gluten hasta obtener una masa blanda y reposar la masa cubierta con film para que leude.
7. Porcionar y dar la forma redondeada.
8. Leudar el pan y hornear a 225°C por 15 o 20 minutos hasta que doren.

Fotografía:



4.4 Receta estándar de la Palanqueta

							
Nombre de la receta:		Palanqueta			Fecha:		29/5/2023
Número porciones:		30		Peso porción:		48	
Costo por porción:		0,06	P.V.P: 0,25	% Costo Ingrediente:		24,8%	
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	
Harina	908,00	gr	100,00%	\$0,60	454	gr	\$1,200
Azúcar	40,00	gr	100,00%	\$1,00	1000	gr	\$0,040
Manteca de chancho	20,00	gr	100,00%	\$2,50	454	gr	\$0,110
Levadura	43,00	gr	100,00%	\$2,59	500	gr	\$0,223
Huevo	50,00	gr	83,00%	\$0,20	60	gr	\$0,241
Sal	20,00	gr	100,00%	\$0,32	500	gr	\$0,013
Agua	375,00	ml	100,00%	\$0,00	375	ml	\$0,000
1456,00			COSTO TOTAL				\$1,83
			COSTO TOTAL + 2%				\$1,86
<u>Procedimiento:</u>				<u>Fotografía:</u>			
1. Deshacer la levadura y el azúcar en el agua tibia.							

<ol style="list-style-type: none"> 2. Colocar la harina sobre una mesa o batea, formando un volcán. 3. Poner en el centro de la harina la mezcla de la levadura, el huevo, la manteca, la sal y mezclar. 4. Desarrollar el gluten hasta obtener una masa blanda que no se pegue y reposar la masa cubierta con film para que leude. 5. Estirar y jalar hacia adentro la masa prensando. Enrollar la masa y realizar cortes por cada palanqueta. 6. Colocar en una lata enmantecada y leudar. 7. Realizar el greñado en su superficie a lo largo del pan 8. Hornear a 200°C por 15 o 20 minutos hasta que doren. 	
--	--

4.5 Receta estándar del pan blanco

							
Nombre de la receta:		Pan de blanco			Fecha: 29/5/2023		
Número porciones:		25		Peso porción:		56	
Costo por porción:		0,08	P.V.P: 0,25		% Costo Ingrediente: 31,8%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	

Harina	908,00	gr	100,00%	\$0,60	454	gr	\$1,200
Azúcar	40,00	gr	100,00%	\$1,00	1000	gr	\$0,040
Manteca	20,00	gr	100,00%	\$2,50	454	gr	\$0,110
Levadura	43,00	gr	100,00%	\$2,59	500	gr	\$0,223
Sal	4,00	gr	100,00%	\$0,32	500	gr	\$0,003
Leche	375,00	ml	100,00%	\$1,00	1000	ml	\$0,375
Anís común	15,00	gr	100,00%	\$0,35	35	gr	\$0,150
	1390,00						
COSTO TOTAL							\$1,95
COSTO TOTAL + 2%							\$1,99

Procedimiento:

1. Hervir la leche con el anís, dejar entibiar.
2. Mezclar con el azúcar, sal y la manteca.
3. Adicionar la harina poco a poco.
4. Desarrollar el gluten hasta obtener una masa que no se pegue.
5. Reposar la masa cubierta con film para que leude.
6. Porcionar, bolear e introducir cada una en un bowl con harina y colocar sobre las latas añatandolas cada una en el centro.
7. Dejar reposar para el leudo final por 15 a 20 minutos en un lugar caliente y tapado con un film. Si se aplasta ligeramente con el dedo la masa del pan y este no regresa es que ya está leudado, y si regresa es que falta leudar.
8. Hornear a 200°C por 15 o 20 minutos hasta que doren.

Fotografía:



4.6 Receta estándar del pan de huevo

								
Nombre de la receta:		Pan de huevo			Fecha:		29/5/2023	
Número porciones:		47		Peso porción:		50		
Costo por porción:		0,14		P.V.P:		0,25		
				% Costo Ingrediente:		54,5%		
Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA	
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.		
Harina	1362,00	gr	100,00%	\$0,60	454	gr	\$1,800	
Azúcar	60,00	gr	100,00%	\$1,00	1000	gr	\$0,060	
Manteca	227,00	gr	100,00%	\$2,50	454	gr	\$1,250	
Levadura	57,00	gr	100,00%	\$2,59	500	gr	\$0,295	
Huevo	350	gr	83,00%	\$0,20	60	gr	\$1,687	
Sal	6,00	gr	100,00%	\$0,32	500	gr	\$0,004	
Leche	250,00	ml	100,00%	\$1,00	1000	ml	\$0,250	
Aguardiente	30,00	ml	100,00%	\$7,73	700	ml	\$0,331	
Anís común	15,00	gr	100,00%	\$0,35	35	gr	\$0,150	
	2357,00							
COSTO TOTAL							\$5,35	
COSTO TOTAL + 2%							\$5,45	

Procedimiento:	<u>Fotografía:</u>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir la leche con el anís. Agregar el azúcar, la sal, la manteca y dejar que se entibie. 2. Batir los huevos hasta doblar su volumen y añadir el aguardiente. Mezclar con la preparación anterior. 3. Adicionar la harina poco a poco. 4. Desarrollar el gluten hasta obtener una masa blanda que no se pegue. 5. Reposar la masa cubierta con film para que leude. 6. Porcionar, formar bolitas y colocar sobre las latas. 7. Cortar con tijeras en forma de cruz, barnizar con un huevo batido y dejar leudar. 8. Hornear a 225°C por 15 o 20 minutos hasta que doren. 	

4.7 Receta estándar del pan de manteca

						
Nombre de la receta:		Pan de Manteca		Fecha: 29/5/2023		
Número porciones:		45		Peso porción:		54
Costo por porción:		0,09		P.V.P: 0,25		% Costo Ingrediente: 34,3%

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	
Harina	1362,00	gr	100,00%	\$0,60	454	gr	\$1,800
Azúcar	40,00	gr	100,00%	\$1,00	1000	gr	\$0,040
Sal	8,00	gr	100,00%	\$0,32	500	gr	\$0,005
Manteca	568,00	gr	100,00%	\$2,63	1000	gr	\$1,494
Levadura	85,00	gr	100,00%	\$2,59	500	gr	\$0,440
Agua	375,00	ml	100,00%	\$0,00	375	ml	\$0,000
2438,00			COSTO TOTAL				\$3,78
			COSTO TOTAL + 2%				\$3,85

<u>Procedimiento:</u>	<u>Fotografía:</u>
-----------------------	--------------------

1. Deshacer la levadura con el agua tibia
2. Colocar la harina sobre una mesa o batea, formando un volcán.
3. Poner en el centro de la harina la mezcla de la levadura, la manteca, el azúcar y la sal.
4. Amasar hasta obtener una masa blanda.
5. Dejar que leude la masa en un bowl enmantecado y cubrir con film.
6. Porcionar y dar la forma redonda a cada uno, aplastando ligeramente en el centro.
7. Leudar el pan y hornear a 200°C hasta que doren.



4.8 Receta del pan Raspa Gañote

								
Nombre de la receta:		Mestizo			Fecha: 29/5/2023			
Número porciones:		40		Peso porción:		44		
Costo por porción:		0,08		P.V.P: 0,25		% Costo Ingrediente: 33,7%		
Receta				Rendimiento		Costo Bruto Unidad		COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.		
Harina mollete de	1362,00	gr	100,00%	\$0,90	454	gr	\$2,700	
Azúcar	60,00	gr	100,00%	\$1,00	1000	gr	\$0,060	
Manteca chancho de	57,00	gr	100,00%	\$2,50	454	gr	\$0,314	
Levadura	43,00	gr	100,00%	\$2,59	500	gr	\$0,223	
Sal	4,00	gr	100,00%	\$0,32	500	gr	\$0,003	
Agua	250,00	ml	100,00%	\$0,00	500	ml	\$0,000	
		1776,00	COSTO TOTAL					\$3,30
			COSTO TOTAL + 2%					\$3,37
<u>Procedimiento:</u>					<u>Fotografía:</u>			

1. Deshacer la levadura y el azúcar con el agua tibia.
2. Añadir la manteca y la sal.
3. Colocar la harina sobre una mesa o batea, formando un volcán.
3. Poner en el centro de la harina, la mezcla anterior.
5. Desarrollar el gluten hasta obtener una masa blanda y reposar la masa cubierta con film para que leude.
7. Porcionar y dar la forma redondeada sin aplastarlos.
8. Leudar el pan y hornear a 250°C por 15 o 20 minutos hasta que doren.



Conclusiones

En el Complejo Patrimonial se ha dado acogida a una nueva propuesta para mantener activo el horno más antiguo de la ciudad, con la elaboración del pan y de golosinas tradicionales como las deliciosas quesadillas; salvaguardando de esta manera las recetas que fueron de las Madres Oblatas por mucho tiempo. De esta forma, las Madres Oblatas han logrado continuar con un legado de cultura, tradición y gastronomía dentro del barrio de Todos Santos, permitiendo que la ciudadanía pueda transmitir sus costumbres a sus futuras generaciones. Se espera que la ciudadanía le dé la acogida que se merece a este lugar para que se mantenga en pie por muchos años más.

La panadería que tiene su legado por más de cien años es la Panadería Tradicional en Horno de Leña, en donde ya mantienen cuatro generaciones al frente de esta ardua labor que al pasar el tiempo siguen elaborando todos los panes tradicionales de Cuenca, manteniendo vivas recetas que son plasmadas en sus panes exhibidos en sus mostradores.

En cambio, en la Panadería D'Antaño se conservan aún las técnicas tradicionales para la elaboración del pan de forma artesanal, en donde se usa los instrumentos tradicionales como la batea y las pesas para pesar los ingredientes. Don Segundo Bermejo es la segunda generación a cargo de esta panadería y deja un pesar en el alma diciendo que después de él, no habrá quién continúe con el legado, ya que sus hijos no han demostrado un interés por esta labor.

Esta fuente de trabajo también se ha visto afectada por la evolución de la tecnología que tiene sus puntos positivos y negativos. Los primeros, es que se han podido disminuir el número de trabajadores que han sido sustituidos por máquinas industriales que cumplen el proceso de mezclado y amasado del pan, salvándose aún el boleado y el diseño que se les dan a los panes los cuales no han podido ser reemplazados.

Puntos Negativos es que leña ha ido disminuyendo, debido al cuidado del medio ambiente y a la expansión urbana; también se puede acotar que, al haber hornos industriales, otras panaderías ofrecen productos más económicos en comparación con estas de carácter tradicional. Entre mejoramientos de ingredientes o tecnológicos, lo que no se puede sustituir es el sabor original que tienen estos panes debido a la leña con los que se fabrican.

Adicionalmente se ha encontrado una diferencia que con el pasar del tiempo y la evolución tecnológica se presente en los panes mestizos antiguos y actuales; ya que antes la harina de mollete era más áspera y gruesa por lo que al momento de degustar quedaba esa sensación

en la garganta por lo que se le denomino como raspa gañote; pero ahora esta harina tiene una textura menos gruesa con la que se fabrica el actual mestizo.

Definitivamente las costumbres prevalecen en los cuencanos al momento de degustar estos panes tradicionales como es el consumo de la palanqueta con la nata, el enquesillado con café de la tarde, el pan de huevo o mestizo para consumirlo con los dulces en carnaval y el pan de manteca con el morocho.

Recomendaciones

Nuestra ciudad Cuenca guarda mucha historia por compartir, así que deberían tratar de mantener vivos todos sus recuerdos y sus tradiciones para ser transmitidos a nuestras nuevas generaciones, evitando así que se pierda nuestra identidad cultural que se ha desarrollado con el paso del tiempo, se debería organizar festivales, concursos, ferias y rutas gastronómicas en dónde se promuevan a nuestros barrios tradicionales.

Sería muy beneficioso que las autoridades universitarias, municipales y turísticas promuevan estos lugares con diferentes actividades en dónde se reciban las visitas de turistas locales, nacionales e internacionales. Además de elaborar un libro o guía gastronómica en dónde se recapitule todas estas recetas y vivencias de gente que aún puede dar cuenta de ello y que al pasar de los años se ha ido perdiendo, como ejemplo, se ha extinguido las panaderías de horno de leña del barrio de El Vado.

Aún estamos a tiempo para para capturar las memorias de los ciudadanos que aún viven y que pueden narrar sus experiencias, de la misma manera en trabajo conjunto con las autoridades a diferentes niveles, tratar de recuperar esos hornos que todavía existen en diferentes partes aunque no estén uso, como por ejemplo el horno del Complejo Patrimonial Turístico de Todos Santos que estuvo mucho tiempo sin uso y en deterioro pero ahora está funcionando y generando nuevos recuerdos a nuestra querida ciudad .

Referencias

ASALE, R.-, & RAE. (s. f.). *Artesa | Diccionario de la lengua española*. «Diccionario de la lengua española» - Edición del Tricentenario. Recuperado 14 de marzo de 2022, de <https://dle.rae.es/artesa>

Balash Blanch, E., & Ruiz Arranz, Y. (2016). *El pan* (Susaeta ediciones).

Conty, A. (s. f.). LA LECHE EN EL PAN. *Araceli Conty*. Recuperado 2 de abril de 2022, de <https://araceliconty.com/la-leche-en-el-pan/>

Diario El Tiempo. (2014, noviembre 17). *El horno de leña saca buen pan*. 5A.

El Telégrafo. (2018, mayo 26). *La cestería busca espacios para no morir en el Azuay*. El Telégrafo. <https://ciudadideal.itelegrafo.com.ec/noticias/regional-sur/1/cesteria-artesanos-azuay>

El Telégrafo—Todos Santos es el barrio donde se terminaba Cuenca. (2014, noviembre 2). <https://www.itelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/todos-santos-es-el-barrio-donde-se-terminaba-cuenca>

FIQ. (2020). *Mundo microscópico I: la levadura* [UNL Facultad de Ingeniería Química]. <https://www.fiq.unl.edu.ar/culturacientifica/extension-fiq/mundo-microscopico-i-la-levadura/>

Fundación Municipal Turismo para Cuenca. (2017). *Ruta de los Molinos y el Pan*. https://issuu.com/funturismo/docs/12x24_espan__ol_pan

Gonzalez, K. (2017, octubre 30). ¿Existe diferencia entre huevos criollos y huevos industriales? *Zootecnia y Veterinaria es mi Pasión*. <https://zoovetesmpasion.com/avicultura/gallinas-ponedoras/huevos-criollos-y-comerciales/>

Junta de Andalucía. (2007). *Cuenca: Guía de Arquitectura*. http://www.juntadeandalucia.es/fomentoyvivienda/estaticas/sites/consejeria/areas/arquitectura/fomento/guias_arquitectura/adjuntos_ga/Cuenca_e.pdf

López, A. (2022, febrero 14). *Tipos de harina. Más allá del trigo, 8 harinas perfectas para cocinar*. Recetas de rechupete. <https://www.recetasderechupete.com/tipos-de-harina-clasificacion/25251/>

Martín, M. P. (2010, abril 12). *A vueltas con el pan III*. *Hosteríasalamanca.es*. <https://www.hosteriasalamanca.es/opinion/maria-pilar-martin/elaboracion-del-pan-materias-grasas-agua-sal-y-azucar.php>

Matas Mir, B. (2017). *Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería* (Primera edición). Editorial Síntesis.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s. f.). *Cuenca* [Ministerio de Cultura y Patrimonio]. Recuperado 18 de enero de 2022, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/cuenca/>

Ministerio de Educación del Ecuador. (2009). *KICHWA*. https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/03/RK_diccionario_kichwa_castellano.pdf

Mosquera, D. G. F., & Jiménez, H. J. H. (2018). Análisis de la evolución de la panificación en la provincia del Carchi como patrimonio alimentario a través de la revalorización de sus técnicas y preparaciones tradicionales. *INNOVA Research Journal*, 3(8.1), Article 8.1. <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n8.1.2018.748>

Ochoa Fernández, E. (2018). *Una puerta hacia la historia*. Don Bosco.

Sáez, E. (2020, enero 17). *Guía para conocer todos los tipos de azúcar*. Enfemenino. <https://www.enfemenino.com/cocina-internacional/todo-sobre-los-diferentes-tipos-de-azucar-s484442.html>

The Food Tech. (2020, junio 16). *Mejorantes para panificación: ¿qué son y por qué deberías conocerlos?* The Food Tech. <https://thefoodtech.com/ingredientes-y-aditivos-alimentarios/mejorantes-para-panificacion-que-son-y-por-que-deberias-conocerlos/>

Vázquez, N. (1985). *Panes Tradicionales*. CIDAP. <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/791>

Vázquez, N. (2015). *ASHANGA* (Primera). Gráficas Hernández.

Anexos

Anexo A: Modelo de petición para las entrevistas a las diferentes panaderías del barrio de Todos Santos

Cuenca, abril de 2023.

Propietario de la Panadería.....

Ciudad.

Estimado(s) señor(es):

Dado el prestigio de su estimada panadería dentro de este barrio tradicional de la ciudad de Cuenca, yo, *Carla Estefanía Barros León*, con CI. *0105710131*, estudiante de la carrera de Gastronomía de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, me dirijo de la manera más comedida para que me permita realizar una entrevista a usted y su equipo de trabajo; debido a que me encuentro realizando mi tesis de grado sobre el barrio de Todos Santos, sus panaderías y su tradición.

Le(s) agradezco de antemano por la acogida y sus aportaciones para mi trabajo de titulación que serán de gran importancia en el mismo.

Atentamente:

Carla Estefanía Barros León

C.I.: 0105710131

Anexo B: Guion de la entrevista semiestructurada a la Hna. Oblata Teresa Beltrán
Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

(1 persona)

DATOS DE INFORMACIÓN

Nombre de la entrevista: Tradiciones y recuerdos de las panaderías de Todos Santos

Fecha: 19/Abril/2023

Lugar: Convento de Religiosas Oblatas de los CC.SS. de Jesús y de María

Nombre del entrevistado: Hna. Oblata Teresa Beltrán

Nombre del entrevistador: Carla Barros León

PREGUNTAS DE APERTURA

- ¿Al ser las pioneras en la enseñanza de la elaboración del pan para las mujeres de Cuenca que nos podría contar?

PREGUNTAS DE CONTENIDO

- ¿Qué panes eran más apetecidos por la ciudadanía?
- ¿En la actualidad se dedican a la elaboración del pan para el comercio?
- ¿El horno de leña se lo ha vuelto a utilizar para desempeñar el oficio de la panadería?

PREGUNTAS DE CIERRE

- ¿Se ha pensado en volverle a dar el valor que se merece este lugar y este oficio?

Anexo C: Guion de la entrevista semiestructurada al propietario de la Panadería D'Antaño

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

(1 persona)

DATOS DE INFORMACIÓN

Nombre de la entrevista: Tradiciones y recuerdos de las panaderías de Todos Santos

Fecha: 02/Mayo/2023

Lugar: Honorato Vásquez 5-07

Nombre del entrevistado: Sr. Segundo Bermejo González

Nombre del entrevistador: Carla Barros León

Temas a tratar:

- **Años de trayectoria de su establecimiento y su historia.**
 - ¿Cómo empezó en este oficio en base a sus primeros años?
 - ¿Cuántos años de funcionamiento tiene su panadería?
 - ¿Cómo ha logrado permanecer en este barrio desarrollando este oficio tradicional?
- **Tradiciones y recuerdos**
 - ¿Qué tradiciones se han logrado conservar en su panadería o alguna que ya no se la realiza pero que usted se acuerda?
 - ¿Qué pan se ha dejado de elaborar y cuál sería su motivo?
- **Anécdotas**
 - ¿Qué anécdota usted me podría contar en base a su vida relacionada con la elaboración del pan en horno de leña?

Anexo D: Guion de la entrevista semiestructurada al propietario de la Panadería Tradicional en Horno de Leña.

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

(1 persona)

DATOS DE INFORMACIÓN

Nombre de la entrevista: Tradiciones y recuerdos de las panaderías de Todos Santos

Fecha: 30/abril/2023

Lugar: Mariano Cueva 4-90 entre Honorato Vásquez y Calle Larga

Nombre del entrevistado: Chef Juan Carlos Tenemea

Nombre del entrevistador: Carla Barros León

Temas a tratar:

- **Años de trayectoria de su establecimiento y su historia.**
 - ¿Cómo empezó en este oficio en base a sus primeros años?
 - ¿Cuántos años de funcionamiento tiene su panadería?
 - ¿Cómo ha logrado permanecer en este barrio desarrollando este oficio tradicional?
- **Tradiciones y recuerdos**
 - ¿Qué tradiciones se han logrado conservar en su panadería o alguna que ya no se la realiza pero que usted se acuerda?
 - ¿Qué pan se ha dejado de elaborar y cuál sería su motivo?
- **Anécdotas**
 - ¿Qué anécdota usted me podría contar en base a su vida relacionada con la elaboración del pan en horno de leña?

Anexo E: Guion de la entrevista semiestructurada al propietario de la Panadería Tradicional Todos Santos

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

(1 persona)

DATOS DE INFORMACIÓN

Nombre de la entrevista: Tradiciones y recuerdos de las panaderías de Todos Santos

Fecha:

Lugar

Nombre del entrevistado: Augusto Tenemea

Nombre del entrevistador: Carla Barros

Temas a tratar:

- **Años de trayectoria de su establecimiento y su historia.**
 - ¿Cómo empezó en este oficio en base a sus primeros años?
 - ¿Cuántos años de funcionamiento tiene su panadería?
 - ¿Cómo ha logrado permanecer en este barrio desarrollando este oficio tradicional?
- **Tradiciones y recuerdos**
 - ¿Qué tradiciones se han logrado conservar en su panadería o alguna que ya no se la realiza pero que usted se acuerda?
 - ¿Qué pan se ha dejado de elaborar y cuál sería su motivo?
- **Anécdotas**
 - ¿Qué anécdota usted me podría contar en base a su vida relacionada con la elaboración del pan en horno de leña?

Anexo F: Guion de la entrevista semiestructurada al propietario propietario de la panadería ubicada en el Complejo Patrimonial Todos Santos

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

(1 persona)

DATOS DE INFORMACIÓN

Nombre de la entrevista: Tradiciones y recuerdos de las panaderías de Todos Santos

Fecha: 22/Mayo/2023

Lugar: Panadería ubicada en el Complejo Patrimonial Todos Santos

Nombre del entrevistado: Lcdo. Wilson Lema

Nombre del entrevistador: Carla Barros

Temas a tratar:

- **Años de trayectoria de su establecimiento y su historia.**
 - ¿Cómo empezó en este oficio en base a sus primeros años?
 - ¿Cuántos años de funcionamiento tiene su panadería?
 - ¿Cómo ha logrado permanecer en este barrio desarrollando este oficio tradicional?
- **Tradiciones y recuerdos**
 - ¿Qué tradiciones se han logrado conservar en su panadería o alguna que ya no se la realiza pero que usted se acuerda?
 - ¿Qué pan se ha dejado de elaborar y cuál sería su motivo?
- **Anécdotas**
 - ¿Qué anécdota usted me podría contar en base a su vida relacionada con la elaboración del pan en horno de leña?