



UNIVERSITAT DE BARCELONA

El sabor de la mano en la masa del pan: artesanía, tradición y actualidad

Walison Fábio Rogério

ADVERTIMENT. La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX (www.tdx.cat) i a través del Dipòsit Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX ni al Dipòsit Digital de la UB. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX o al Dipòsit Digital de la UB (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

ADVERTENCIA. La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR (www.tdx.cat) y a través del Repositorio Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR o al Repositorio Digital de la UB. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR o al Repositorio Digital de la UB (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

WARNING. On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX (www.tdx.cat) service and by the UB Digital Repository (diposit.ub.edu) has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized nor its spreading and availability from a site foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository is not authorized (framing). Those rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

**EL SABOR DE LA MANO EN LA MASA DEL PAN: ARTESANÍA, TRADICIÓN Y
ACTUALIDAD**

WALISON FÁBIO ROGÉRIO

Universidad de Barcelona
Facultad de Geografía e Historia
Departamento de Antropología Cultural e Historia de América y África
Sociedad y Cultura: Historia, Antropología, Arte y Patrimonio

Directores: Dr. Jesús Contreras Hernández
Dr. Joan Ribas Serra

Tutor: Dr. Oriol Beltran Costa

BARCELONA
2018



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA CULTURAL E
HISTORIA DE AMÉRICA Y ÁFRICA
SOCIEDAD Y CULTURA: HISTORIA, ANTROPOLOGÍA, ARTE Y
PATRIMONIO

**EL SABOR DE LA MANO EN LA MASA DEL PAN:
ARTESANÍA, TRADICIÓN Y ACTUALIDAD**

Walison Fábio Rogério



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA CULTURAL E
HISTORIA DE AMÉRICA Y ÁFRICA
SOCIEDAD Y CULTURA: HISTORIA, ANTROPOLOGÍA, ARTE Y
PATRIMONIO

**EL SABOR DE LA MANO EN LA MASA DEL PAN:
ARTESANÍA, TRADICIÓN Y ACTUALIDAD**

Walison Fábio Rogério

Tesis presentada en el Programa de Doctorado de Sociedad y Cultura: Historia, Antropología, Arte y Patrimonio, ámbito de Antropología Social, llevado a cabo en la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Barcelona, para la obtención del título de Doctor.

Directores: Dr. Jesús Contreras Hernández
Dr. Joan Ribas Serra

Tutor: Dr. Oriol Beltran Costa

Barcelona - España

2018

Dedico esta Tesis a mi amigo Fro (in memoriam) que a pesar de la distancia siempre estaba junto a mí, cercano y presente. Amigo para toda la vida. ¡Muchas gracias por todo! ¡Gracias por tu amistad!

AGRADECIMIENTOS

Agradezco en primer lugar a mi familia, especialmente a mis padres por su responsabilidad en mi educación y estudios pues sin ellos no habría podido llegar hasta aquí.

A mis amigos de Brasil y a los que he conocido aquí, puesto que todos en su conjunto, de alguna forma, me han acompañado y dado fuerzas en esta etapa de mi vida. En especial, a Manuel Ángel por el apoyo y aliento en los momentos difíciles, por sus consejos, sus clases de español y sus correcciones sin las cuales esta tesis estimo no habría alcanzado la misma calidad.

A la Universidad Federal de Bahía y a mis colegas de trabajo de la Escuela de Nutrición, en especial a las profesoras Maria do Carmo "*Carminha*" y Ryzia Cardoso por su fuerza, ayuda e incentivo para que yo viniera a España.

Al Gremio de Panaderos de Barcelona, a los profesores y los compañeros de clase por todos los momentos de aprendizaje llenos de amor a la profesión, tradición, amistad y alegres risotadas.

A todos los panaderos y todas las dependientas del *Forn Elias* y especialmente, a la familia Elias: Jaume (*in memoriam*), Anna y Enric, por haberme dado la gran oportunidad de abrirme las puertas de su obrador y convivir con ellos durante seis meses, donde he podido aprender, en primera persona, este noble oficio del panadero artesano, así como observar y experimentar los valores de una familia que se une en su amor al oficio y la tradición.

Sin embargo, quisiera hacer una especial mención a Anna Elias por haberme recibido con tanto cariño y acogido como parte de su familia en su obrador, así como al alevín de los Elias, Enric, que, a pesar de su juventud, me ha demostrado ser todo un ejemplo de dedicación y responsabilidad.

A mis directores de tesis, Jesús Contreras y Joan Ribas, por sus consejos y buenas ideas que, sin duda, han contribuido a guiarme en esta investigación. Y a mi tutor, Oriol Beltran, por su apoyo, calma y serenidad.

El presente trabajo fue realizado con el apoyo financiero de la CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil.

¡Muchas gracias a todos!

“La mano es lo que le da vida a la masa, una vez que la masa pasa por una máquina, cada vez que pasa por una máquina, pierde, pierde, pierde... En la mano del panadero no, porque éste mima la masa”

Jaume Elias (*in memoriam*)

2ª generación de panaderos del *Forn Elias*, 82 años, 2015

RESUMEN

Hace aproximadamente cuarenta años que algunos estudiosos pronosticaban la desaparición de las panaderías artesanas a causa de la industrialización del sector y la falta de mano de obra especializada. Sin embargo, algunas de estas panaderías han resistido y se mantienen aún vivas hasta hoy. Esta investigación, de naturaleza cualitativa, ha buscado comprender, a través de la etnografía, cómo y por qué algunas panaderías artesanas tradicionales, como el caso que nos atañe aquí de *Forn Elias*, han resistido manteniéndose y funcionando desde hace más de un siglo. Al mismo tiempo, se ha pretendido comprender el papel que juegan instituciones profesionales como el Gremio de Panaderos de Barcelona, en el mantenimiento, en la sociedad actual, de la artesanía y la tradición del oficio a través de la formación de nuevos panaderos que prosigan con el oficio. Por otro lado, esta tesis aporta un concepto observado y, a mi juicio, la clave más importante: la transmisión del saber y los conocimientos del oficio a través de los sentidos del cuerpo tanto en la elaboración de los productos artesanos tradicionales como en aquellos tradicionales que han sufrido innovaciones o nuevos productos, sin menoscabo de su esencia artesana, a fin de satisfacer las exigencias del consumidor en los tiempos actuales. Para ello, se desarrolló *in situ* la observación participante, con registros en diarios de campo, tanto en el Gremio de Panaderos como en el *Forn Elias*. Además, en este último se hizo uso de entrevistas semiestructuradas con panaderos y clientes a fin de buscar y comparar el concepto de artesanía y tradición de ambos que muestran por qué aún hoy en día perviven estos hornos tradicionales. Como resultado, si bien es cierto que se observó un uso frecuente auxiliado de máquinas y herramientas para ahorrar tiempo y esfuerzo físico junto a las técnicas tradicionales, es el panadero, con su sensibilidad, el que en todo momento controla el proceso de elaboración del pan.

Palabras claves: Artesanía. Panadero. Sensibilidad. Pervivencia. Tradición.

ABSTRACT

About forty years ago, some experts predicted the disappearance of artisan bakeries by industrialization of the sector and for lack of skilled labor. However, some of these bakeries have resisted and are still alive today. This research, of a qualitative nature, has been sought to understand, through ethnography, how and why some traditional artisan bakeries, as in the current case that concerns us of *Forn Elias*, have resisted and have been operating for more than a century. At the same time, it has been tried to understand the role played of professional institutions such as the Guild of Bakers of Barcelona, in the maintenance, in contemporary society, of the craftsmanship and tradition of the baker's trade, through training of new bakers who will continue with the job. On the other hand, this thesis provides an observed concept and, in my opinion, the most important key: the transmission of the knowledge of the baker's trade through the senses of the body both in the production of the traditional craft products and such as traditional products that have undergone innovations or new products, without detriment to its artisan essence, to satisfy the demands of the consumer in the current times. For that, participant observation was developed *in situ*, with records in field diaries, both in the *Gremio de Panaderos de Barcelona* and in the *Forn Elias*. In addition, in this latter, semi-structured interviews were used with bakers and customers to seek and compare the concept of craftsmanship and tradition of both, which show why these traditional ovens still exist today. As a result, although it is true that a frequent use of machines and tools was observed to save time and physical effort along with traditional techniques, it is the baker, with his sensitivity, who, during all the time, controls the bread-making process.

Keywords: Craftsmanship. Baker. Sensibility. Survival. Tradition.

LISTA DE FOTOGRAFÍAS

Foto 1 – Sede del Gremio de Panaderos de Barcelona y Escola de Forners de la Fundació Gremi de Flequers de Barcelona	41
Foto 2 – Fachada frontal y lateral de la panadería Forn Elias	43
Foto 3 – Sala de clases teóricas en el obrador de la Escuela de Panaderos del Gremio de Panaderos de Barcelona	50
Foto 4 – El obrador de la Escuela de Panaderos del Gremio de Panaderos de Barcelona donde desarrollábamos las clases prácticas	50
Foto 5 – Chuscos acomodados sobre telas de lino antes de ser horneados ...	56
Foto 6 – Amasadora de brazos y amasadora en espiral, conocida también como cola de cerdo.....	59
Foto 7 – Cronómetro marcando el tiempo de amasado en la máquina amasadora y posterior prueba del pañuelo	60
Foto 8 – Momento previo al reposo en bloque: tomando la temperatura de la masa en bloque tras su amasado	62
Foto 9 – División manual de la masa y piezas dejadas en reposo en pieza	64
Foto 10 – Heñido de la masa y posición de las manos durante su heñido.....	65
Foto 11 – Pan de Payés: formado y horneado	66
Foto 12 – Pan Cremat: formado y horneado con su inconfundible superficie de azúcar	66
Foto 13 – Panes redondos agujereados en el centro: Roscón de Reyes, bagels y donuts (imágenes en orden de secuencial).....	67
Foto 14 – Barra rústica de pan: modelada y horneada	68
Foto 15 – Pan de chusco: formado y horneado.....	68
Foto 16 – Moldeado a mano de pan de Kamut	68
Foto 17 – Pan de yogurt.....	68
Foto 18 – Pan de maíz hecho con un banetón: formado y horneado.....	69
Foto 19 – Uso de moldes de papel: pan brioche francés (1ª y 2ª imagen) y el panettone (3ª y 4ª imagen). Uso de moldes de metal: pan de molde (5ª imagen)	69
Foto 20 – Pan de Kamut moldeado con ayuda del rodillo de madera.....	69
Foto 21 – Pan chapati o pan indio moldeado y achatado con ayuda del rodillo.....	69

Foto 22 – Moldeando con las manos las masas que van adquiriendo la forma de barra.....	71
Foto 23 – Baguetes modeladas en la máquina formadora de barras y dispuestas en el cajón para fermentar después de formadas	73
Foto 24 – Dando forma al pan de Viena: secuencia del moldeado del pan, primero masa en disco y después los característicos pliegues	75
Foto 25 – En la primera ilustración, un pan de Viena moldeado a mano; en las dos siguientes, un pan de Viena siendo moldeado con el marcador de hierro y resultado final	76
Foto 26 – Moldeado manual de la coca de Forner: uso de las manos y dedos que le dan sus características inconfundibles	77
Foto 27 – Dibujando con las manos las inconfundibles marcas transversales de las cocas de vidrio.....	77
Foto 28 – Masa de hojaldre con mantequilla en el centro y masa de hojaldre siendo laminada con ayuda del rodillo	78
Foto 29 – El uso del rodillo de madera y el uso de la máquina laminadora: dos formas artesanas de laminar y estirar las masas de hojaldre.....	80
Foto 30 – Elaboración de los cruasanes: cortado, enrollado, relleno y horneado	81
Foto 31 – Masas de hojaldre en diversas formas y moldeados: cañas, palmeritas, lazos, catavientos, cangrejos, pajaritas, pasteles de hojaldre con fruta, etc. ...	81
Foto 32 – Uso de los dedos y del cuchillo para decorar los bordes de las cocas de llardons elaboradas a partir de masas de hojaldre.....	82
Foto 33 – Secuencia de elaboración y formado del llonguet (I): apertura, pliegue y enrollado.....	84
Foto 34 – Secuencia de elaboración y formado del llonguet (II): las manos crean dos hendiduras, dos lengüetas laterales que se van plegando	84
Foto 35 – Secuencia de elaboración y formado del llonguet (III): fermentación final, corte, horneado y resultado final.....	84
Foto 36 – El panadero dispone los llonguets formados en el cajón de madera sobre telas de lino plegadas para su fermentación final.....	88
Foto 37 – La cámara de fermentación dentro del obrador del Gremio y visión interior de ella con los panes fermentando en su interior dispuestos en carros con tablas de madera y telas de lino.....	90

Foto 38 – Técnica del vaso de plástico en sus dos versiones: en cajones de madera, al método tradicional o analógico; y en la cámara de fermentación, método contemporáneo o digital	90
Foto 39 – Herramientas utilizadas para meter y sacar el pan del horno: las palas y la cinta transportadora, en la escuela del Gremio, se quedan colgadas en la pared delante del horno para ser usadas por los aprendices.....	93
Foto 40 – Panes pasados de los cajones para la cinta transportadora con auxilio de la tabla de madera.....	94
Foto 41 – Cortando nuestros panes justo antes de hornearlos	95
Foto 42 – Horno de pisos con piedras refractarias y horno de aire con carros giratorios del Gremio	97
Foto 43 – Panes de chusco cociéndose dentro del horno.....	99
Foto 44 – Última etapa del trabajo del panadero: con su pala de madera saca sus panes del horno	100
Foto 45 - Algunos de los productos elaborados durante el curso de Elaboraciones en Panadería de la Escuela de Panaderos del Gremio de Panaderos de Barcelona	101
Foto 46 – Fachada actual de la panadería fundada en 1917 situada en el barrio barcelonés de Camp de l’Arpa	117
Foto 47 – La tienda de Forn Elias: vista general de sus escaparates, estantes con panes y cocas siendo vendidas y cortadas en porciones al gusto del cliente	119
Foto 48 – Imagen votiva en la entrada de la tienda del Forn Elias.....	120
Foto 49 – La panadería de Forn Elias: su historia narrada a través de detalles visuales	123
Foto 50 – El obrador del Forn Elias.....	125
Foto 51 – Vista frontal y del interior del horno de Forn Elias	127
Foto 52 – Celebración de los 100 años de Forn Elias en mayo de 2017	134
Foto 53 – Pan de agua antes y después de ir al horno	145
Foto 54 – Ester me enseña cómo elaborar las tradicionales ensaimadas de Forn Elias	146
Foto 55 – Productos elaborados por Ester enseñados por Jaume Elias.....	147
Foto 56 – Llonguet con sus hilos entrelazados característicos	149
Foto 57 – Los coquitos de <i>Forn Elias</i> antes y después de horneados	151

Foto 58 – Pa de Sant Jordi, Galeta del Diable, Trident del Diable y Gegants	152
Foto 59 – Elaboración de los panellets en Forn Elias	154
Foto 60 – Panellets de sabores variados expuestos a venta en el Forn Elias y surtidos empaquetados para llevar	155
Foto 61 – Árbol de Navidad de Forn Elias.....	156
Foto 62 – Productos navideños en Forn Elias.....	157
Foto 63 – Anna Elias enumera una olla y Enric Elias dirige su trabajo en el horno	159
Foto 64 – Tradición navideña en Forn Elias: las tres generaciones juntas en obrador.....	160
Foto 65 – Escaparates de Forn Elias en las vísperas del Rey de Reyes	160
Foto 66 – Tortells de Reis elaborándose en el obrador de Forn Elias.....	161
Foto 67 – Tortell de Reis: aspecto final y leyenda tradicional.....	162
Foto 68 – Resultado tras hornear de un corte hecho correctamente	176
Foto 69 – Parte del proceso artesano de elaboración de los panes en la madrugada en Forn Elias: amasado, reposo en bloque, división, reposo en pieza y panes formados.....	191
Foto 70 – Hiñendo las piezas	192
Foto 71 – Barras de pan formadas y horneadas	193
Foto 72 – Reloj, termómetro-higrómetro y alarma en Forn Elias para controlar tiempos, temperatura y humedad.....	195
Foto 73 – Pedro coloca los cajones con los panes frente al horno, los traslada a la pala, les hace los cortes y los mete en el horno	196
Foto 74 – Panes recién horneados enfriándose sobre cajones de madera y cestos.....	197
Foto 75 – Clientes comprando en la panadería de Forn Elias	210
Foto 76 – Algunos panes especiales en Forn Elias: de quinoa, mexicano, maíz y chía, centeno.....	213
Foto 77 – Pan de proteína en el escaparate de la panadería	216
Foto 78 – Moldeado de los panes de maíz y chíá	218
Foto 79 – Pan de maíz con chíá antes y después del horneado.....	219
Foto 80 – Inicios del proceso de elaboración del panettone	221
Foto 81 – Masa de panettone en la amasadora con las frutas confitadas	223
Foto 82 – Elaboración del panettone: división, reposo y boleado	223

Foto 83 – Controlando con los dedos la fermentación del panettone.....	224
Foto 84 – Horneando los panettones	225
Foto 85 – Panettones horneados: pinchándolos y colgándolos boca abajo...	225
Foto 86 - Panettones en Forn Elias.....	226
Foto 87 – Sándwiches, saladitos y panninis de Forn Elias.....	230
Foto 88 – Pizzas de verduras y escalivada de Forn Elias	230
Foto 89 – Mini productos de encargo elaborados por Forn Elias	230
Foto 90 – Portada de la página web de Forn Elias.....	234
Foto 91 – Perfil de Instagram de Forn Elias y algunas de sus publicaciones diarias.....	234
Foto 92 – Talleres educativos para niños: Visitem el Forn Elias amb l'escola Tabor. Fotogramas del programa Catakrac de Barcelona Televisió (BTV)	236
Foto 93 – Anna Elias homenajeada por Panàtics en 2014 y Coca de forner la revista Panorama Panadero.....	237

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Localización de Barcelona en el mapa de España.....	38
Figura 2 – Mapa de Barcelona en el año de 1855 donde muestra los caminos de las lavanderas desde Horta a la ciudad y el lugar donde se instaló y fundó Forn Elias en 1917.....	129
Figura 3 – Artesanía del pan: elaboración del pan artesano en la actualidad	202
Figura 4 – Artesanía del pan: sensibilidad panadera en la elaboración del pan artesano	203

SUMARIO

1. PRESENTACIÓN	16
2. INTRODUCCIÓN	20
3. DISEÑO METODOLÓGICO	36
3.1. Hipótesis de trabajo	36
3.2. Objetivos generales y específicos	36
3.3. Metodología y técnicas de investigación	37
3.3.1. <i>Unidades de análisis</i>	39
4. EL APRENDIZAJE DEL OFICIO DE PANADERO	46
4.1. Empezando el oficio: el aprendiz de panadero y el Gremio de Panaderos de Barcelona	46
4.1.1. <i>¡Manos a la masa!: comenzando a ser aprendiz de panadero</i>	46
4.1.2. <i>El aprendiz de panadero artesano en la actualidad: la experiencia a través de la Escola de Forners del Gremio de Panaderos de Barcelona</i> ..	57
4.1.2.1. <i>Iniciando a hacer pan: los apuntes y las mediciones iniciales</i> ..	57
4.1.2.2. <i>El amasado, el reposo y el heñido de la masa</i>	58
4.1.2.3. <i>El moldeado: dando forma a nuestra masa de pan</i>	65
4.1.2.4. <i>La fermentación final y la importancia de una fermentación controlada en la elaboración del pan</i>	85
4.1.2.5. <i>Llega la hora del horno: el corte y el horneado de nuestro pan</i>	92
4.2. El aprendiz y el desarrollo de la <i>sensibilidad panadera</i>	102
5. ADENTRÁNDONOS EN <i>FORN ELIAS</i> : una panadería de 100 años de historia y tradición	116
5.1. En busca de mi panadería artesana: <i>Forn Elías</i>	116
5.2. Historia y tradición de <i>Forn Elías</i>, un obrador de 100 años	129
6. TRADICIÓN, <i>SENSIBILIDAD PANADERA</i> Y ARTESANÍA EN <i>FORN ELIAS</i>	136
6.1. Transmisión de la tradición en <i>Forn Elías</i>	136
6.2. Sensibilidad panadera en <i>Forn Elías</i>	163
6.3. La artesanía en <i>Forn Elías</i>	180
6.3.1. <i>La artesanía en Forn Elías noche adentro</i>	190
6.4. El valor de la artesanía del pan: cambios e innovaciones en <i>Forn Elías</i> para mantenerse y evolucionar	204

CONCLUSIONES.....	240
BIBLIOGRAFÍA	248
ANEXOS	256
Anexo 1 – Guion de las entrevistas realizadas a los panaderos de <i>Forn Elías</i>	258
Anexo 2 – Guion de las entrevistas realizadas a los clientes del <i>Forn Elías</i>	262
Anexo 3 – Contenidos teóricos y prácticos del Curso Intensivo de Elaboraciones en Panadería de la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona.....	264
Anexo 4 – Modelo de ficha técnica del Curso Intensivo de Elaboraciones de Panadería de la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona	268
Anexo 5 – Modelo de hoja de producción del Curso Intensivo de Elaboraciones de Panadería de la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona	270
Anexo 6 – Guion de observación en <i>Forn Elías</i>	272
Anexo 7 – Hoja de producción del <i>Forn Elías</i> en febrero del año de 1972 .	274
Anexo 8 – Hoja de producción del <i>Forn Elías</i> en febrero del año de 1992 .	276
Anexo 9 – Hoja de producción del <i>Forn Elías</i> en febrero del año de 2015 (Anverso y reverso)	278
Anexo 10 – Receta del <i>panettone</i> , producto recién inserido en la producción del <i>Forn Elías</i>	280
Anexo 11 – Reportaje de <i>El Periódico de Cataluña</i> sobre el aniversario de los 100 años de la fundación de <i>Forn Elías</i> . Barcelona, sábado, 6 de mayo de 2017 (edición impresa)	282
Anexo 12 – Reportaje en la Revista Panorama Panadero sobre el pan de viña elaborado por Enric Elías en <i>Forn Elías</i> . Barcelona, sábado, 22 de diciembre de 2015 (edición digital).....	284
Anexo 13 – Reportaje de La Vanguardia sobre el <i>Forn Elías</i> . Barcelona, sábado, 8 de julio de 2017 (edición digital/impresa)	286

PARTE I

1. PRESENTACIÓN

Mi inquietud e interés en el tema de las panaderías y del universo del pan surgió, inicialmente, por las diversas preguntas que iban naciendo en mi mente a lo largo de las prácticas con mis alumnos en las clases del grado de Gastronomía de la Universidad Federal de Bahía, a los que enseñé panadería y pastelería. Siempre me preguntaba cómo se enseñaba a ser panadero y cómo se aprendían y desarrollaban esos saberes y conocimientos subjetivos que no están descritos ni en libros, ni en fórmulas o recetas. Me preguntaba cómo ocurría la magia, la transformación de aprendiz de panadero a panadero *de facto*.

En este punto de partida, empecé a buscar información en la bibliografía del ámbito y observé que había distintas investigaciones sobre la formación profesional de los panaderos, la importancia de la higiene en el oficio, la legislación laboral, etc. Sin embargo, en las publicaciones sólo encontraba descripciones de técnicas y formas de preparar el pan, así como los ingredientes y materias primas a usar, olvidando la importancia capital de la figura del panadero, que con sus percepciones diarias y sus sentidos desarrolla una sensibilidad que posibilita la transmisión de los saberes del oficio y el mantenimiento y la evolución de la tradición y la artesanía en sus tiempos coetáneos.

Al llegar a Barcelona, me sorprendió vivamente el gran número de panaderías artesanas fundadas con más de un siglo de vida. Si bien es cierto que, desde los años 70 del pasado siglo XX, el consumo de pan ha disminuido por causas como cambios en el consumo alimentario y/o la creciente industrialización, muchas de estas panaderías artesanas perviven hoy día, algunas incluso en su cuarta generación, como es el caso de *Forn Elías*, la panadería que constituyó mi segunda unidad de análisis para esta investigación.

Precisamente por estas razones más la falta de mano de obra especializada y que quisiera proseguir en el oficio, se pronosticó, allá en los años 80 de nuestro pasado siglo XX, una disminución drástica del número de panaderías artesanas o incluso su desaparición. Sin embargo, este pronóstico no se ha cumplido puesto que en la actualidad el consumidor y la sociedad en sí

están volviendo a sus raíces tradicionales dando un papel relevante al producto auténtico, tradicional, artesanal, ecológico, natural y de la tierra.

En España, estos cambios se han visto reforzados gracias al éxito internacional de algunos grandes chefs de cocina españoles que están fomentando, revalorizando y difundiendo la gastronomía tradicional española con el uso de productos artesanos, tradicionales, naturales, de calidad y locales. Centrándonos en el universo del pan, estos cambios sociales posiblemente estarían reforzados por la labor de instituciones profesionales como el Gremio de Panaderos de Barcelona, que, además de asumir su papel tradicional de soporte, protección y fortalecimiento de sus agremiados en la Ciudad Condal, ahora también se encarga de ayudar a transmitir los conocimientos y saberes del pan artesano y del oficio artesanal del pan, cuestiones que tradicionalmente sólo sucedían dentro del universo de cada panadería, de padre a hijo, de maestro a aprendiz.

Para contrarrestar la caída del consumo del pan que se arrastra de décadas pasadas, aprovechando los cambios alimentarios en el consumidor, el sector de la panadería está desarrollando en los últimos años nuevas estrategias para la recuperación y el impulso del consumo del pan. Algunos ejemplos de estrategias serían la creación de cursos de capacitación y formación profesional para nuevos panaderos, la elaboración de panes especiales y otros productos que busquen dar respuesta al consumidor preocupado por mantener una alimentación saludable, ecológica, natural y de calidad.

Con esta contextualización, a las preguntas que me hacía al principio de esta investigación se unieron tres nuevas preguntas:

1. ¿Por qué las panaderías artesanas han resistido a lo largo del tiempo si el pronóstico en los años 80 apuntaba a su desaparición?
2. ¿Cuál es el papel de instituciones profesionales y de enseñanza como el Gremio de Panaderos de Barcelona y el de panaderías tradicionales y artesanas como *Forn Elías*, en el mantenimiento de la tradición y la artesanía en la elaboración del pan?

3. ¿Cuáles son los requisitos del valor de lo artesanal y de lo tradicional en nuestro tiempo contemporáneo, es decir, cuándo y por qué un pan se considera artesano y/o tradicional?

Así con todo, decidí estructurar mi tesis en cuatro partes:

- I. La primera parte se compone de la introducción y el diseño metodológico, donde desarrollo la hipótesis, los objetivos a alcanzar y la metodología y técnicas de investigación que usé describiendo las dos unidades de análisis observadas: la Escuela de Panaderos del Gremio de Panaderos de Barcelona y el *Forn Elías*, una panadería artesana centenaria de esta misma ciudad.
- II. La segunda parte la inicio con mi inmersión en la primera unidad de análisis, la Escuela de Panaderos del Gremio de Panaderos de Barcelona como alumno en el Curso Intensivo de Elaboraciones de Panadería. A través de mi rol como alumno aprendiz de panadero busqué respuestas que respondieran a mis preguntas iniciales. Y es aquí, con esta observación participante, donde introduzco y desarrollo el concepto de *sensibilidad panadera*. Al mismo tiempo, referencio la importancia del Gremio de Panaderos de Barcelona para el mantenimiento de la artesanía y la tradición en la elaboración del pan y de los productos artesanos en la actualidad.
- III. La tercera parte la compone la segunda unidad de análisis, el *Forn Elías*, donde pude sumergirme en el ambiente de un obrador familiar artesano y tradicional para observar el oficio del panadero, la tradición y la artesanía *in loco*. Con la interacción con sus actores, busqué entender cómo se produce la transmisión de conocimientos entre panaderos, cómo es la elaboración del pan artesano donde juega un papel primordial los sentidos del cuerpo y el desarrollo de la *sensibilidad panadera*, finalizando con los cambios e innovaciones que *Forn Elías* ha ido introduciendo, con el decurso de sus años, para

evolucionar y adaptarse a sus sociedades coetáneas, permitiendo así sobrevivir, perpetuar y mantener su oficio artesano.

- IV. La cuarta y última parte se compone de las conclusiones y reflexiones finales en las que he pretendido responder a todos los interrogantes iniciales de mi tesis.

Asimismo, además de mi objetivo académico, pretendo y deseo que esta tesis sirva como fuente de inspiración y fomento en el futuro para el desarrollo de nuevos estudios enmarcados en el área de Antropología, Historia, Gastronomía, Alimentación, Sociedad y Cultura, con especial énfasis en temas que conciernan al pan artesano, a las panaderías artesanas y al oficio del panadero artesano. Asimismo, pretendo con mi tesis aportar un argumento que sirva para la revalorización y patrimonialización del oficio artesanal del pan en su conjunto global.

2. INTRODUCCIÓN

Hasta la década de 1940, en una época en la que España salía de una guerra civil y se adentraba en una época de posguerra muy dura, se conocían a lo largo de todo el territorio español una gran multitud de formas y variedades locales de pan que eran elaborados exclusivamente de forma manual. Tradicionalmente, el panadero artesano elaboraba y creaba sus panes, a los cuales les imprimía formas llenas de originalidad como así podemos observar en la siguiente relación de formas y variedades por región (Varela *et alii*, 1991, p. 99-101):

- Cataluña: *pa de crostons, de barrets, de colzes, de Valls, de Reus, pa moré, llonguets*, panecillos de Viena.
- Comunidad Valenciana: los rollos de pan, *el colzat*, la corona, los borreguitos de matalahúva, la *pataqueta d'horta*, y la *fogareta*.
- Mallorca e Islas Baleares: el pan moreno, los *llonguets*, el *panet d'oli*, las *rosques de Pasqua* y los *crepells*, etc.
- Andalucía: el pan de miga dura, la *cundi*, la *boba*, la *paloma*, la rosca, la regañá, la telera, el mollete, el pan de cantos, el pan de Alfacar, el hornazo, el pan abogado, etc.
- Galicia y Asturias: panes mezclados de harina de centeno, maíz y trigo como el pan de brona, el pan de moña, el pan de Cea, el pan de escanda, el pan de boroña, las tortas y las roscas.
- Murcia: el pan de candeal, el pan de Torrevieja, pan moreno de trigo duro, el sobado, el bonete, las malhechas, los rollos de doble corte, los panchitos, etc.
- Extremadura: además de las especialidades andaluzas, el pan de cuervo, el pan de trenzas, la empanada de chorizo, el pan de candeal, el pan de El Cruce de las Cabezas, entre otros.
- Aragón: los doblados, las tanteras, las pinteras, el abizcochado, el pan de moños y los soperos.
- Castilla-la Mancha: la libreta, el colón, el pan candeal de cruz, el rizado, la hogaza, el pan de orejas, el pan de picos, las castillas, los panecillos de cuatro bolas, medias lunas y parises, etc.

- Castilla y León. Para la Vieja Castilla: el pan lechuguino, el colón, el pan de boda, el cordón bregado, la hogaza de Alaga, etc. En León: el pan de centeno, los cuervos, las piñas, el pan bobo, el pan de cantero, el pan de polea, el pan cuadrado, entre otros.
- Navarra: el pan de taja, el cabezón, las coronas, las estrellas, etc.
- País Vasco: el pan *sopako*, la *taloa*, el *palo*, la *murrurutuka* y la *trintxorta*.
- Islas Canarias: el pan de chapa, el bombón y la torta de gofio.

Capel (1991, p. 91) ya reflejaba cómo muchos de estos panes tradicionales españoles estaban siendo sustituidos por panes industrializados y estandarizados con el riesgo de monopolizar el mercado en un futuro. Y, efectivamente, así ha sucedido puesto que muchos de estos panes tradicionales se han ido perdiendo con la mecanización en la fabricación del pan. Otros en cambio, no sin cierta dificultad, se han mantenido hasta la actualidad.

Los factores relacionados con esta pérdida progresiva de panes tradicionales, al margen de la mecanización en la fabricación del pan, con toda probabilidad, serían, de un lado, la falta de mano de obra especializada que continuara con esta originalidad en la elaboración artesana del pan; por otro, la falta de regulación oficial que protegiera y salvaguardara al producto tanto en su precio, fórmula, ingredientes como formatos. Al mismo tiempo, los cambios alimentarios en el consumidor a lo largo de las últimas cuatro décadas, con una continua disminución en su consumo de pan por nuevos productos que lo substituyen, también han contribuido a esta continua pérdida de panes tradicionales (Varela *et alii*, 1991, p. 101).

Como decíamos, el consumo de pan ha decrecido considerablemente a lo largo del siglo XX en toda Europa como así lo atestigua Gruhier para el caso particular de Francia, donde la crisis de la panadería tradicional vino a raíz de las innovaciones tecnológicas en la industria, la rentabilización en la comercialización y distribución del pan, así como por la pérdida de calidad de las harinas y el reclamo de mejores trigos (Gruhier, 1988 *apud* Contreras, 2002, p. 28).

Al mismo tiempo, el mundo del pan artesanal se enfrentaba a otro problema apuntado por Gruhier en su mismo estudio para el caso francés. La panadería tradicional estaría dejando de ser una profesión atractiva tanto para empleados y obreros urbanos como para los propios hijos de los panaderos. El oficio de panadero es un oficio que requiere de una dedicación constante, esfuerzo físico y unos horarios que van en contraposición con la concepción de una vida donde el tiempo de placer, diversión y ocio ganaba enteros, de modo que, los hijos de los panaderos estarían prefiriendo desarrollar sus vidas lejos de los obradores, aunque la profesión comenzara a mecanizarse (Gruhier, 1988 *apud* Contreras, 2002, p. 28).

En esta misma línea de pensamiento, Bertaux y Bertaux-Wiame señalaban precisamente que una de las mayores amenazas para la continuidad de las panaderías artesanas y/o tradicionales estaría en la falta de reclutamiento de aprendices (1987, p. 132). Para estos mismos autores, la vocación de los panaderos para enseñar su oficio a los aprendices estaría también desapareciendo por causa de la mecanización y su traslación económica. Esa mecanización progresiva suponía la supresión de las pequeñas tareas que eran encomendadas a los aprendices y principiantes en este oficio, de modo que el panadero estaría rentabilizando esa tarea económicamente en un mundo donde la competitividad crecía exponencialmente (1987, p.133). En este sentido, Gruhier apelaba a la necesidad de la creación de escuelas de formación profesional de panadería, que ayudaran a incentivar al propio panadero a trabajar con responsabilidad y sentido de oficio, produciendo y vendiendo, por ejemplo, panes especiales que pudieran atraer el interés del consumidor y motivaran el aumento de consumo de pan y, sobre todo, con el objetivo de evitar que se perdiera el “gusto” por el pan (Gruhier, 1988 *apud* Contreras, 2002, p. 28).

Al mismo tiempo, la difusión de nuevas ideas sobre el cuerpo tales como la preocupación con la estética corporal basada en la delgadez y la preocupación por la salud, a partir de los años 60, contribuyeron a la modificación de los hábitos alimentarios en la sociedad. En paralelo a ello, los cambios en los estilos de vida derivados de la industrialización, la urbanización y el desarrollo económico y tecnológico, han modificado tanto la producción, el procesamiento como la

distribución de los alimentos y, por ende, han supuesto un cambio radical en nuestro modelo dietético y hábitos alimenticios (Contreras, 1999).

España no ha sido una excepción a toda esta cuestión. Durante este mismo período, se observó que la industrialización y urbanización del país conllevó a una disminución del consumo de cereales y hortalizas (por un menor consumo de pan y patatas), leguminosas, huevos, aceites y azúcares en detrimento de un mayor consumo de carnes, lácteos, frutas y precocinados. Tal cambio en el comportamiento alimentario de la población española ha provocado que los españoles presenten nuevos problemas de salud que otrora no tenían tales como obesidad, problemas cardiovasculares, diabetes y algunos tipos de cáncer, típicos de las sociedades actuales o de la abundancia (Varela, 2000, p. 4).

Acerca de los cambios alimentarios y de la disminución del consumo de pan en las últimas décadas en España, según datos del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPA), en el año de 1988 se consumían, de media, 62 kilos anuales de pan por persona. Este número ha ido descendiendo poco a poco, estabilizándose, en 2017, según reflejan los datos publicados hasta junio de ese mismo año, en una media de 34,12 kilos anuales de pan por persona (MAPA, 2017, p. 111). Ya la *Confederación Española de Organizaciones de Panaderías* (CEOPAN) observó, a lo largo de los años 70, esta tendencia decreciente en el consumo de pan aparte de otros problemas en el sector: la creación de productos sustitutivos del pan, la infrautilización de la capacidad de fabricación instalada y la falta absoluta de centros de formación profesional para el sector (Contreras, 2002, p. 28; Varela, 1991, p. 149).

La industria y la tecnología alimentaria han contribuido a la homogeneización de la alimentación lo cual ha producido una pérdida de la identidad, la autenticidad y el sabor de los alimentos. Para Claude Fischler, el avance tecnológico en la denominada “cocina industrial” permitió manipular las características sensoriales de los alimentos, tales como aroma, sabor, textura, forma y color. Sin embargo, estas características no necesariamente conllevaban dotar a los alimentos de un significado familiar, es decir, un significado con el que los consumidores identificaran al alimento (Fischler, 1985 *apud* Contreras y Gracia, 2005, p. 436). Asimismo, el desarrollo de la

industrialización alimentaria ha revolucionado el modelo de distribución y comercialización de los alimentos con el surgimiento de comercios de autoservicio, grandes supermercados y centros comerciales que han contribuido a la homogenización de la sociedad y de los alimentos. Al mismo tiempo, este modelo industrial ha ocasionado la progresiva desaparición de pequeños comercios tradicionales y familiares tanto en las ciudades como en los pueblos, modificando directamente los hábitos de compra y consumo de sus poblaciones (Contreras y Gracia, 2005, p. 418-419). Estos avances tecnológicos y cambios socioeconómicos extrapolados al mundo del pan, al ir adaptándose progresivamente un modelo industrial de fabricación de panes a gran escala frente a un modelo artesanal y de pequeña escala, han contribuido a la disminución progresiva de panaderías artesanas y a la pérdida de sabor, texturas, aromas y variedades de los panes.

Toda esta progresiva homogeneización ha llevado a la sociedad actual a sentir una nostalgia en relación con sus modos de comer/alimentarse como en tiempos pasados, generando una voluntad de regresar a sus antiguas costumbres. Esta nostalgia provoca una valorización o, incluso, una revalorización, de los productos locales, artesanales y de los sabores tradicionales. Los individuos de una sociedad se sienten emocionalmente unidos a las costumbres alimenticias de/desde su infancia. Esa perpetuación de las costumbres alimenticias tanto en lo cotidiano como en las fechas festivas constituyen las tradiciones culinarias, haciendo que el individuo se sienta insertado dentro de un contexto sociocultural que reafirma su identidad y memoria a través de la comida (Gariné, 1987, p. 5).

La sociedad postmoderna o postindustrial, si se prefiere, está tornando sus ojos a su pasado, a su tradición, para, a través de su patrimonio y sus bienes patrimoniales, darse identidad o dar identidad a aquello que la estaba o la está perdiendo. De esta manera, es como aparece la conciencia de *tradición culinaria*, la revalorización de los sabores tradicionales, la recuperación de productos y platos en riesgo de desaparición o desaparecidos y la consideración de que la cocina constituye un patrimonio cultural importante y que deber ser preservado por razones ecológicas y culturales (Contreras, 1999, p. 41).

En este sentido, Gisslen (2011, p. 9) recoge cómo ya algunos panaderos y consumidores están reaccionando en contra de la tecnología en la producción de pan con la intención de redescubrir preparaciones y técnicas olvidadas y, recuperar conocimientos tradicionales en relación con la producción de panes artesanos, con más sabor, perdidos con la industrialización. De esta manera, Ibán Yarza, periodista, amante y divulgador del pan, apunta a la necesidad de valorizar y revalorizar (patrimonializar) al pan y toda su esfera en un momento en el que este alimento, otrora seña de identidad de la tríada mediterránea (aceite, vino y pan) y, por ende, de la cultura mediterránea y europea, sufre un enorme proceso de homogeneización y estandarización que amenaza y compromete su futuro fomentando su desnaturalización. Para Yarza, la panadería contemporánea está polarizada entre una gran mayoría que produce “*un pan mediocre, estandarizado, hecho con prisas, lleno de porquerías*” y una minoría que parece por fin estar recuperando el aprecio por el pan. Por eso, para él, “*elaboraciones secundarias como el sobao pasiego antiguo que parte de una masa de pan reelaborada*” representan, en una era estandarizada, “*auténticos tesoros*” de gran sabor local al estar hechos con productos propios del terreno y de temporada. Y es aquí, en este terreno, donde las pequeñas panaderías tienen su gran oportunidad para transmitir los valores del pan (Yarza, 2017, p. 14-16).

No obstante, antes de iniciar el desarrollo de esta investigación *in strictu sensu*, me gustaría introducir conceptos que han servido como guía o faro para la concreción de mi tesis, así como todo el marco teórico (autores y legislación) en el que me he apoyado para el mismo objetivo. De esta manera, en las siguientes líneas expondré qué se concibe por tradición, patrimonio, artesanía, identidad y patrimonialización. Con esta introducción se podrá comprender mejor lo que aquí expongo como tema investigado.

Si nos atenemos al significado etimológico, *tradición* proviene de los términos latinos *traditio* y *tradere* y sería, por tanto, la acción de entregar o transmitir (*tradere*) aquello del pasado (*traditio*). Sin embargo, para algunos antropólogos tradición sería equiparable al concepto de cultura (Arévalo, 2004, p. 926).

Cultura consiste en las formas de pensar, sentir y actuar, socialmente adquiridas de los miembros de una determinada sociedad, entendida ésta como

un grupo de personas que comparten un hábitat común y que dependen unos de otros para su supervivencia y bienestar. Esta sociedad mantiene la continuidad de su cultura mediante un proceso de endoculturación, por el que se transmite dicha cultura de una generación a la posterior, pero, al mismo tiempo, necesita de una difusión que pueda transmitir su cultura a otra sociedad (Harris, 2001, p. 32-33). Trasladado este concepto al universo del pan, entendiéndolo como alimento, hablamos de *cultura alimentaria* que se definiría como aquel conglomerado de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas que están vinculadas a la alimentación (en este caso, al pan) y se comparten por todos los individuos de una determinada cultura (en este caso, cultura europea-mediterránea) o, dentro de una cultura, por todos los miembros de un grupo social concreto (en este caso, los panaderos artesanos) (Contreras y Gracia, 2005, p. 37).

Para otros antropólogos, la tradición se considera una construcción social, que se elabora desde el presente sobre el pasado, la cual se renueva paulatina, constante y continuamente, generando cambios de una generación a otra, variando en el tiempo, y según los grupos sociales y las culturas. Gracias a esa renovación constante, fruto de su versátil capacidad de cambio y adaptación cultural, la tradición se crea, recrea, inventa y se destruye cada día (Hobsbawm, 2002 *apud* Hoyos, 2014, p. 39; Arévalo, 2004, p. 926). Es decir, la tradición, para generar patrimonio e identidad, no sólo ha de transmitirse, sino que ha de jugar el complejo de juego de la reproducción y la invención, la restitución y la reconstrucción, la fidelidad y la traición, el recuerdo y el olvido (Candau, 2008, p. 104).

Esta tradición para Peredo (1994, p. 135-136), pasa por un ciclo en el que se conjugan cinco elementos que completan dicho ciclo:

- a) El sujeto que transmite o entrega.
- b) La acción de transmitir o entregar.
- c) El contenido de la transmisión: lo que se transmite o entrega.
- d) El sujeto que recibe.
- e) La acción de recibir.

Es decir, este ciclo de la tradición se inicia con la acción de la transmisión de algo por un transmisor, seguido de la recepción de ese algo transmitido por un receptor. Una vez recibido ese algo, en el receptor, se inicia la asimilación de lo recibido y, al mismo tiempo, implica una actualización-adaptación-selección de ese algo recibido, pues de lo contrario no hay asimilación. Realizada esta asimilación, el receptor posee ese algo recibido, ahora asimilado, lo que le conlleva a conservarlo como un patrimonio (legado) dándole identidad al mismo tiempo que lo enriquece, modifica o reduce para que no pierda esa identidad. De esta manera, es como se completa este ciclo de la tradición que se vuelve a iniciar con la transmisión.

Esta transmisión trasladada a nuestro objeto de estudio, el pan, concretamente, al oficio de panadero, se daba básicamente por tres vías o maneras (Fontes, 1993, p. 35):

1. *Transmisión por vía familiar*: la entrada en el oficio se hacía por la mano de un padre/madre/abuelo/abuela, maestros panaderos u horneros que enseñaban a su descendencia el oficio, un oficio con arraigo familiar y transmitido de generación en generación.
2. *Transmisión por vía de amistad*: la entrada en el oficio se hacía a través de los panaderos, horneros o maestros artesanos que enseñaban el oficio a los hijos de otros colegas o amigos.
3. *Transmisión por búsqueda-contratación directa del panadero*: la entrada en el oficio se hacía directamente por el convite del propio dueño de la panadería, que previamente realizaba una búsqueda de un ayudante dispuesto a trabajar e ingresar en el oficio.

En cuanto al concepto de patrimonio, según Arévalo (2004, p. 929), éste no debe confundirse con cultura, puesto que todo lo que se aprende y se transmite socialmente es cultura, pero no necesariamente se convierte en patrimonio. El patrimonio, por su valor étnico y simbólico, constituye la expresión de la identidad de una sociedad y sus formas de vida, símbolos, memoria y representaciones, una reflexión sobre su pasado y presente. Para Kirshenblatt-

Gimblett (2001, p. 44), el patrimonio es el resultado de una producción cultural que recurre al pasado en el que unos bienes determinados son dotados de valor añadido (pasado, exposición, diferencia y carácter autónomo). De esta manera, el patrimonio sería una construcción social que se fundamenta en los valores del tiempo (el pasado), la naturaleza (el espacio) y la excepcionalidad (la diferencia) (Prats, 1997 *apud* Contreras y Ribas, 2014, p. 88).

En este sentido, el patrimonio alimentario, como una forma más del patrimonio cultural, se definiría como todo aquel conjunto de elementos materiales o inmateriales de las culturas alimentarias establecidos por la colectividad como una herencia del pasado: productos agrícolas (brutos y transformados/procesados), los conocimientos y *savoir-faire* utilizados en su producción-elaboración, objetos, saberes y prácticas vinculados a su consumo y formas de distribución, comensalidad y sociabilidad, ligadas éstas a la alimentación y al simbolismo alimentario. Por tanto, el patrimonio alimentario se constituye en un ejemplo más de construcción social en la que los bienes (alimentos) se escogen, se seleccionan, se dotan de valor añadido-significado y se convierten en patrimonio (legado del pasado), con el que se combina la innovación, reproducción y creación (Contreras y Ribas, 2014, p. 87; Bessièrè, 2012, p. 195). Y de aquí, en identidad de un grupo social, sociedad o cultura.

De esta manera, la identidad, como reflexión sobre el pasado y la realidad presente, es una construcción social (hecho objetivo-naturaleza subjetiva) que se fundamenta en la diferencia de la que emana una imagen identitaria. La imagen identitaria se forma desde la percepción interior (cómo un grupo, sociedad o cultura, se ve a sí mismo) y la visión exterior (cómo un grupo, sociedad, cultura, es percibido desde fuera). La imagen identitaria tiene como marco un sistema cultural de referencia (tradicción y patrimonio) al que se añade el sentimiento de pertenencia a dicho sistema (Arévalo, 2004, p. 933-934). Por tanto, la identidad es una construcción real e ideológica fruto de procesos ideológicos (conjunto de representaciones, valores, creencias y símbolos), procesos políticos (marcar los límites entre grupos, sociedades y culturales) y procesos culturales (historia y tradición) (Pujadas, 1993 *apud* Arévalo, 2004, p. 934).

En este sentido, en la identidad se inserta, como proceso cultural, la patrimonialización que sería aquel proceso de producción del patrimonio cultural o natural, compuesto por una serie de representaciones y de prácticas que dan lugar a estrategias e ideologías (Frigolé, 2008, p. 48). Patrimonializar es convertir *lo propio* en patrimonio, construir patrimonio intentando perpetuar la transmisión de una particularidad o especificidad que se considera propia e identificadora, partiendo de elementos preexistentes y que se seleccionan, creándose los bienes patrimoniales. Así, los bienes patrimoniales o patrimonializados (tangibles e intangibles) permiten la interpretación de la tradición (o pasado, si se prefiere) y generan una relación entre historia-territorio-tiempo y espacio. Esta relación redundante sobre la identidad de una colectividad, de modo que, esa colectividad (grupo social, sociedad o cultura) puede verse idéntica y, al mismo tiempo, distinta al resto (Contreras y Ribas, 2014, p. 89).

Este fenómeno de la patrimonialización en la esfera de la alimentación ha pasado por tres hitos o momentos concretos, como así señalan Contreras y Ribas (2014, p. 86) en su artículo *Sobre la construcción social del patrimonio alimentari*:

1. La aparición de las *Denominaciones de Origen Protegidas (DOP)* de vinos, en Francia, a principios del siglo XX, como acción para proteger el origen y la calidad de las producciones vitivinícolas frente a la competencia y el fraude y, también para crear una legislación que vinculara el uso de un nombre geográfico con su territorio, productos y maneras de hacer particulares y específicas de dicho territorio.
2. La búsqueda y redacción de inventarios de *productos de la tierra*, a principios de la década de los 90 del pasado siglo XX, con los que se vincula territorio, cocina local-regional y producto del terruño.
3. La consideración de aspectos de la alimentación humana dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, a principios de este presente siglo XXI (2003).

A este respecto, a través de las *Indicaciones Geográficas Protegidas* (IGP)¹, en España, a partir de 2004, el pan artesano ha comenzado tímidamente un progresivo proceso de patrimonialización. Así, hasta la actualidad, se han creado y regulado cuatro *Indicaciones Geográficas Protegidas* de pan registradas por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) del Gobierno de España:

1. *I.G.P. Pan de Cea* (2004): su zona de geográfica comprende todo el término municipal de San Cristovo de Cea, en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.
2. *I.G.P. Pan de Cruz de Ciudad Real* (2007): su zona geográfica se extiende por todos los municipios de la provincia de Ciudad Real, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.
3. *I.G.P. Pan de Alfacar* (2013): su zona geográfica comprende los términos municipales de Alfacar y Víznar, en la provincia de Granada, en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
4. *I.G.P. Pa de Pagès Català* (2013): su zona geográfica comprende y abarca toda la totalidad de Comunidad Autónoma de Cataluña.

De esta manera, el patrimonio cultural, ya sea tangible o intangible, o si preferimos material e inmaterial, en forma de bienes patrimoniales, constituye la expresión o identidad de un grupo, sociedad o cultura. Así, como señala Arévalo (2004, p. 930), la artesanía estaría englobada dentro del patrimonio cultural como una de las formas de vida en/con las que un grupo, sociedad o cultura expresa su identidad. Una afirmación que queda amparada en el concepto de *cultura tradicional y popular* que la Organización de las Naciones Unidas para la

¹ El Reglamento de la Unión Europea CE 1151/2012 del Parlamento Europeo y Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios establece, en su artículo 5.2, por *Indicación Geográfica Protegida*: un nombre que identifica un producto originario de un lugar determinado, una región o un país, que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y de cuyas fases de producción, una al menos tenga lugar en la zona geográfica definida.

Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en su 25ª reunión, celebrada en París, del 17 de octubre al 16 de noviembre de 1989, recogió:

La cultura tradicional y popular es el conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundadas en la tradición, expresadas por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto expresión de su identidad cultural y social; las normas y los valores se transmiten oralmente, por imitación o de otras maneras. Sus formas comprenden, entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes (UNESCO, 1989, p. 248).

La misma UNESCO, en el Simposio Internacional sobre *“La artesanía y el mercado internacional: comercio y codificación aduanera”*, celebrado en Manila, del 6 al 8 de octubre de 1997, adoptó para la artesanía la siguiente definición vinculándola a la producción predominantemente manual, a la figura del artesano y al producto individualizado:

Los productos artesanales son los producidos por artesanos, ya sea totalmente a mano, o con la ayuda de herramientas manuales o incluso de medios mecánicos, siempre que la contribución manual directa del artesano siga siendo el componente más importante del producto acabado. Se producen sin limitación en lo que se refiere a la cantidad y utilizando materias primas procedentes de recursos sostenibles. La naturaleza especial de los productos artesanales se basa en sus características distintas, que pueden ser utilitarias, estéticas, artísticas, creativas, vinculadas a la cultura, decorativas, funcionales, tradicionales, simbólicas y significativas religiosa y socialmente. (UNESCO, 1997, p. 17)

Sin embargo, a pesar de este marco, en Europa reina un cierto marasmo en cuanto a la definición de la artesanía. En la Unión Europea no existe una normativa comunitaria que amalgame y dé cuerpo o definición específica a la artesanía. De hecho, la Comisión Europea, en 2003, renunció a establecer un criterio común sobre artesanía, dejando esta cuestión a cargo de cada Estado

miembro en base a sus propios marcos legislativos y especialidades. Así, la delimitación de artesanía es muy dispar entre los distintos países europeos, basándose en criterios diversos tales como sector/dimensión; criterio profesional; criterio artístico; varios criterios; o ningún criterio (Gobierno de España, 2009, p. 17).

En España, la artesanía queda definida en el Real Decreto 1520/1982, de 18 de junio (rectificado) sobre ordenación y regulación de la artesanía, en el que en su artículo 1 se establece lo siguiente:

Se considera *artesanía* a los efectos de esta disposición la actividad de producción, transformación y reparación de bienes o prestación de servicios realizada mediante un proceso en el que la intervención personal constituye un factor predominante, obteniéndose un resultado final individualizado que no se acomoda a la producción industrial, totalmente mecanizada o en grandes series (Gobierno de España, 1982, p. 19.687).

Sin embargo, este Real Decreto, nacido como repuesta al artículo 130.1 de la Constitución de 1978, ha servido simplemente de guía para la regulación de la artesanía por cada comunidad autónoma, dado que, en virtud de lo dispuesto en la misma Constitución, en su artículo 148.14, son las comunidades autónomas las que asumen y detentan las competencias para la regulación y definición de la artesanía y su sector artesanal. De esta manera, al marasmo y diversidad europea, se añade en España una disparidad de definiciones, criterios y regulación por cada comunidad autónoma.

En el caso que nos ocupa, Cataluña, en su Decreto 252/2000, de 24 de julio, sobre la actividad artesanal, definió, en su artículo 3, a la artesanía como:

Se considera *artesanía*, a los efectos de esta disposición, la actividad de producción, transformación o reparación de bienes artísticos y de consumo, y también la de prestación de servicios, que se recogen en el Anexo I de la Orden de desarrollo de este Decreto, realizada mediante procesos en los que la intervención personal y el conocimiento técnico constituyen factores predominantes, y que dan

como resultado la obtención de un producto final individualizado, que no es susceptible de una producción industrial totalmente mecanizada o en grandes series (Generalitat de Catalunya, 2000, p. 10.135).

Sin embargo, este Decreto, en su artículo 2.2 sobre su ámbito de aplicación, excluía a la *artesanía alimentaria* que habría de ser regulada por su propia normativa específica. Ante tal cuestión, Cataluña desarrolló la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria con el que ha creado un marco para su sector agroalimentario con la finalidad de fomentar la mejora de la calidad de los productos alimentarios y ordenar los instrumentos necesarios para alcanzar tales objetivos.

Para desarrollar dicha Ley, Cataluña creó el Decreto 285/2006, de 4 julio. En dicho Decreto, en su Título 5, capítulo 1, artículo 86, se define el concepto de *artesanía alimentaria* de la siguiente manera:

Se considera *artesanía alimentaria* la actividad de elaboración y transformación de productos alimentarios que cumplan los requisitos que señala la normativa en esta materia y están sujetas, durante todo el proceso productivo, a unas condiciones que garanticen a los consumidores un producto final individualizado, de buena calidad y con características diferenciales, obtenidas gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal del artesano (Generalitat de Catalunya, 2006, p. 30.121).

Al mismo tiempo, dicho Decreto, en su artículo 87, establece qué se considera o entiende por *artesano alimentario*:

Se considera *artesano/-ana alimentario/-a* la persona que lleva a cabo una de las actividades relacionadas en el repertorio de oficios de artesanía alimentaria del Anexo 2 de este Decreto y que tiene el carné que lo acredita, expedido por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca (Generalitat de Catalunya, 2006, p. 30.121).

En el Anexo 2 del citado Decreto 285/2006, se recoge, dividido en dos grupos, un Repertorio de oficios de artesanía alimentaria, en el que se incluyen los hornos de pan y pastelerías como oficios artesanos alimentarios (Grupo II. Actividades artesanales alimentarias vinculadas al local de venta)².

La artesanía es una forma de expresión cultural que forma parte de la identidad de un grupo, sociedad o cultura. Hoyos (2014, p. 45) concibe a la artesanía desde tres dimensiones:

- La primera dimensión: el *artesano* como creador y constructor de la cultura.
- La segunda dimensión: la *actividad artesanal* como proceso en el que el artesano emplea técnicas y prácticas artesanales tradicionales y contemporáneas además de servirle como medio de vida.
- La tercera dimensión: el *producto artesanía* como expresión de identidad y cultura.

Como expresión o acto cultural, la artesanía puede ser abordada y estudiada desde la perspectiva de la antropología de los sentidos. La antropología de los sentidos parte del precepto en el que la percepción sensorial aparte de ser un acto físico es también un acto cultural porque los sentidos (vista, tacto, olfato, oído y gusto) son vías de transmisión de valores culturales. Las percepciones de los sentidos ya sean visuales, táctiles, olfativas, auditivas y/o gustativas, no sólo captan los fenómenos físicos con los que el ser humano da sentido a su realidad, sino que además transmiten valores e ideas culturales que dan identidad a su cultura, percepciones que al quedar condicionadas por esos valores e ideas culturales transmitidas no son las mismas para todos los grupos, sociedades o culturas. Por ejemplo, un color rojo, un mal olor o un sabor dulce pueden adquirir un valor simbólico y significado diferente, según la contextualización y/o las sensaciones de cada grupo, sociedad o cultura (Classen, 1997, p. 1).

² Véase DECRET 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària, Annex 2, p. 30.124-30.125.

A este respecto, Le Breton (2007, p. 31) comenta que las sensorialidades de los seres humanos son diferentes según su entorno, medio de vida, educación e historia. Como integrantes de un grupo, sociedad o cultura, a través de sus sentidos, los seres humanos crean una relación sensible con el mundo que implica un cierto grado de complejidad de los sentidos, una manera de sentir y significar al mundo que es matizada con sus estilos personales. De esta manera, para Le Breton, la antropología de los sentidos es una de las diversas perspectivas con las que la antropología estudia la cultura, las diversas formas de sentir, pensar, actuar, socialmente adquiridas y aprendidas por los miembros de una sociedad, a través de las relaciones que los hombres de las múltiples sociedades humanas mantienen con el hecho de ver, de oler, de tocar de escuchar o de gustar (Le Breton, 2007, p. 13).

En la artesanía, la presencia del artesano y su intervención personal es esencial. Como creador y constructor de cultura, un artesano ve, toca, palpa, percibe, siente, huele, oye, degusta su mundo sensible (su entorno), de modo que su cuerpo se acopla con las cosas, con ese entorno (Merleau-Ponty, 1994, p. 334), y se incluye en el movimiento de las cosas y se mezcla con ellas (Le Breton, 2007, p. 11). Con esta proliferación de lo sensible en su cuerpo, el artesano realiza una actividad en la que usa y desarrolla técnicas y habilidades propias que le generan una sensibilidad especial con las que crea un producto que se convierte en expresión de identidad y cultura.

3. DISEÑO METODOLÓGICO

3.1. Hipótesis de trabajo

Basándome en lo anteriormente expuesto, partí de la hipótesis que una parte de las panaderías artesanas, fundadas a finales del siglo XIX y principios del XX en Barcelona, se han mantenido en sus procesos tradicionales y artesanos a pesar del impacto de la industrialización, las influencias de los avances tecnológicos, la falta de mano de obra especializada, la urbanización, la falta de una regulación oficial y la caída del consumo por los cambios alimentarios ¿Por qué? Porque al hacer panes de forma artesana, éstos tienen más sabor, aroma, textura, calidad y un valor añadido intangible que los elaborados de forma industrial no poseen. Y por la figura del panadero artesano que, a través del aprendizaje y uso continuado de sus técnicas y habilidades propias, sus diversas formas de hacer, su sensibilidad, dedicación, voluntad, vocación de servicio, añaden al pan un valor extra que lo hace distinguirse ya no sólo como producto artesanía, sino como patrimonio e identidad distintiva de un grupo, sociedad y cultura.

3.2. Objetivos generales y específicos

El objetivo central de la presente investigación es comprender y demostrar la importancia del panadero artesano y su sensibilidad panadera para el mantenimiento de la artesanía del pan en las panaderías tradicionales y/o artesanas en nuestros días actuales.

Al mismo tiempo, otros objetivos que han acompañado y complementado al objetivo central de esta investigación han sido:

- a) Entender el papel que juega el Gremio de Panaderos de Barcelona como formador de nuevos panaderos artesanos y como garante y mantenedor de la artesanía del pan hoy día.
- b) Relatar, observar y analizar el proceso de aprendizaje y la transmisión de los conocimientos y saberes del oficio panadero a los nuevos aprendices por el Gremio de Panaderos de Barcelona asimismo como

todo el proceso de elaboración del pan artesano y la transmisión entre panaderos profesionales y experimentados en un obrador artesano, en este caso *Forn Elías* con más de 100 años de recorrido.

- c) Observar, describir y demostrar el desarrollo de los sentidos del cuerpo durante la elaboración del pan artesano para el mantenimiento de la tradición y transmisión de la artesanía en este oficio.
- d) Comprender cómo y por qué *Forn Elías*, una panadería de un siglo y cuatro generaciones de panaderos artesanos ha sobrevivido y siguiendo viva y plenamente activa hoy día.
- e) Observar, comparar y comprender el valor de lo artesano entre los propios panaderos y clientes de *Forn Elías* como garantía y mantenimiento de la tradición.

3.3. Metodología y técnicas de investigación

La metodología utilizada para el desarrollo de esta investigación fue realizar un estudio de naturaleza cualitativa con el propósito de buscar respuestas a través de la etnografía. Para ello, utilicé técnicas de observación participante con registros en diarios de campo, registros fotográficos, conversaciones informales y entrevistas semiestructuradas que se registraron con una grabadora de voz. Las informaciones de los diarios de campo se han archivado en el ordenador compiladas por fecha, y las grabaciones de voz, a su vez, transcritas y archivadas en el mismo ordenador.

Poco tiempo después de llegar a Barcelona, me sorprendió ver cómo había muchas panaderías con letreros donde se rotulaba “panadería artesana”. Muchas de éstas incluso eran muy antiguas, algunas con más de cien años. Esto me hizo pensar que Barcelona era un lugar idóneo para desarrollar mi investigación. Estaba en lo cierto.

Barcelona es una ciudad de 1.608.746 habitantes, según cifras oficiales del Padrón Municipal de Habitantes del INE (Instituto Nacional de Estadística de España), a 1 de enero de 2016. Al mismo tiempo, Barcelona es el centro gravitacional de un área metropolitana que, según datos de la AMB (Área Metropolitana de Barcelona), alcanza unos 3,2 millones de habitantes. Barcelona

es la capital de la homónima provincia de unos 5,5 millones de habitantes, capital de la Comunidad Autónoma de Cataluña y segunda ciudad de España, siendo una urbe de una extraordinaria potencia económico-financiera-comercial, cultural, turística, con uno de los puertos más importantes del Mediterráneo, importante nodo de comunicaciones entre España y Francia, con un aeropuerto de escala internacional, y unos índices de globalización como así lo atestigua el haber sido sede de eventos internacionales como la Exposición Universal de 1888, la Exposición Internacional de 1929, los Juegos Olímpicos de 1992, el Fórum Universal de las Culturas de 2004 y ser sede del secretariado de la Unión para el Mediterráneo.

Con este contexto, no es de extrañar que Barcelona sea un área de suma importancia en el sector panadero en España. Barcelona se había convertido, a fines del siglo XIX, en un punto de referencia en el comercio del trigo y la producción de harina primero gracias a su puerto que, a raíz de la liberación del comercio mundial, era punto de entrada del trigo importado de Estados Unidos, Canadá, Argentina y Rusia; y segundo por los avances tecnológicos que llegaban de Europa que posibilitó el desarrollo de toda una industria auxiliar que atendía la demanda creciente tanto de construcción y mantenimiento de molinos como de maquinaria para éstos. Así, es Barcelona, en 1916, la primera ciudad en España que ve, en una panadería, su primer horno eléctrico con una capacidad de cocción de 16 m³ (Verdegay, 2000, p. 5).

Figura 1 – Localización de Barcelona en el mapa de España



Fuente: Mapas y Planos de Barcelona, Mompou, 2015.

Además de esto, Barcelona, una ciudad de una impronta y desarrollo medieval insoslayable, cuenta con el *Gremi de Flequers de Barcelona* (Gremio de Panaderos, en castellano), una institución, nacida en el siglo XII y con unos 640 años de recorrido histórico, que desde su fundación defiende los intereses de la panadería barcelonesa agrupando a los profesionales del sector para la conservación de la tradición panadera al mismo tiempo que se esfuerza en la modernización y adaptación del sector a los hábitos del consumidor en sus tiempos coetáneos. Precisamente por esta constante adaptación, el *Gremio* fundó la *Escola de Forners* en 1995, con la idea de promover cursos formativos y estudios sobre el pan y la panadería artesana que contribuyeran tanto en la defensa de la elaboración artesanal de los productos, la mejora competencial continua de los profesionales como en la formación de futuros panaderos.

La exploración del trabajo de campo, para obtener informaciones empíricas necesarias para el desarrollo de mi investigación, fue llevada a cabo a través de la técnica de la observación participante en dos etapas y lugares diferentes. La primera etapa, desarrollada entre abril y julio de 2015, tuvo lugar en la *Escola de Forners* del *Gremi de Flequers de Barcelona* con mi participación, como alumno, en el “Curso Intensivo de Elaboraciones en Panadería” impartido por la propia *Escola*. Por otro lado, la segunda etapa la desarrollé, como aprendiz de panadero, en la panadería artesana y tradicional *Forn Elías*, entre septiembre de 2015 y febrero de 2016. Más adelante, en líneas y capítulos sucesivos, describiré con más detalle y profusión estas dos etapas con las que he podido desarrollar la tesis que me planteé en esta investigación.

3.3.1. Unidades de análisis

1. Escola de Forners de la Fundació Gremi de Flequers de Barcelona

En esta primera etapa de la observación participante, ingresé como alumno en el “Curso Intensivo de Elaboraciones en Panadería”, impartido por la *Escola de Forners del Gremi de Flequers de Barcelona* (Gremio de Panaderos de Barcelona), que como comenté, en líneas precedentes, es una institución adalid y salvaguarda para el sector panadero de la ciudad de Barcelona desde hace 640 años.

El curso teórico-práctico tuvo una carga horaria lectiva de 240 horas. La duración de este curso fue de tres meses, siendo su inicio el 27 de abril y su final el 30 de julio de 2015, a razón de cinco horas diarias, en horario de tarde de lunes a jueves. La finalización del curso conllevó a su término la obtención de un certificado oficial, emitido por el Gremio de Panaderos de Barcelona y reconocido por el Departamento de Empresa y Empleo de Cataluña, en el que se cualifica al alumno como panadero. Al mismo tiempo, a este curso se le añadió el “*Curso Higiénico-Sanitario en la Manipulación de Alimentos*”, de 10 horas de carga lectiva, obligatorio para todas las personas que deseen trabajar en la manipulación de productos alimenticios en España.

Este curso intensivo que imparte la *Escola* está dirigido a personas, mayores de 16 años, que quieran iniciarse en la profesión de panadero aprendiendo las técnicas básicas de elaboración de productos artesanos tanto de panadería como de bollería. También está dirigido a personas que trabajan ya en el sector panadero o en el de la restauración que necesitan una titulación oficial que certifique su experiencia como panadero y/o mejorar sus conocimientos sobre el pan.

El objetivo central del curso fue la adquisición de los conocimientos teórico-prácticos necesarios para la elaboración de piezas de pan y bollería en obradores artesanos y establecimientos de restauración. Para su consecución, se instruyó a los alumnos en tareas tales como una selección adecuada de las materias primas, dosificado de éstas según la formulación, utilización de maquinaria y herramientas necesarias para realizar el amasado, formado de las piezas, fermentación y cocción, con una aplicación adecuada de las técnicas cumpliendo con la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria.

En esta unidad de análisis, la meta que me propuse fue la de comprender primero la importancia de la figura del panadero formado profesionalmente por esta escuela, perteneciente al Gremio de Panaderos de Barcelona, y segundo entender el papel que esta escuela ejerce en la influencia y contribución, en los tiempos actuales, en el mantenimiento de la tradición y elaboración artesana del pan.

Todas las informaciones que obtuve durante el desarrollo del curso, tales como conversaciones informales con los compañeros y profesores,

observaciones diarias, apuntes de las clases y fotografías que tomaba, las fui registrando en un diario de campo para, posteriormente, transcribirlas y organizarlas en archivos, ordenados por fecha, en el ordenador.



Foto 1 – Sede del Gremio de Panaderos de Barcelona y *Escola de Forners de la Fundació Gremi de Flequers de Barcelona*

2. *Forn Elias*

Después de esta primera etapa de trabajo, mi objetivo era buscar una panadería tradicional y artesana en la que pudiera desarrollar lo aprendido en el curso y, sobre todo, dar luz al interrogante que tenía desde que llegué a Barcelona: cómo es que existían panaderías artesanas, algunas con más de cien años y al menos tres generaciones, y que seguían manteniéndose vivas a pesar de la influencia de los avances tecnológicos y la industrialización de la sociedad en el último siglo.

Así, no sin cierta dificultad, encontré a *Forn Elias*, una panadería tradicional y artesana, fundada en 1917 y regentada ya por su cuarta generación de panaderos, situada en el barrio barcelonés de *Camp de l'Arpa*. Y es aquí donde desarrollé la segunda etapa de la observación participante con un doble rol: el de aprendiz de panadero y el de investigador.

Esta segunda etapa duró 5 meses, desde septiembre de 2015 hasta febrero de 2016, estructurado en un turno de trabajo semanal, de lunes a viernes y algunos festivos, con una rotación horaria que alternaba mañanas, tardes, noches y madrugadas, con un mínimo de cinco horas al día.

Las técnicas que utilicé en esta unidad fueron, primero, la observación participante con notas, anécdotas, fotografías que iba registrando en los diarios de campo y, segundo, entrevistas semiestructuradas que preparé para realizarlas en dos partes con panaderos y clientes del *Forn Elías* como protagonistas, las cuales iba registrando con una grabadora de voz que, posteriormente, transcribí y archivé, ordenadas por fecha y categoría panadero/cliente, en el ordenador.

La primera parte de las entrevistas, las de los panaderos, las realicé con preguntas abiertas para que el informante me hablara libremente sobre el tema planteado. Así pues, para ello elaboré un guion (véase Anexo 1) de treinta preguntas estructuradas en seis bloques con los siguientes temas:

- Bloque 1. El aprendizaje de la profesión.
- Bloque 2. Tecnología y usos de las máquinas.
- Bloque 3. Preparación de la masa y del pan.
- Bloque 4. Sensibilidad del panadero.
- Bloque 5. Pan artesano, calidad y salud.
- Bloque 6. La importancia de la tradición en la elaboración del pan.

Las entrevistas las iba realizando en días distintos, de acuerdo con la disponibilidad horaria y turno de trabajo de cada uno de los siete panaderos y pasteleros del *Forn*. De esta forma, comencé con Jaume Elías, panadero de la 2ª generación del *Forn*, después con su hija Anna Elías (3ª generación); proseguí con Enric Elías, hijo de Anna y nieto de Jaume, que representa a la 4ª generación de panaderos del *Forn Elías*; para continuar con Manel, Ernest y Pedro, panaderos trabajadores del *Forn*, y la pastelera, Ester.

Por otro lado, la segunda parte de las entrevistas, la de los clientes, la realicé en un día en la propia tienda del obrador mientras los clientes hacían sus compras cotidianas de panes, dulces, etc. Para estas entrevistas, también elaboré un guion con siete preguntas (véase Anexo 2) sobre motivo y fidelidad de consumo, hábitos de consumo y concepto de pan artesano, artesanía y tradición de manera que el informante hablara libremente sobre estas cuestiones planteadas. Así, elegí a trece clientes, de forma totalmente aleatoria, a los que, tras su consentimiento, les hice la entrevista.

Con todas estas técnicas utilizadas en esta segunda unidad de análisis, el objetivo que me proponía era sumergirme en el mundo de la panadería para comprender de primera mano la figura del panadero en el mantenimiento de las panaderías artesanas tradicionales, la evolución de éstas a lo largo del tiempo, la suma importancia del uso de los sentidos del cuerpo en la elaboración del pan artesano y el concepto de artesanía y tradición entre panaderos y consumidores.



Foto 2 – Fachada frontal y lateral de la panadería *Forn Elías*

PARTE II

4. EL APRENDIZAJE DEL OFICIO DE PANADERO

4.1. Empezando el oficio: el aprendiz de panadero y el Gremio de Panaderos de Barcelona

Con este apartado comienzo la parte práctica de mi investigación ingresando como alumno en el *Curso Intensivo de Elaboraciones en Panadería* de la *Escola de Forners* del Gremio de Panaderos de Barcelona para aprender, de primera mano, el arte del oficio de panadero. Tal y como relaté en el apartado 3.3.1, donde describí la metodología que he abordado para el desarrollo y arquitectura de este trabajo, la meta que me propuse fue la de comprender primero la importancia de la figura del panadero formado profesionalmente por esta escuela, perteneciente al Gremio de Panaderos de Barcelona, una institución de referencia y tutela del sector panadero de la Ciudad Condal desde hace 640 años; y segundo entender el papel que la escuela ejerce en la influencia y contribución, en los tiempos actuales, en el mantenimiento de la tradición y elaboración artesana del pan.

4.1.1. ¡Manos a la masa!: comenzando a ser aprendiz de panadero

Así las cosas, decidido a aprender el arte del oficio de panadero y comprender la importancia de la figura de aquél en este arte, me inscribí en el *Curso Intensivo de Elaboraciones en Panadería* que impartía la *Escola de Forners* del Gremio de Panaderos de Barcelona.

Antes de su inicio, hice una búsqueda sobre toda la oferta de cursos profesionales que tuvieran una carga horaria lectiva importante en el ámbito del pan. Así, pude encontrarme con dos instituciones relevantes que ofrecían cursos intensivos en Barcelona; una, el Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona y, la otra, el Gremio de Panaderos de Barcelona. Seleccioné finalmente el Curso de la *Escola de Forners* del Gremio de Panaderos de Barcelona porque ofrecía un curso con un temario y una fecha de inicio y finalización que mejor se adecuaban al cronograma de mi investigación.

Tal y como describí en el apartado 3.3.1 de este trabajo, este curso, impartido de modo intensivo a razón de cinco horas diarias de lunes a jueves y tres meses de duración, totalizado en 240 horas más 10 horas extras para el *Curso Higiénico-Sanitario en la Manipulación de Alimentos*, obligatorio para todo manipulador de alimentos en España, tenía como objetivo la adquisición de los conocimientos, teóricos y prácticos, que se necesitan para la elaboración, en obradores artesanos y establecimientos de restauración, de distintas piezas de pan a partir de masas de alta, media, baja hidratación, masas enriquecidas y de otras harinas y productos de bollería; selección, clasificación y distintos usos de la materia prima; procesos y sistemas de elaboración panarios; uso de maquinaria y utensilios en la panificación (véase Anexo 3).

Asimismo, el curso incluía temática teórica sobre Dietética y Nutrición, donde se abordaba conceptos de salud y nutrición; así como Marketing y Legislación para panaderías, donde se trataban diversos aspectos sobre el empleo y las perspectivas del sector panario en Cataluña, así como la legislación vigente que regula a tal sector.

El primer día de clase, el coordinador del curso hizo una rápida presentación del Gremio de Panaderos de Barcelona, comentando que éste era una institución con una historia de aproximadamente 640 años. También comentó que desde 1976, aproximadamente, el Gremio impartía cursos y clases para la formación de nuevos panaderos. De hecho, en la pared de entrada de la escuela del Gremio, pude observar que existía una placa que conmemoraba la fecha de inauguración de aquel espacio como escuela con fecha de octubre de 1995. Es decir, hacía 20 años que este espacio funcionaba como escuela profesional para panaderos.

Tras la charla del coordinador del curso, me acerqué a él para preguntarle personalmente un interrogante que me había surgido: ¿Cuál fue la razón que motivó al Gremio a impartir cursos de formación de panaderos desde 1976 y crear una escuela profesional como tal en la primera mitad de la década de los noventa? Su respuesta fue clara: el establecimiento de ambas cosas se debió a una necesidad que el mercado estaba imponiendo a raíz de la fuerte industrialización y mecanización del sector panadero, la de disponer de una mano de obra profesional y capacitada que conociera el proceso artesano y

tradicional de elaboración del pan y, al mismo tiempo, lo supiera adaptar a los nuevos equipamientos, maquinaria y hábitos de consumo.

Esta afirmación concuerda con lo que Varela y Cols. (1991, p. 101) apuntaban en su obra *“El pan en la alimentación de los españoles”*, donde atribuyen que la disminución en el consumo de pan y la desaparición de las panaderías artesanas, a lo largo de los años 70, se debían, además de a la mecanización en la fabricación del pan y pérdida paulatina de los diferentes tipos de panes tradicionales, a la falta de mano de obra especializada que pudiera seguir manteniendo la tradición artesana del pan.

El curso combinaba los momentos teóricos con los momentos prácticos, empezando el profesor normalmente por los conceptos teóricos e instrucciones de las recetas de panes que después ejecutaríamos a lo largo del día en cada clase. Durante el desarrollo de las clases, el profesor repetía una frase todo el tiempo: *“¿Cómo se comprende mejor la teoría? ¡Pues con la práctica!”*. Esta frase para mí tiene una especial relevancia, puesto que es indisociable e imprescindible la reproducción de los fenómenos explicados en la teoría para su comprensión y conocimiento con la práctica.

En el curso éramos diez alumnos, siete mujeres y tres hombres. De las siete mujeres, cinco eran catalanas, una italiana y una bielorrusa. De los tres hombres que estábamos, éramos un japonés, un marroquí y yo, un brasileño. Cabría mencionar que de los diez alumnos que éramos, seis no tenían ningún conocimiento ni experiencia previa en panadería, repostería o cocina. De los cuatro restantes, todos teníamos experiencia o conocimientos, pues una de las mujeres catalanas ya estaba trabajando como dependiente en una panadería; el hombre japonés, por su parte, era panadero profesional hacía dos años; otra de las mujeres catalanas era cocinera en una residencia de ancianos; y, finalmente, yo, como Nutricionista, Experto en Cocina y Profesor de Gastronomía (Área de Panadería y Pastelería) en la Universidad Federal de Bahía, en Brasil.

Daniel Beartaux e Isabelle Beartaux-Wiame (1987, p. 125-126) señalan que antes de la Revolución Francesa de 1789 y hasta después de un siglo, la única manera de tornarse panadero era de padre a hijo o, en casos excepcionales, casándose con la hija de un panadero. Por su parte, Edilza

Fontes (1993, p. 32-35) también señalaba que las formas en las que una persona, en los años 40 del pasado siglo XX, podía convertirse en panadero se daban, exclusivamente, por tres vías: por tradición familiar, siendo transmitido el oficio de padre panadero a hijo (hombre); por amistad, siendo el hijo (hombre) de algún amigo de panadero; o mediante la búsqueda de hombres jóvenes en el entorno rural dispuestos a vivir en la ciudad para aprender el oficio. Es decir, el oficio de panadero era masculino y su proceso de formación y aprendizaje no estaba institucionalizado.

A este punto, resulta conveniente destacar que ninguno de los integrantes del Curso de Elaboraciones de Panadería del Gremio, que en ese momento estábamos realizando, cumplíamos con alguna de las vías de acceso al oficio de panadero descritas por los anteriores autores citados: éramos más mujeres que hombres; ninguno éramos hijos de panaderos; tampoco éramos hijos de amigos de panaderos; y, además, todos, salvo el chico marroquí, no veníamos de un entorno rural sin formación alguna.

Por tanto, en este sentido podemos observar que el sector panadero ha evolucionado en cuanto a la forma de acceder al oficio y en cuanto a la capacitación de la mano de obra. Así, actualmente, por ejemplo, en el caso concreto de Barcelona, los nuevos panaderos se forman en escuelas profesionales como la Escuela de Panaderos del Gremio de Barcelona, sin necesidad obligatoria de tener que ser hijo de panadero, ser hijo de amigos de panaderos, no tener formación alguna, ser de un entorno rural dispuesto a emigrar para aprender una profesión o ser hombre.

Prosiguiendo con el relato de mi observación diaria, en cada clase práctica nos dividían en grupos de dos o tres alumnos. Tanto los grupos como el tipo de amasadora a utilizar eran sorteados al azar todos los días. Así, de esta manera, elaborábamos dos o tres tipos de pan en cada clase práctica.

Para este cometido, todos recibíamos una ficha técnica donde se contenía la receta del tipo de pan a hacer con ingredientes y cantidades, proceso de elaboración paso a paso y un resumen de los puntos técnicos (véase Anexo 4). También recibíamos una hoja de producción a rellenar donde podíamos anotar y controlar toda la elaboración del pan: desde los ingredientes, cantidades, tipo de amasadora, temperaturas, tiempos de reposo y fermentación pasando por

tipos de horno, presencia o ausencia de vapor y tiempos de cocción (véase Anexo 5). Asimismo, en esta hoja de producción teníamos un espacio donde podíamos agregar notas e incluso fotos de la elaboración del pan una vez acabado.



Foto 3 – Sala de clases teóricas en el obrador de la Escuela de Panaderos del Gremio de Panaderos de Barcelona



Foto 4 – El obrador de la Escuela de Panaderos del Gremio de Panaderos de Barcelona donde desarrollábamos las clases prácticas

En la primera clase práctica preparamos el pan de chusco de espelta (véase Anexo 4). El profesor empezó comentándonos con énfasis que desde la primera clase íbamos a aprender a tocar la masa, a amasarla y a sentirla, ya que

para la profesión del panadero tanto el aprendizaje como el desarrollo y afinación de los sentidos es muy importante. Yo concuerdo totalmente con esta apreciación del profesor, puesto que, bajo mi punto de vista, tocar, sentir, oír, ver y oler la masa es la acción más importante a la hora de hacer pan artesano. Y en esta dirección, el tacto es el sentido del cuerpo que más se usa en la profesión del panadero, por lo tanto, éste debe ser desarrollado desde el inicio de la profesión.

El profesor continuó hablando sobre el pan artesano. Precisó que un buen pan artesano ha de estar constituido necesariamente mínimo por un 60% de hidratación, es decir, que por cada kilogramo de harina le han de corresponder 600 gramos de agua. En cambio, el pan industrial contiene un máximo de un 50% de hidratación, una auténtica aberración, en su opinión. Al mismo tiempo, nos dijo que aprenderíamos a hacer pan a mano además de crear, cultivar, conservar y usar nuestras propias masas madres y preparar nuestros propios mejorantes del pan. Al término de esta primera clase, fui consciente que desde ese instante nosotros, los aprendices de pan en este curso, ya estábamos adquiriendo paulatinamente tanto el «*savoir faire*» del panadero como los conceptos auténticos del pan artesano.

Estábamos a finales primavera e inicios del verano y la temperatura en el obrador ya rondaba los 35-40°C. Por esta razón, las harinas se conservaban en la nevera o el congelador para que, una vez mezcladas y amasadas, pudieran mantener una temperatura óptima en una escala que oscilara entre los 21°C y 26°C, necesarios éstos para que después las masas pudieran fermentar adecuada y lentamente. De esta manera, el profesor, mientras nos explicaba todo el proceso de la elaboración que ese día íbamos a realizar, repetía: “*¡Un buen panadero trabaja siempre con el termómetro!*”. Ésta es otra característica de la artesanía del pan que entonces advertí: la fermentación lenta, la cual exige un control continuo por parte del panadero de la temperatura tanto del obrador, de los ingredientes (harinas, masas madre, agua y levaduras) como de las masas tanto durante su amasado como durante su tiempo de reposo.

Así, mientras las mezclas de ingredientes se amasaban en la amasadora, el profesor continuaba con el desarrollo de la clase hablando sobre el trigo. De repente, paró la clase y nos espetó a que escucháramos el sonido que la masa

estaba produciendo en ese instante dentro de la amasadora. Nos explicó que ese sonido significaba que el aire estaba entrando dentro de la masa y esto era una señal inequívoca de que la textura de la masa estaba alcanzando su punto óptimo. ¿Cómo este hombre, que estaba sentado y de espaldas al obrador dándonos la clase, sabía, con sólo escuchar el sonido, analizar el comportamiento de la masa en la amasadora? Fue entonces, donde pude hacerme nuevamente consciente que, si bien el uso de máquinas permite una menor carga de trabajo al panadero, es éste, con su sensibilidad, en este instante sensibilidad auditiva, quien controla en todo momento el proceso de la elaboración del pan.

Tras este momento de observación, donde el profesor nos puso a prueba en un verdadero ejercicio de desarrollo de nuestros sentidos, prosiguió la clase con la proyección de un vídeo sobre el alveógrafo de Chopin³ en el que se exponían las características del almidón y la actuación de las enzimas. Esto me lleva a pensar en la trascendencia que los avances tecnológicos y científicos aplicados a este sector panadero, especialmente en el último siglo XX, tienen actualmente para la formación del panadero artesano. Este conocimiento antiguamente no existía dado que el proceso de aprendizaje se obtenía a través de constataciones empíricas, es decir, basadas en el ensayo/error y observación en el día a día.

Tras la proyección del vídeo, el profesor nos lanzó una pregunta: “¿Qué diferencia a un panadero artesano de otro industrial?”. El silencio se hizo en la clase y, acto seguido, él nos explicó las diferencias con la siguiente argumentación:

“Una de las diferencias entre el panadero industrial y el panadero artesano es que el panadero artesano divide la masa en bloques y esta masa reposa en conjunto, a lo que

³ El Alveógrafo de Chopin es un instrumento que permite medir las capacidades reológicas de una masa de harina (fuerza, tenacidad y extensibilidad) determinando su comportamiento en un gráfico llamado alveograma. Fue inventado en Francia por Marcel Chopin, en 1921, permitiendo determinar el *índice de fuerza* (índice W), una medida fundamental para la tecnología de alimentos a base de harina, pues compara la rigidez o la extensibilidad de las harinas alimentarias a través de los valores numéricos obtenidos en tal gráfico. Así, las harinas que muestran un índice W más alto reflejan su mayor contenido en gluten, lo cual implica que estas harinas sean mucho más idóneas para una fermentación lenta y prolongada.

llamamos, en el día a día de trabajo, *reposo en bloque*. Esto hace que el pan, después de la cocción, dure de 3 a 4 días debido a que el proceso de retrogradación⁴ del almidón ocurre más lento. Cuando no hay este reposo en bloque, ese proceso [de retrogradación] ocurre más rápido y el pan dura menos. Otra diferencia entre el pan industrial y el pan artesanal es que mientras el pan industrial es gomoso y flaco al salir bajo por la ausencia de reposo, el pan artesano es más alto y crujiente”.

Toni Valls, Profesor del Curso del Gremio de Panaderos de Barcelona

De esta forma, el profesor comenzó a introducirnos, poco a poco, los conceptos y las diferencias entre los procesos artesanos y los industriales, además de los diferentes productos obtenidos y del modo de trabajo en cada ámbito.

Mientras el profesor continuaba con la parte teórica de la clase, la masa de pan de chusco reposaba en bloque. Así, nos comenzó a explicar qué era la levadura y cómo ésta se comporta ante los diferentes ingredientes. Tomó un poco de levadura fresca entre sus manos y, ante nuestros ojos, le echó un poco de sal. Casi instantáneamente ésta, con una textura parecida a la plastilina, se tornó líquida, con lo que había perdido la capacidad para leudar. Esta demostración práctica sirvió para mostrarnos aquello que no hemos de hacer nunca. Y siguió remarcando que otra de las características más importantes y que distinguen al proceso artesanal del pan es el de no tener prisa, haciendo énfasis en la necesidad de un reposo largo de las masas como distinción frente a las industriales. Así pues, dijo:

“Debemos añadir la levadura en los últimos dos minutos finales del amasado para que la masa aguante adecuadamente todo el tiempo del reposo en bloque. Esto es porque si la ponemos en el inicio, con el movimiento de la amasadora que aporta calor a la masa, la levadura se activa y hace que aquélla comience a fermentar prematura y rápidamente sin aguantar el posterior reposo”.

Toni Valls

⁴ Llamamos *proceso de retrogradación del almidón* al proceso por el que el almidón ya gelatinizado disminuye su temperatura formando un gel rígido que se retrae por la eliminación del agua intentando volver a su estado primitivo, una cuestión que jamás ocurre dado que las moléculas de amilosa y amilopectina, que componen al almidón, una vez que modifican su forma original no pueden revertirla. Este proceso es el responsable del envejecimiento del pan. Sin embargo, es importante comentar que para que el almidón se gelatinice previamente se ha de aumentar su temperatura por encima de los 55-60°C, al no ser los gránulos del almidón solubles en agua y necesitar este aumento para serlo. (Luna-Fernández, M. *et al.*, 2011, p. 42)

De esta forma, pude percatarme en ese mismo instante que el reposo largo en bloque es una característica casi determinante para la definición del proceso artesano. Percepción mía que se iba reafirmando a medida que el curso iba avanzando.

Terminada esta parte de la clase nos levantamos de las sillas y comenzamos un *tour* por las instalaciones de la Escuela. El profesor abrió la cámara de fermentación y nos enseñó los panes que estaban en su interior fermentando sobre telas de lino. Nos comentó que se usaban preferentemente telas de lino porque este material es más adecuado para la fermentación, dado que ni absorbe humedad, ni permite que las masas se adhieran y se peguen y tampoco se degrada soltando hilos sobre las masas. Al mismo tiempo, observamos que había vasos de plástico junto a cada grupo de panes que estaban fermentando en la cámara sobre sus correspondientes placas de madera. Esto nos llamó la atención por lo que preguntamos para qué se usaban tales vasos. La respuesta del profesor fue que esos vasos se ponen para controlar la fermentación. Para ello, nos explicó que, para cada elaboración de los diferentes tipos de panes, hemos de coger un trozo de su masa y ponerla dentro de tales vasos y, seguidamente, marcamos con un bolígrafo el volumen que la masa ocupa inicialmente, es decir, antes de empezar a fermentar, lo que nos permite, de forma gráfica, observar la evolución de toda la fermentación de la masa en esta última etapa pues, a su término, la masa es llevada al horno para su cocción. Asimismo, además de marcar ese nivel de volumen inicial en el vaso, hemos de apuntar también, en nuestras hojas de producción, el horario inicial de la fermentación.

Este control de la fermentación, a través de esta técnica con vasos de plástico, se hace necesario, según nos explicaba el profesor Toni, porque los tiempos de reloj establecidos en las fórmulas/recetas de cada elaboración de pan no son precisos pues el tiempo de fermentación depende siempre de varios factores: temperatura de los ingredientes; tipo de amasadora; tiempo de amasado; temperatura de la masa tras el amasado; temperatura y humedad ambiental, tanto en el obrador como en la cámara de fermentación. Así, nos indicó que cuando observáramos que la masa colocada en el vaso de plástico estuviera casi doblando el volumen inicial apuntado, era el punto óptimo para

que lleváramos los panes para su cocción y horneado. El profesor Toni nos comentó que esta técnica del vaso se usa frecuentemente en las panaderías artesanas.

A continuación, nos enseñó el almacén de la *Escuela* donde se almacenaban los diferentes tipos de harinas, que se usaban durante el desarrollo del curso, necesarias para las distintas mezclas y elaboraciones de pan y bollería. Así, mientras nos lo mostraba, recordó a una antigua exalumna con el siguiente comentario: *“¡Tuve una alumna, de 60 años, a la que le costaba mucho entender los diferentes tipos de harinas que existen, sin embargo, ella era, sin duda, la que hacía el mejor pan de payés!”*.

Tras este comentario, me quedé reflexionando unos instantes y llegué a la conclusión que el panadero no tiene por qué tener, necesariamente, unos profundos conocimientos sobre las tipologías de las harinas (grano, composición y fuerza) para hacer un buen pan. Sin embargo, también considero que ha de existir un equilibrio puesto que tener ciertos conocimientos sobre los tipos y las características de las harinas podrá ayudar a éste a alcanzar un buen resultado, es decir, un pan de buena calidad y de excelentes propiedades organolépticas (sabor, color, textura, etc.).

De esta manera, si bien es cierto que hay una fórmula estándar para cada elaboración de pan, cada panadero ha de establecer sus propios parámetros y sus propias fórmulas, como así podemos comprobar en las explicaciones que el profesor del Gremio nos daba durante nuestro aprendizaje. Cada obrador es un microcosmos en sí, cada pan es un pan diferente por sus propias y únicas características y cada panadero otorga al pan su toque personal. Estas ideas concuerdan con el discurso de Jordi, un panadero ya jubilado con el que mantuve un encuentro al principio de esta investigación, donde extraje ideas que ayudaron a construir mi línea argumental en el presente trabajo. Así, él me relató: *“¡Para que el pan salga bien cada día, hay que hacerlo diferente cada día! Hay que corregir cada día lo que falla para que el cliente tenga siempre el mismo pan, un buen pan”*.

Esta frase de Jordi comenzó a cobrar un vívido sentido para mí justo en ese momento, al estar ya inmerso en el mundo de la panadería y vivir/observar la experiencia en primera persona. Empiezo a comprender entonces mejor, con

el transcurso de los días, que la harina es el actor principal y que la temperatura, tanto de los ingredientes como del entorno, y la humedad ambiental son variables importantes que influyen en el comportamiento de la masa y el modo de trabajo de cada día.

Así pues, retomando la elaboración del pan de chusco, empezamos a dividir la masa, que estaba en reposo en bloque, en tres trozos de 600 gramos cada uno y los moldeamos con la mano ejerciendo poca fuerza. Yo, en ese momento, me preguntaba cómo se podía aprender la fuerza que debemos emplear en la masa. A tal pregunta, casi instantáneamente, me respondía yo mismo que tal cuestión se lograba con la experiencia diaria de trabajo en el oficio y el desarrollo de la sensibilidad del tacto por parte del panadero. Justo en ese instante, mientras amasaba y mi mente barruntaba sus ideas, el profesor gritó: “*¡Debemos tratar la masa con la fuerza que ella nos pide!*”. Fue entonces, cuando pude corroborar que aquello que me cuestionaba y respondía al mismo tiempo era verdad.

Tras ese moldeo, colocamos con las manos los panes uno a uno encima de un tablón de madera cubierto por una tela de lino (en francés, *couche*), previamente enharinada y plegada, de tal forma que no se pegaran y se diera una buena fermentación. Las secuencias de trabajo han de ser seguidas religiosamente, por eso el profesor dijo: “*En el mundo de la panadería cuando falla algo pueden ser muchas cosas*”. Esta frase muestra la evidencia de que el proceso de hacer pan es muy complejo por la existencia de multitud de variables. Asimismo, pone de manifiesto la necesidad de tener una ficha técnica como instrumento de auxilio en la detección de fallos, corrección de errores y búsqueda de soluciones para obtener siempre un buen pan.



Foto 5 – Chuscos acomodados sobre telas de lino antes de ser horneados

4.1.2. El aprendiz de panadero artesano en la actualidad: la experiencia a través de la Escola de Forners del Gremio de Panaderos de Barcelona

Tras la primera clase en la que pude hacerme consciente de lo que significa ser panadero, exactamente artesano del pan, y lo que distingue o diferencia un pan artesano de otro industrial, describiré, a través de mi propia observación y participación como alumno del curso, cómo se forma el aprendiz de panadero en la actualidad y, en este caso, gracias al Gremio de Panaderos de Barcelona y su escuela, que con su amor al oficio, perpetúan y salvan una tradición que de otro modo habría sucumbido a la industrialización.

4.1.2.1. Iniciando a hacer pan: los apuntes y las mediciones iniciales

Antes del inicio de cada clase y para elaborar los distintos tipos de panes a aprender, cada aprendiz recibía una ficha técnica y una hoja de producción de cada elaboración/tipo de pan (véase Anexo 4 y 5). La primera, la ficha técnica, consta de un cuadro en el que se especifican las cantidades de los ingredientes y sus respectivos porcentajes a usar, seguido del proceso de elaboración y de un cuadro final donde se resumen los puntos técnicos ideales como parámetros a seguir: temperatura de la masa; peso; tiempos de reposo en bloque y en pieza; temperatura y humedad de la cámara de fermentación; tiempo de fermentación; temperatura del horno; aplicación o no de vapor y tiempo de cocción. Junto a todo ello, hay una columna donde el aprendiz puede anotar las condiciones reales de los puntos técnicos durante el transcurso de la elaboración. Por su parte, la segunda hoja, la de producción, sirve al aprendiz para apuntar las variaciones o cambios que la receta ofrece, durante su producción, respecto de la original, en el trabajo diario.

Después de dar a cada alumno la ficha técnica y hoja de producción, el profesor elegía los grupos, generalmente de dos personas, y sorteaba las amasadoras con la que cada pareja trabajaría. Tras esto, cada grupo o pareja empezábamos por pesar los ingredientes para dejarlos listos antes de iniciar el amasado. Pesábamos todo en básculas digitales, midiendo el pH de la masa madre y la temperatura del agua respectivamente con el peachímetro o medidor

de pH y el termómetro digital. Y, tal y como comenté en el anterior apartado, el profesor nos repetía y recordaba, una y otra vez, la frase del primer día de clase: “*Un buen panadero trabaja siempre con el termómetro*”.

Podemos observar pues que el profesor nos inculcaba repetidamente, elaboración tras elaboración, clase tras clase, una de las características fundamentales en la artesanía del pan: el control continuo del panadero en las distintas fases de la elaboración del pan, y, concretamente en este momento, de la temperatura del agua y la harina, así como del pH de la masa madre a utilizar para la siguiente fase que narraré a continuación.

4.1.2.2. El amasado, el reposo y el heñido de la masa

Tras haber hecho las mediciones iniciales, dábamos comienzo al amasado. En el obrador había dos tipos distintos de amasadoras⁵: la amasadora de brazos y la amasadora en espiral, popularmente conocida entre los panaderos como amasadora de cola de cerdo. Cada una de ellas posee sus propias particularidades pues cada máquina proporciona unas características diferentes a la masa.

De esta manera, la amasadora de brazos es la que más se aproxima a nuestros antepasados artesanos. Esto es así porque esta amasadora emula los movimientos envolventes de los brazos humanos incorporando lentamente aire a la masa, sin calentarla en demasía, de modo que todo en su conjunto permite conseguir una masa con un alto grado de oxigenación y una temperatura óptima, favoreciendo una fermentación posterior adecuada y, como resultado final, un pan de alta calidad. Sin embargo, se debe controlar bien el tiempo de amasado con esta amasadora pues un exceso de amasado implica que el pan, durante su horneado, alcance un volumen mucho mayor del que ha de alcanzar suponiendo,

⁵ Según la *Fundació Privada Gremi de Flequers de Barcelona* (Gremio de Panaderos de Barcelona), las amasadoras de uso más comunes en Cataluña son la amasadora de brazos de la marca suiza ARTOFEX y la amasadora en espiral o “cola de cerdo”.

como resultado final, un pan de sabor poco concentrado, es decir, más leve y disperso⁶.

Por su parte, la amasadora en espiral es una amasadora que amasa más rápidamente, puesto que permite que la masa alcance su punto óptimo de amasado mucho antes que con la amasadora de brazos. Sin embargo, tiene una desventaja respecto a la anterior: incorpora menos aire a la masa y la calienta más durante el proceso de amasado. Para corregir este contrapunto, lo ideal es utilizar harinas frías (conservadas a bajas temperaturas en el congelador) para que la temperatura final de la masa no exceda los 23°C deseables dentro de la horquilla ideal de 21 a 26°C con la que el panadero artesano siempre trabaja.

Los alumnos preferíamos siempre trabajar con la amasadora de brazos en lugar de hacerlo con la de espiral porque nos resultaba mucho más fácil percibir cuándo la masa conseguía el punto óptimo de amasado. Además, al comparar los resultados con ambas máquinas amasadoras, observábamos que, generalmente, la masa amasada con la máquina de brazos tenía una textura más lisa y un color más claro que la masa conseguida con la de espiral. Al mismo tiempo, observábamos también que el pan, amasado previamente con la máquina de brazos, tras su horneado, presentaba un mejor volumen y una miga bien alveolada respecto del pan amasado por la máquina en espiral.



Foto 6 – Amasadora de brazos y amasadora en espiral, conocida también como cola de cerdo

⁶ En panadería se denomina a este proceso como *oven overspring*, es decir, exceso de fermentación de la masa, dentro del horno, mientras se cuece y hornea. Extraído del Dossier Formativo del Curso Intensivo de Elaboraciones de Panadería de la Escuela de Panaderos “Xavier Vilamala” del Gremio de Panaderos de Barcelona.

Mientras la masa se amasaba en la amasadora nos quedábamos alrededor de la máquina, inquietos y curiosos, intentando comprender todo este proceso de amasado. Cada grupo o pareja colocábamos un cronómetro sobre la amasadora para medir y precisar el tiempo de amasado de nuestra masa, y lo anotábamos en la hoja de producción. Al mismo tiempo, observábamos con atención al profesor, quien circulaba alrededor de nosotros mirando el comportamiento de nuestras masas y trabajo, exhortando “*¡los tiempos de amasado no existen!*”. Así, a cada cierto tiempo, él abría la rejilla de protección de la amasadora, que se paraba automáticamente, cogía un puñado de harina en una de sus manos y la esparcía dentro de la amasadora, al tiempo que tomaba un trozo de masa, la olía y empezaba a abrirla delicadamente con las puntas de sus dedos como si fuera un pañuelo observando su elasticidad. Si la masa no se rompía significaba que ésta estaba bien amasada y lista para la próxima etapa. Sin embargo, a veces, la masa se rompía entre sus dedos, lo que demostraba que ésta necesitaba aún más tiempo de amasado. A este proceso de verificación de la masa nos comentó que se le da el nombre “*prueba de pañuelo*”, el cual se repite las veces que sea necesario hasta que se compruebe que la masa esté lista, es decir, en su punto óptimo.



Foto 7 – Cronómetro marcando el tiempo de amasado en la máquina amasadora y posterior prueba del pañuelo

Con esa frase que nos exhortaba a cada rato, el profesor nos quería hacer ver y comprender que los tiempos técnicos del amasado marcados para una masa de pan no existen en realidad, simplemente son tiempos estimados o

parámetros. Algunas recetas indican un tiempo, pero cada caso es único. Así, cada masa y cada tipo de pan tienen sus propios ritmos y tiempos, como si tuvieran identidades propias, al depender de variantes tales como el tipo de harina, la temperatura del agua y del obrador, el tipo de amasadora, etc. Si bien es cierto que el uso de amasadoras es indiscutible en los tiempos corrientes, al aliviar y acelerar la carga de trabajo de los panaderos artesanos que de otro modo tendrían que amasar manualmente grandes cantidades de masas con enormes esfuerzos físicos, es indispensable e imprescindible la presencia del panadero delante de la máquina, pues éste controla, observa y determina el punto exacto del amasado, sin que aquello suponga menoscabo en la calidad artesana del pan.

Tras verificar la elasticidad de la masa con las manos y comprobar que ya había alcanzado su punto óptimo de amasado, cogí un puñado de semolina de trigo y la esparcí por los bordes del interior de la cuba de la amasadora para poderla sacar más fácilmente de ésta y evitar que la masa, de textura chiclosa y pegajosa, se adhiriera tanto a la cuba como a mis manos y antebrazos. Se usa preferencialmente la semolina de trigo por ser un tipo de harina granulosa que tras el amasado no influye en la textura final de la masa. Así, de esta forma, agarré toda la masa con mis manos teniendo que ejercer bastante fuerza dado que, tras el amasado, la masa alcanza un peso considerable. Acto seguido, la puse sobre la mesa de trabajo observando que mantenía su forma, firme sin desparramarse. Fue entonces cuando el profesor, que observaba nuestros trabajos, comentó que eso significaba que la masa había logrado su índice de fuerza óptimo y que además la había sacado de la amasadora en el momento justo. Tras comentar esta observación a todos, me pidió que midiera la temperatura de mi masa recordándonos, entonces, que tenía que estar entre los 21°C y los 26°C. Y, efectivamente, mi masa tenía 23°C ⁷.

Llegado este momento, enhariné la superficie de la masa y la tapé con una caja de plástico para evitar que la superficie de la masa se reseca por la acción de las corrientes de aire en el obrador y, al mismo tiempo, mantener su

⁷ Véase p. 54 y p. 57, 60 a 62 del presente trabajo, donde se hace referencia a esta escala idónea de temperatura y su control continuo por el panadero para obtener una fermentación lenta que proporcione al pan las características organolépticas deseables y que lo caracterizan como artesano frente a los industriales.

humedad. Así, se da inicio a la siguiente etapa tras el amasado el *reposo en bloque* o primera fermentación, sin duda, una de las etapas que más caracterizan al pan artesano, puesto que cuanto más lento es el proceso de fermentación de la masa mejores son las características organolépticas de los panes finales⁸.



Foto 8 – Momento previo al reposo en bloque: tomando la temperatura de la masa en bloque tras su amasado

Los tiempos del reposo en bloque los apuntábamos en la hoja de producción de cada tipo de pan. No obstante, aunque siguiéramos metódicamente los parámetros de tiempo estimados para cada elaboración de pan, siempre teníamos que observar las reacciones de la masa, pues como nos solía vociferar el profesor “¡dos y dos no son cuatro!”, dado que estábamos trabajando con un alimento vivo que siempre variaba, modificaba o alteraba sus tiempos fijados de reposo.

De esta manera, en relación con esto último, por ejemplo, para las masas de alta hidratación como las chapatas, la masa que reposa en bloque dentro de la caja de plástico no ha de aumentar más de $\frac{1}{4}$ de su volumen inicial. Es decir, si la masa dentro de la caja tiene 10 centímetros de altura, tras su reposo, no debería de alcanzar más de 12,5 centímetros. En el caso que la masa subiera más de estos 2,5 cm de altura de este ejemplo, es decir, más de $\frac{1}{4}$ de su volumen

⁸ Véase p. 55-56 de la presente tesis, la respuesta que ofreció a su propia pregunta el profesor del Gremio de Panaderos de Barcelona: ¿Qué diferencia a un panadero artesano de otro industrial? Asimismo, también a este respecto podemos citar la siguiente afirmación: “La mayor parte del sabor [ya] se ha desarrollado durante la fermentación primaria” (Reinhart, 2017, p. 88).

inicial, tras ser vertida sobre la mesa para su división en piezas, perdería gran parte del aire y alteraría negativamente el resultado del producto final a obtener.

Pasado el tiempo del reposo en bloque, el profesor nos enseñó la siguiente etapa: la división de la masa en piezas, bien de forma manual con ayuda de la rasqueta, o bien con la divisora hidráulica. Dividir la masa de una forma u otra nos comentó que no implicaba diferencias significativas, sólo ayudaba a optimizar el tiempo. Sin embargo, nos resaltó que, si la masa estuviera fermentada más de lo deseado, al dividir la masa con la divisora hidráulica, ésta perdería parte su aire resultando un producto de una calidad inferior. Esto es así porque la máquina infringe una fuerza estándar determinada y constante sobre la masa de una forma menos delicada que la fuerza imprimida por las manos del panadero, más ajustada a lo que pueda pedir la masa en ese momento.

Habitualmente dividíamos las masas manualmente con la rasqueta y las piezas resultantes las pesábamos con una báscula digital con el objetivo de tener piezas de un tamaño y peso más o menos similar. Siguiendo con el ejemplo de las chapatas anterior, cuando realizábamos la división, el profesor, en cambio, nos aconsejaba con ahínco que siempre las debíamos dividir a ojo, sin pesarlas, de modo que cuando el cliente las comprase pudiera comprobar que las piezas son diferentes entre sí, en peso y tamaño, lo que otorga a las piezas unas características y calidad artesanas indiscutibles frente a las industriales.

Observo en este consejo del profesor del Gremio de Panaderos de Barcelona, una preocupación de esta institución en la necesidad de diferenciar necesariamente el producto artesano de aquél industrial. El corte, tamaño y peso irregular de las piezas simboliza que el pan se ha elaborado de una forma artesanal. Esta necesidad de diferenciación entre artesano e industrial concuerda con la siguiente definición de *artesanía alimentaria* establecida en el Decreto 285/2006, de la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria:

Se considera artesanía alimentaria a la actividad de elaboración y transformación de productos alimentarios que cumple los requisitos que señala la normativa en esta materia y están sujetos, durante todo el proceso productivo, a unas condiciones que garantizan a los consumidores un producto final individualizado, de buena calidad y con

unas características diferenciales, obtenidas gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal del artesano. (DECRETO 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la LEY 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, Barcelona, 6 de julio de 2006, n. 4670, p. 30.121).



Foto 9 – División manual de la masa y piezas dejadas en reposo en pieza

Una vez dividida la masa en piezas, pasamos a la siguiente etapa, el *reposo en pieza*, en el que cada una de las porciones reposa ahora individualmente para una segunda fermentación. Así, las disponíamos en la mesa previamente enharinada y después las cubríamos con un plástico transparente evitando de este modo que las piezas se resecaran. Como en las anteriores fases, también apuntábamos y controlábamos en la hoja de producción el tiempo de reposo.

Así, y una vez terminado este reposo en pieza, llegaba el momento de heñir las piezas o porciones por lo que el profesor tomó dos trozos de masa, uno para cada mano, y nos hizo una demostración de los movimientos necesarios para un buen heñido, como podremos observar en la siguiente fotografía secuencial de más abajo. Por heñido hemos de entender el proceso por el que se da formato redondo a la masa y también cuerpo y fuerza si el panadero percibe que, tras el reposo, ésta en la mesa de trabajo no presenta la firmeza necesaria y se desparrama. Al mismo tiempo, también se hace uso del heñido para proporcionar a las masas de barras por ejemplo de un alveolado más regular, razón por la que aquellos artesanos que deseen lo contrario, un alveolado más irregular, obvian esta fase.

Nosotros seguíamos con atención al profesor observándolo y tratando de emular sus mismos movimientos, repitiéndolos una y otra vez. Fue entonces cuando comencé a heñir mi masa. He de confesar que, aunque tenía algo de práctica, sentí dificultad y una sensación de cierta inseguridad e inexperiencia, al mismo tiempo que un fuerte sentimiento de frustración me invadía al no conseguir emular fidedignamente al profesor. Este sentimiento de frustración era compartido por mis compañeros, pero lo cierto es que a medida que iban pasando los días, íbamos dominando la técnica, adquiriendo experiencia, por lo que la frustración fue desapareciendo sin apenas darnos cuenta.



Foto 10 – Heñido de la masa y posición de las manos durante su heñido

4.1.2.3. *El moldeado: dando forma a nuestra masa de pan*

Llegados a este punto y tras pasar por estas etapas que he explicado en los anteriores apartados, llega el momento en el que el panadero artesano da la forma definitiva a su masa, fermentada ya y repleta de gas, aroma y sabor, para, posteriormente, hornearla en su horno, convirtiéndose así, finalmente, en pan.

El obrador se convierte en este instante en un verdadero estudio de creatividad, arte, cultura y tradición. Con sus manos el panadero da perfil y diseño a sus masas en una infinidad de formas que convierten al pan ya no sólo en un alimento sino también en vehículo de recreación estética y crisol de ancestralidad, teologías, mitos, creencias y sentimientos (Capel, 1991, p. 77). De esta manera, me atrevo a afirmar que el amor que el panadero siente por su profesión, transmitida de generación en generación, de abuelos a padres, hijos, nietos, etc., es el que otorga esa esencia artesana y de tradición o legado familiar al pan. Comer pan no sólo es alimentarse, comer pan es “sentirse en casa”.

Así pues, existen gran cantidad de formas de pan y múltiples técnicas para conseguirlas. Algunas son clásicas, otras menos comunes o propias de una

región e incluso época del año. En España, el repertorio de panes es amplio y sumamente variado de región a región e incluso con formas locales como así queda compilado en la relación de panes que recogen en sus obras Varela y Cols. (1991, p. 98 -101); José Carlos Capel en *El pan en España* (1991) o Ibán Yarza en *Pan de Pueblo: Recetas e historias de los panes y panaderías de España* (2017), entre otros autores.

Sea como fuere, la mayoría de las formas de pan comienzan por ser una bola o un barrote para facilitar el posterior formato que el panadero dará a su pan. De esta manera, durante mi curso, en la escuela del Gremio, aprendí a hacer distintos panes tradicionales de España, panes regionales o de otros países, panes especiales, bollería o panes de ciertas épocas del año o de festividades. Algunos tenían formas redondas, otros con formas alargadas, otros en cambio presentaban agujeros en el centro, algunos necesitaban del uso de moldes y útiles para darles forma. Así pues:

- **Redondos:** Pan payés, mollete, pan de maíz, pan de hamburguesa, pan *cremat* (pan quemado), pan *tricentenari* o de 1714, pan de centeno, *bagels* neoyorkinos, *donuts*, roscón de Reyes, pan de Viena y otros.



Foto 11 – Pan de Payés: formado y horneado



Foto 12 – Pan *Cremat*: formado y horneado con su inconfundible superficie de azúcar



Foto 13 – Panes redondos agujereados en el centro: Roscón de Reyes, *bagels* y *donuts* (imágenes en orden de secuencial)

- **Alargados:** Barra o baguete; barra gallega; chuscos; pan de cerveza; pan de candeal o andaluz en sus diferentes formas: piña, flor, rosca, etc.; pan *llonguet*; pan de *kamut*⁹; espelta y otras harinas; teleras cordobesas y bollos sevillanos; pan de *Sant Jordi*; pan de mantequilla; chapatas; pan de yogurt; ensaimadas; bastones o *grissini*, etc.

⁹ El Kamut o *Triticum Turgidum* es un trigo duro antiguo, proveniente del Antiguo Egipto, recuperado y en boga en la actualidad por sus propiedades. Es una variedad primigenia al no hibridarse con ningún otro trigo. De un sabor dulce, es más nutritivo y digestivo que el trigo común. Extraído del Dossier Formativo del Curso Intensivo de Elaboraciones de Panadería de la Escuela de Panaderos “Xavier Vilamala” del Gremio de Panaderos de Barcelona.



Foto 14 – Barra rústica de pan: modelada y horneada



Foto 15 – Pan de chusco: formado y horneado



Foto 16 – Moldeado a mano de pan de *Kamut*



Foto 17 – Pan de yogurt

- **Formas por uso de moldes o utensilios** como banetones¹⁰, moldes de papel o de metal y el uso de rodillos de madera: pan de maíz, pan de brioche francés, *panettone* italiano, pan *chapati* (pan indio), pan de molde, cocas, hojaldres, regañas y otros.

¹⁰ Los banetones son cestas de madera de sauce, mimbre o ratán que sirven para que el pan repose durante la segunda fermentación y mantengan la forma.



Foto 18 – Pan de maíz hecho con un banetón: formado y horneado



Foto 19 – Uso de moldes de papel: pan brioche francés (1ª y 2ª imagen) y el *panettone* (3ª y 4ª imagen). Uso de moldes de metal: pan de molde (5ª imagen)



Foto 20 – Pan de *Kamut* moldeado con ayuda del rodillo de madera



Foto 21 – Pan *chapati* o pan indio moldeado y achatado con ayuda del rodillo

No obstante, a lo largo de los siguientes subapartados, relataré, describiré y explicaré no tanto todos estos tipos de panes que aprendí a hacer en el curso, sino aquellos panes en los que pude percibir especialmente donde se nota con más vehemencia la artesanía del pan durante su proceso de creación y elaboración. Es decir, donde se hace más palpable la supervisión y la

sensibilidad del panadero, que mira, oye, huele, siente y toca con sus manos su masa con cariño y esmero, dándole su toque personal, forma y carácter cuasi único al pan.

1. *La baguette o barra larga catalana*

La *baguette* o barra larga es la pieza de pan que más rápido nos viene a la mente cuando pronunciamos su nombre. Nacida en París, se extendió rápidamente por las urbes convirtiéndose así en el pan urbano por excelencia. Es una pieza de pan que mide unos 55 centímetros de largo y un peso alrededor de 250 gramos, no obstante, estas medidas pueden variar según la región. Su formato es de un barrote alargado, estrecho y con cortes longitudinales en su corteza que, tras su horneado, posee una textura crujiente que la caracteriza. La miga, por su parte, es de color blanco hueso, blanda y llena de alveolos u orificios circulares de tamaño irregular, fruto de una larga fermentación. Es un pan ampliamente producido y consumido en las panaderías de toda España.

Sin embargo, en Cataluña particularmente, por iniciativa del Gremio de Panaderos de Barcelona, como reacción a la industrialización, comercialización y pérdida progresiva de la calidad y sabor de los panes desde los años 80, comenzó a utilizarse la denominación de *barra larga catalana* para diferenciarla de las demás baguetes del mercado. La barra larga catalana se elabora a través del método artesano utilizando harinas catalanas que posean una alta calidad, siendo éstas más puras y menos adulteradas o refinadas que otras harinas, dado que no llevan ni aditivos ni conservantes artificiales.

Tras haber reposado la masa, ya dividida en piezas, nos disponíamos a darle forma de barra. Para ello, el profesor nos espetaba que debíamos aprender y saber aplicar con nuestras manos la fuerza correcta a la masa, de lo contrario ésta perdería su alveolado característico e inconfundible que había obtenido durante su reposo y fermentación. De esta manera, tras darle forma, ni se necesitaría bolear ni heñir las barras.

Así pues, tomamos un trozo de masa y la comenzamos a moldear. En primer lugar, esparcimos un poco de harina sobre la mesa de trabajo y con las manos hicimos un barrote alargado tirando hacia sus extremos. Acto seguido,

con el canto de nuestras palmas hacíamos una hendidura en el centro de la masa y la íbamos plegando y sellando con los dedos pulgares, al tiempo que creábamos tensión superficial. Posteriormente, con las manos juntas y sobrepuestas en el centro del barrote, íbamos deslizándolas del centro a los extremos, ejerciendo poca fuerza y, con delicadeza, lo íbamos haciendo rodar, estirándolo hasta conseguir el formato alargado deseado típico de barra. Para finalizar, moldeábamos las puntas con calma y sumo cuidado.



Foto 22 – Moldeando con las manos las masas que van adquiriendo la forma de barra

El profesor, que observaba nuestros movimientos y moldeados, gritaba con paroxismo: *“tenéis que tratar la masa con vuestras manos como si estuvierais tocando un bebé, presionando y acariciando la masa con delicadeza, cariño, amor”*. Esta comparación tiene pleno sentido tras la explicación que nos dio. Debíamos saber aplicar la fuerza adecuada con nuestras manos a nuestra masa sobre los puntos correctos, de lo contrario todos los alveolos que se crean durante su largo tiempo de fermentación, se comprimirían, aplastarían e incluso desaparecerían dando como resultado una barra de características indeseables. Por esta razón, y aunque pueda resultar curioso, la barra o baguete es uno de los panes más difíciles de moldear, aunque pueda pensarse lo contrario, siendo además la primera forma por la que se juzga al aprendiz de panadero (Reinhart, 2017, p. 88).

A pesar de sus consejos y explicaciones, el profesor nos comentó que, en la actualidad, la mayoría de las panaderías españolas y francesas prefieren usar, para dar forma a las barras, la máquina moldeadora en detrimento de las manos porque los rodillos de aquella aplican la fuerza de una manera más constante y

uniforme por toda la masa permitiendo que los alveolos queden siempre bien definidos y sin riesgo de fallo, siendo el resultado siempre el de una barra de óptima calidad, que es lo que el cliente demanda, como así aseveraba el profesor con su recurrente frase durante nuestras elaboraciones: *“Hay que hacer los panes como le gustan al cliente, que es el que manda en la panadería”*.

No obstante, si bien es cierto que la máquina modeladora impera hoy día en las panaderías a la hora de dar forma a las barras puesto que, al igual que la amasadora, ayuda a aliviar y adelantar la carga de trabajo en el obrador, la mano no ha perdido en absoluto su papel fundamental puesto que tras salir de la máquina la barra recién formada necesita de la mano del panadero para su toque final y definitivo. De esta manera, tras salir de la formadora, con sumo cuidado y ligereza, dábamos a las barras un leve modelado con nuestras manos. Así, del centro hacia las puntas, ejerciendo una ligera presión y estiramiento hacia los extremos, íbamos deslizado las manos afilando las puntas de modo que terminábamos por darles su forma final. De esta manera, el resultado obtenido es el de unas barras singulares y únicas entre sí, algunas con puntas más redondeadas y gruesas y otras más afiladas y finas. Esta intervención manual y presencia constante del panadero artesano es lo que distingue una barra artesana frente a las industriales, éstas de formas más uniformes, iguales entre sí y puntas perfectamente ovaladas o romboidales.

Por último, tras haber recibido su forma, las barras recién creadas las depositábamos dentro de un cajón de madera sobre unas telas de lino, ligeramente enharinadas, con pliegues que ayudan a mantener la forma evitando que se peguen unas sobre otras. En este cajón de madera tomaban su último fermento tras el cual las horneábamos. Como podemos comprobar, el obrador artesanal del Gremio conjuga perfectamente el uso de cierta maquinaria moderna junto a herramientas, utensilios y técnicas de tiempos pretéritos en sus procesos de elaboración sin perder su atmósfera y raíz artesana. Y esto es algo que también pude constatar y apreciar en *Forn Elias*, la panadería artesana donde desarrollé la segunda parte de esta tesis.



Foto 23 – Baguetes modeladas en la máquina formadora de barras y dispuestas en el cajón para fermentar después de formadas

2. Pan de Viena y cocas: de *forner* y de vidrio

Los panes de Viena y las cocas de *forner* y vidrio parten de la misma masa. Para elaborarlos, utilizábamos harina de trigo, agua, leche, mantequilla, azúcar, levadura, mejorante natural¹¹ y sal. Tras el amasado y el reposo, la masa resultante se dividía en tres partes: una primera parte, en bolas de unos 70 gramos para la elaboración de los panecillos de Viena; una segunda, de unos 300 gramos, para elaboración de las cocas de *forner*; y, por último, la tercera parte, de unos 80 gramos, para las cocas de vidrio. Tanto los panes de Viena como las cocas son los panes artesanos donde puede percibirse más nítidamente su elaboración manual pues, durante su moldeado, son tanto las manos como los dedos quienes dan forma e imprimen al pan sus rasgos inconfundibles: los pliegues en el pan de Viena; las hendiduras o agujeros en las cocas de *forner*; y las marcas transversales en las cocas de vidrio.

Centrándonos en el pan de Viena primero, he de comentar que fue un pan que nos resultó un poco complicado de formar. Su moldeado requiere de cierta técnica, habilidad manual y rodaje en un obrador de panadería. Mientras el

¹¹ El mejorante natural sirve para potenciar y mejorar la extensibilidad de la masa al dar fuerza al gluten; para que los ingredientes mezclados emulsionen uniformemente, así como para potenciar el levado o fermentación de la masa. Su uso da como resultado un pan con mejor sabor y color. El mejorante es una mezcla que el propio panadero artesano fabrica para utilizarla en sus elaboraciones de pan. Así, mezcla, en distintas proporciones, vitamina C, lecitina de soja no transgénica, extracto de malta y malta clara. No obstante, la dosis de mejorante está regulada por la ley competente en el tema, por la que el panadero podrá usar un mínimo de 5 gramos por kilo de harina y un máximo de 20 gramos por kilo de harina en sus elaboraciones.

profesor nos explicaba cómo hacer este pan, percibí que para ello se requería de mucha concentración, atención, sumo cuidado, cariño y delicadeza. Así, al principio nos era difícil, sin embargo, poco tiempo después, a base de repetir la elaboración, aprendimos a moldearlo con destreza y apreciarlo. De hecho, cuando lo hacíamos en el obrador se respiraba un ambiente de regocijo, júbilo y celebración: *¡Qué masa más buena! ¡Oh, qué textura, por favor! ¡Me encanta este tacto tan suave! ¡Amo este pan, viva este pan!* –exhortaban mis compañeros. Yo tampoco era ajeno a ese ambiente complaciente, pues, sin dudar, fue el pan con el que más gocé aprender. Un gusto para mis sentidos por su textura suave, agradable, delicada, tierna y de cierto tacto aterciopelado.

El pan de Viena es un pan de formato redondo. Se crea a partir de una masa que dividíamos en trozos de unos 70 gramos, a las que heñíamos para darle forma de bola. Tras el heñido y un breve reposo, cogíamos las bolas y, con la mano o con ayuda de un rodillo de madera, las estirábamos en forma de disco. Una vez estiradas, con la mano izquierda totalmente abierta, apoyábamos el dedo pulgar en el centro del disco de la masa, de modo que el dedo nos hacía de radio dividiendo la masa en dos semicírculos imaginarios, norte y sur. Sin levantar el dedo, cogíamos con la otra mano un extremo del semicírculo norte y, envolviendo al dedo, lo juntábamos con el extremo del semicírculo sur. El resultado era una especie de media luna. Sobre ésta, con el canto de la mano derecha en ángulo de 45°, hacíamos una hendidura oblicua al dedo (envuelto por la masa). Acto seguido, cogíamos el extremo derecho de la masa y estirándola un poco, realizábamos el primer pliegue llevándolo al centro de la media luna. A partir de aquí, repetíamos la secuencia hendidura oblicua de 45°/correspondiente pliegue unas tres o cuatro veces hasta terminar de dar forma al pan, que acababa en un bollito circular con pliegues que dibujaban una estrella circular. En la siguiente ilustración, podremos observar gráficamente esta explicación, percibiendo y comprendiendo cómo aquí la mano del panadero juega un papel fundamental en el moldeado de este pan otorgándole sus rasgos indiferenciables, unos rasgos *sine qua non* que ningún proceso industrial puede emular fidedignamente.



Foto 24 – Dando forma al pan de Viena: secuencia del moldeado del pan, primero masa en disco y después los característicos pliegues

Como comenté anteriormente y podemos comprobar en la ilustración superior, el moldeado del pan de Viena no es fácil ni de hacer, ni de enseñar, ni de aprender. Por esta razón, en la actualidad, una gran parte de los panaderos que lo elaboran prefieren utilizar un marcador de metal, principalmente de hierro, que emula sus pliegues en forma de estrella característicos, así ahorran tiempo y trabajo manual (Reinhart, 2017, p. 147). No obstante, en contraposición a la tendencia actual creciente del uso del marcador de hierro, el Gremio de Panaderos, siempre preocupado por el mantenimiento del oficio artesano del pan, defiende y promueve el uso exclusivo de las manos para dar forma al pan de Viena. De esta manera, en el Curso del Gremio lo aprendimos a moldear manualmente sin usar tal marcador estrellado.



Foto 25 – En la primera ilustración, un pan de Viena moldeado a mano; en las dos siguientes, un pan de Viena siendo moldeado con el marcador de hierro y resultado final

Por otro lado, las cocas son un tipo de pan alargado. Se crean a partir de una masa que dividíamos en bolas de unos 300 gramos para las cocas de *forner* y en bolas de 80 gramos para las cocas de vidrio (*coca de vidre*, en catalán). Con un poco de aceite de oliva en las manos, heñíamos ligeramente los trozos boleándolos y tras ello dejábamos las bolas reposar muy brevemente. A continuación, tras ese ligero reposo, las cogíamos y, estirándolas ligeramente hacia los extremos, las disponíamos en bandejas con papel vegetal o de horno¹². Acto seguido, con las manos embardunadas de aceite, las comenzábamos a estirar siempre hacia los extremos dándole forma plana y alargada. Para las cocas de vidrio, en cambio, nos ayudábamos de un rodillo de madera para conseguir una masa más fina y crujiente tras su horneado. Justo esto es una de las diferencias entre las cocas de vidrio y las cocas de *forner*, más gruesas, de textura más esponjosa y menos crujiente.

Una vez totalmente estiradas las masas, dábamos el toque final característico y diferencial primero a las cocas de *forner* y segundo a las cocas de vidrio.

En primer lugar, para las cocas de *forner*, una vez bien estiradas sobre las bandejas o latas, hundíamos los dedos por toda la superficie de la masa estirada, dejando las marcas de éstos a modo de pequeños cráteres. Dejábamos fermentar por espacio de una hora y media y tras esto volvíamos a corregir los cráteres con las yemas de nuestros dedos bien engrasados de aceite para evitar que se nos pegaran a la masa. Después sobre la superficie, esparcíamos aceite

¹² En panadería, a estas bandejas de metal se las denominan comúnmente “latas”.

de oliva y azúcar y las horneábamos. Finalmente, tras un horneado de unos 15 ó 20 minutos, las sacábamos y sobre su superficie, bien caliente y humeante, pulverizábamos anís, dando así el característico sabor y aroma de la coca de *forner*.



Foto 26 – Moldeado manual de la *coca de Forner*. uso de las manos y dedos que le dan sus características inconfundibles

En segundo lugar, para las cocas de vidrio por su parte, una vez estiradas y tras su última fermentación (alrededor de hora y media), esparcíamos aceite de oliva sobre su superficie y marcábamos con el canto de las palmas de manos, embarradas de aceite también, líneas transversales dibujando una especie de sucesión de aspas o rombos. Tras este marcado, pincelábamos con almíbar y horneábamos directamente entre unos 5, 8 ó 10 minutos. Tras el horneado, sobre la superficie, bien caliente y humeante, pulverizábamos coñac o brandy.



Foto 27 – Dibujando con las manos las inconfundibles marcas transversales de las *cocas de vidrio*

3. Las masas de hojaldre

Las masas de hojaldre, en general, son masas que se elaboran a partir de una mezcla de harina de trigo, agua, mantequilla y sal. Una vez mezclados los ingredientes y finalizado el amasado hasta conseguir una masa de una elasticidad media, ésta la dejamos reposar en bloque, aproximadamente 20 minutos, tras el cual llega el momento de trabajarla.

Así, dispuesta sobre la mesa de trabajo, observábamos las indicaciones del profesor del curso. Ayudándose de un rodillo de madera, abría la masa en forma de cruz con cuatro extremos y un centro más ancho que evitara que ésta se rompiera en el momento de estirla. En el centro de la masa, insertaba un bloque de mantequilla o margarina para hojaldre y lo envolvía con cada uno de los cuatro extremos formando un paquete cuadrado. Tras esto, con el rodillo, comenzaba a estirar el paquete de masa en formato rectangular hasta alcanzar un largo que doblara al inicial.

Alcanzado el largo deseado, llegaba el momento de realizar los distintos pliegues superpuestos que forman las capas características del hojaldre. Así, el profesor tomaba los dos extremos de la masa y los doblaba, primero uno y después otro, superponiéndolos. A continuación, giraba la masa, en sentido horario, y la estiraba, llevándola a la nevera para reposar en el frío unos 10 minutos. Esta aplicación de frío nos explicó que se hace para que la margarina o mantequilla se endurezca evitando que se funda y se fusione con las capas de masa. Al mismo tiempo, nos comentó que conseguimos también relajar el gluten, facilitando el estiramiento de la masa y evitando que ésta se rompa. Esta secuencia *pliegue-giro-estirado-reposo en frío* se repite hasta un máximo de cinco veces hasta obtener todas las capas características del hojaldre.



Foto 28 – Masa de hojaldre con mantequilla en el centro y masa de hojaldre siendo laminada con ayuda del rodillo

Para elaborar los cruasanes seguíamos este método anteriormente descrito con la única diferencia que su masa además de la mezcla de harina, agua, mantequilla y sal lleva azúcar, huevo, leche y levadura. Llegado el momento de realizar los pliegues de la masa de cruasán, el profesor nos explicó que la posición de las manos en el rodillo ha de ser la correcta, de lo contrario éste se deslizaría con dificultad por la masa y no la dejaría uniforme. También nos comentó que la fuerza aplicada durante el estirado ha de ser siempre la adecuada. Si aplicamos un exceso de fuerza sobre el rodillo, la masa se rompe –nos comentó. Además, se calienta excesivamente por lo que la mantequilla se funde y se mezcla entre las capas o pliegues de masa dando como resultado un *croissant* grasiento, aplastado y sin un alveolado bien definido. Si por el contrario aplicamos una fuerza insuficiente o débil sobre el rodillo, la masa no queda bien estirada, necesitando de más trabajo con el rodillo que, como consecuencia, aporta calor a la masa y provoca el mismo resultado anterior. Ante este dilema, se me ocurrió preguntarle cómo podíamos aplicar la fuerza necesaria. La respuesta del profesor fue: *“Has de aplicar la fuerza con tu cuerpo, no con tus manos, es decir, que la fuerza del cuerpo se deslice por el rodillo, en armonía con éste, además verás que la masa te hablará, verás su comportamiento”*.

A pesar de que el profesor nos enseñó a estirar y laminar las masas de hojaldre manualmente con el rodillo de madera, nos comentó que en la actualidad se usa, preferencialmente, la máquina laminadora para este cometido puesto que evita exceso de trabajo, tiempo excesivo y errores, obteniendo siempre un hojaldre de óptima calidad dado que la máquina infringe una fuerza uniforme sobre las láminas de masa y mantequilla cuando pasan por sus rodillos laminadores. Por esta razón, también nos enseñó a utilizar tal máquina si bien insistía que un buen aprendiz para ser un buen panadero ha de trabajar su masa primero siempre con sus manos puesto que la profesión de panadero necesita del desarrollo absoluto de los sentidos del cuerpo (la *sensibilidad panadera* que explicaré en el apartado 4.2).



Foto 29 – El uso del rodillo de madera y el uso de la máquina laminadora: dos formas artesanas de laminar y estirar las masas de hojaldre

Una vez finalizada la masa, llegó el momento de dar la forma a nuestros cruasanes. Así, sobre la mesa de trabajo un poco enharinada, extendíamos, con el rodillo, la masa hasta alcanzar un grosor de 2,5 cm y 24 cm de ancho. Tras esto, la cortábamos en triángulos iguales de unos 9 cm de base y 24 cm de largo. En el centro de la base de cada triángulo, hacíamos un ligero corte de 0,5 cm, y separando las dos puntas de la base del triángulo, comenzábamos a enrollar, de la base al vértice del triángulo, con las manos abiertas y ligeramente apoyadas en él, deslizándolas suavemente. Fue en este momento, mientras formábamos nuestros cruasanes, cuando el profesor nos dio una pista para que supiéramos distinguir un cruasán artesano, moldeado manualmente de otro industrializado. Para que un cruasán sea artesano y moldeado manualmente ha de estar recto con una curvatura muy sutil, es decir, los cuernos o puntas no deben formar una media luna: *“Esto será lo que distinguirá a vuestros cruasanes artesanos de los de tantas panaderías que los compran ya congelados y después hornean y venden como tales”*.

Los cruasanes los hacíamos de dos tipos: cruasanes tradicionales o cruasanes rellenos de chocolate. Para hacer estos últimos, seguíamos el mismo procedimiento sólo que cuando íbamos a enrollar colocábamos en la base de cada triángulo una barrita de chocolate. Una vez enrollados, los cruasanes, tanto rellenos como no rellenos, los pintábamos con huevo para que, durante su horneado, su corteza adquiriera un color dorado. Finalmente, tras salir del horno, les dábamos el toque final, bien pintándolos con almíbar, bañándolos en chocolate o con polvo de azúcar glas.



Foto 30 – Elaboración de los cruasanes: cortado, enrollado, rellenado y horneado

Por otro lado, con las masas de hojaldre realizábamos un sinfín de productos de bollería con formas llenas de creatividad: cañas, herraduras, volovanes, palmeras, pajaritas, lazos, lentes, entre otros; así como con distintos rellenos: crema pastelera, fruta fresca y deshidratada, mermelada, nata, cabello de ángel, etc.



Foto 31 – Masas de hojaldre en diversas formas y moldeados: cañas, palmeritas, lazos, catavientos, cangrejos, pajaritas, pasteles de hojaldre con fruta, etc.

Por su parte, las *cocas de llardons* o chicharrones son cocas elaboradas a partir de masa de hojaldre en las que seguíamos el mismo procedimiento común. Además de los ingredientes necesarios para la masa de hojaldre, se añade *licor de amaretto*, coñac o brandy y chicharrones de cerdo bien molidos, éstos justo en el momento de laminar y estirar la masa con el rodillo para que queden bien incrustados dentro de aquella. A continuación, con la ayuda de un cuchillo, hacíamos cortes en los bordes creando una especie de greca decorativa que íbamos entrelazando con los dedos índice y corazón como se aprecia en las fotografías de abajo. Finalmente, pincelábamos la superficie con almíbar y al horno.



Foto 32 – Uso de los dedos y del cuchillo para decorar los bordes de las cocas de *llardons* elaboradas a partir de masas de hojaldre

4. El *llonguet*

El *llonguet* es un pan típico catalán que posee forma de pequeño bollo oblongo y alargado, de corteza rugosa marcada por una hendidura longitudinal y una miga elástica, ligeramente esponjosa y llena de hebras entrelazadas. Es símbolo de la artesanía panadera catalana junto al *pa de pagès* y la *coca*, siendo especialmente amado al estar bien arraigado en la memoria y acervo cultural de la Cataluña rural y tradicional.

Es un pan que exige ser formado a mano en todas sus etapas siguiendo un orden expreso dado que éstas no las puede realizar, sustituir o siquiera imitar una máquina (Monreal, 2015, p. 255). De hecho, es su formado a mano el que demuestra cómo la manipulación manual de una masa puede alterar las

características, textura, sabor y corteza de la misma (Yarza, 2017, p. 147). Precisamente fueron éstos los mismos argumentos que el profesor del Curso nos explicó cuando llegó el momento de aprender a realizar este pan tan tradicional catalán.

Para la elaboración del *llonguet*, vertimos en la máquina de amasar 1 kg de harina de trigo, 200 gramos de masa madre líquida, 550 gramos de agua fría, 20 gramos de sal, 15 gramos de mejorante natural (malta clara, extracto de malta, lecitina de soja y vitamina C) y 20 gramos de levadura. Tras amasar la mezcla, la masa resultante la dejamos reposar en bloque, momento en el que nos disponíamos a empezar a dar forma a nuestro pan *llonguet*.

Así, siguiendo las indicaciones que el profesor nos daba, cogí un trozo de masa y la fui abriendo con mis dedos longitudinalmente quedando una masa más o menos en forma de rectángulo. Acto seguido, lo plegué sobre sí mismo y lo dejé reposar alrededor de 10 minutos, tras el cual, repetí la misma maniobra con los dedos. A continuación, cogí el rectángulo por uno de sus lados y lo fui enrollando en forma de cilindro. Una vez obtenido este cilindro, con los cantos de las manos bien enharinados, fui marcando dos hendiduras por todo su largo, al tiempo que estiraba la masa hacia fuera. Así, obtuve un cilindro con dos hendiduras, un promontorio en su centro y dos lengüetas finas de masa a cada lado. Seguidamente, cogí la punta de la lengüeta del lado derecho y la plegué hacia el izquierdo. Con este plegado la masa se estira y toma tensión dando como resultado posterior las hebras entrelazadas que caracterizan a este pan. Siguiendo y repitiendo el mismo procedimiento, paulatinamente, fui terminando de plegar toda la lengüeta derecha. A su término, hice la misma acción con la lengüeta del lado izquierdo. Finalizado todo el plegado, di un ligero heñido con mis manos al cilindro final y lo corté en piezas de unos tres centímetros de ancho. Éstas las iba dejando en el cajón de madera sobre telas de lino enharinadas para su *reposo en pieza* por espacio de una hora. Para que durante su fermentación no pierdan su forma característica, las piezas requieren estar bien apretadas entre los pliegues de las telas. Tras este reposo, realicé un corte longitudinal en el centro de cada pieza y las metí en el horno. Justo es en este instante, en el horneado, donde el *llonguet* adquiere su forma final, pues el pan durante su

cocción eclosiona abruptamente formando su greña característica, de color acastañado y una miga bien filamentosa.



Foto 33 – Secuencia de elaboración y formado del *llonguet* (I): apertura, pliegue y enrollado



Foto 34 – Secuencia de elaboración y formado del *llonguet* (II): las manos crean dos hendiduras, dos lengüetas laterales que se van plegando



Foto 35 – Secuencia de elaboración y formado del *llonguet* (III): fermentación final, corte, horneado y resultado final

Francamente, debo comentar que fue uno de los panes que más disfruté hacer pues su proceso de elaboración está pleno de detalles y matices que sin la labor y trabajo de las manos hacendosas y expertas del panadero no existiría. El *llonguet* es un pan que la industria y sus máquinas no pueden siquiera reproducir o emular artificialmente el arte de la mano para crearlo. Es por esta razón, como así puede observar a largo de mi investigación mientras visitaba panaderías de Barcelona, que es un pan bastante difícil de encontrar. Tanta manipulación, tiempo y trabajo lo hacen un pan caro y poco rentable máxime en los tiempos actuales donde se prima la rentabilidad y rapidez (Yarza, 2017, p. 148). Al mismo tiempo, según apunta Ànnia Monreal en su libro *De pans per Catalunya* (2015, p. 255), los panaderos argumentan también que es un pan poco apreciado por las nuevas generaciones al preferir éstos panes más tiernos y no tan crujientes y densos como el *llonguet*, de ahí que sea complicado encontrarlo.

4.1.2.4. La fermentación final y la importancia de una fermentación controlada en la elaboración del pan

La fermentación¹³ es una etapa fundamental en el proceso de elaboración del pan artesano ya que contribuye a caracterizarlo como tal pues una fermentación lenta y controlada otorga al pan las características organolépticas deseables: buena textura de la miga con un alveolado definido, rico aroma, sabor envolvente y un largo tiempo de conservación. Por tanto, es la etapa en la que el panadero ha de estar observando, controlando, corrigiendo y cuidando todo el proceso sirviéndose de su *sensibilidad panadera* para obtener el resultado deseado. El panadero trabaja con un alimento vivo, un alimento que cambia y se transforma constantemente gracias a la acción de las levaduras. Así, ante

¹³ La fermentación es el proceso que sufre una masa de harina, agua, sal y levadura al inflarse y aumentar su volumen por la acción de las levaduras que consumen los azúcares de la harina y los transforman en dióxido de carbono y alcohol. Para que esto ocurra, la masa debe estar entre los 21°C y 26°C de temperatura; y una humedad ambiental constante entre el 75-80%, para una fermentación mínima de 4 ó 5 horas. En cambio, si la fermentación se hace en una cámara refrigerada o bajo frío, ésta prolonga de unas 12 a 48 horas (Landemaine, 2017, p. 34 - 39).

cualquier alteración en la masa, sea tipo de harina, cantidad de levadura, temperatura o humedad, se desencadena un cambio que altera ostensiblemente el resultado final.

La fermentación comienza justo en el instante en que añadimos la levadura a la masa mientras ésta se amasa y termina en el momento en que el pan se adentra en el horno. Este proceso pasa por tres momentos claves que se suceden de forma secuencial, cada uno con unos tiempos más o menos estimados, aunque varían según el comportamiento de la masa: el *reposo en bloque* o primera fermentación, el *reposo en pieza* o segunda fermentación y la *fermentación final o última* postmoldeado. Como hemos podido leer en los anteriores apartados 4.1.1, 4.1.2.1 y 4.1.2.2 de este trabajo, donde ya hablé de las dos primeras fermentaciones, tras moldear definitivamente nuestro pan, llega el turno de la última fermentación.

Por *fermentación final* hemos de entender aquella posterior al moldeado del pan hasta el momento de cocerlo en el horno. Esta última fermentación tiene por objetivo reactivar la expansión de los gases que ya se crearon durante las fermentaciones anteriores con los que el pan ha adquirido aroma, sabor y textura; potenciar estas últimas propiedades y mantener la forma que se le ha dado a fin de que aumente su volumen hasta alcanzar su punto óptimo, momento tras el que se horneará. Ese punto óptimo se produce cuando al ejercer una ligera presión sobre la masa de pan con el dedo índice de la mano no queda marca alguna.

Así pues, queda patente que la fermentación es la auténtica alquimia del pan y que un ligero descuido o cambio en las dinámicas ambientales puede alterar diametralmente el resultado final. El panadero se ve obligado a estar pendiente de este alimento si no quiere ver arruinado su trabajo. Por tanto, se hace primordial que este proceso de fermentación se controle en todo momento. La *fermentación controlada* es un sistema de fabricación que siempre ha existido, aunque, al igual que todo el oficio del pan, ha evolucionado gracias a los avances científicos y tecnológicos. La necesidad de controlar o dominar el natural proceso de fermentación de una masa, ha motivado que el panadero pueda realizar pan por el día, con una calidad excelente y permitirle, al mismo tiempo, una buena organización de su trabajo, ahorrándole tiempo, esfuerzo y ganando en calidad

de vida. Incluso este control le permite poder hornear y tener pan caliente durante todo el día, de modo que este método ha devenido también como un plus económico para el artesano.

Tradicionalmente el control de la fermentación se hacía en armarios de cajones de madera sobre telas de lino, en carros de tablas de madera también con telas de lino y en carros de hierro y latas de metal hasta la aparición, en Alemania, en los años 30 del pasado siglo XX, de la cámara de fermentación controlada (Verdegay, 2000, p. 5).

En el Gremio de Panaderos de Barcelona nos enseñaron a usar y a manejar todos ellos, si bien preferían el uso de los tradicionales armarios con cajones de madera y telas de lino para que nosotros, los aprendices de panaderos, desarrolláramos nuestras habilidades como tales a través de nuestros sentidos (el concepto de *sensibilidad panadera* que aporto y explico en el apartado siguiente 4.2 de esta investigación) y también seguir perpetuando la forma tradicional de hacer pan a pesar de la irrupción de las nuevas tecnologías en la panadería artesana.

El profesor Toni nos explicó cómo usar los cajones de madera para controlar la fermentación siguiendo el método tradicional o “analógico”. Nos comentó que los panaderos una vez amasadas, reposadas y formadas sus masas de pan, controlaban la fermentación observando el comportamiento de éstas y la temperatura del obrador. A fin de evitar que su trabajo se fuera al traste, llevaban el armario de cajones de madera, con los panes en su interior, a un lugar más frío del obrador para que éstos fermentaran de forma lenta y adecuada a una baja temperatura constante durante el tiempo necesario¹⁴. Así el resultado era un pan sabroso, de textura crujiente y alveolado definido.

¹⁴ Hemos de recordar que las masas para que tengan una fermentación correcta y adecuada deben tener una temperatura interior que oscile entre 21 y 26°C, siendo lo ideal 23°C y una temperatura ambiental ideal en el obrador entre 24 y 28°C, así como una humedad en el ambiente entre el 75 y el 80%.



Foto 36 – El panadero dispone los *llonguets* formados en el cajón de madera sobre telas de lino plegadas para su fermentación final

Esta aseveración del profesor Toni la pude vivir y comprobar en primera persona el día que preparábamos dos panes diferentes simultáneamente: el pan de chusco con *poolish*¹⁵ y el pan del *Priorat* con masa madre de pasas¹⁶. Una vez formados y fermentados, ambos panes esperaban, dentro de los cajones de madera, para ser horneados. Sin embargo, surgió un problema en ese momento del que no nos habíamos percatado: los panes de chusco ocupaban todo el espacio dentro del horno por lo que los del *Priorat* tenían que seguir dentro de los cajones esperando mientras los primeros se horneaban. El profesor Toni, a ojo avizor, nos advirtió entonces en voz alta y tono preocupado: “¡Ojo con el pan, chicos! ¡El pan no espera! ¡Esos panes van a seguir fermentando, tenéis que hacer algo!”. Efectivamente, tenía razón, en el obrador hacía calor y los panes ante éste disparan su fermentación. Nerviosos y tensos, recordamos, con alivio,

¹⁵ El *poolish* es un tipo de masa madre originaria de Polonia, también utilizada por los panaderos franceses, que consiste en la mezcla de 1/3 de la harina de cualquier receta de pan, de esa misma cantidad de harina se añade la misma de agua y la máxima cantidad levadura que lleve la receta de pan a hacer. Pasado un tiempo entre 2 y 24 horas, se incorporan los demás ingredientes de la receta a esta mezcla. Esta masa madre se utiliza para harinas débiles al ayudar a reforzar el gluten, incrementar el sabor y aroma del pan, obtener una miga más alveolada y alargar su conservación. Extraído del Dossier Formativo del Curso Intensivo de Elaboraciones de Panadería de la Escuela de Panaderos “Xavier Vilamala” del Gremio de Panaderos de Barcelona.

¹⁶ El *pa del Priorat* es un pan elaborado con harina de trigo a la piedra, agua, sal y fermento natural de zumo de uvas pasas. Es un pan característico de la comarca catalana del *Priorat*, en el interior de la provincia de Tarragona. Es un pan que en otras zonas de Cataluña y el resto de España también se conoce por el nombre de “pan de viña”.

que sólo teníamos que llevar los armarios de cajones de madera a un lugar mucho más frío y fresco del obrador para que esa fermentación continuara su ritmo más lento. Así, llevamos los armarios a la entrada de la escuela donde la temperatura era ostensiblemente más baja. Habíamos salvado con rapidez nuestros panes de una ruina segura. Toni, sonrió y exclamó: “*¡Bravo, chicos! ¡Estáis siendo ya panaderos de verdad!*”

Como vemos pues, el tiempo en clase apremiaba y no resultaba suficiente para terminar la receta de pan a aprender o trabajar del día en numerosas ocasiones, por lo que para acelerar todo el proceso solíamos utilizar también la cámara de fermentación controlada. Gracias a ésta, los panaderos artesanos han podido resolver cuestiones como la falta de tiempo pudiendo trabajar con un nivel menor de estrés o carga de trabajo y, al mismo tiempo, controlar la fermentación de un alimento vivo que de otra forma no se podría parar. Antes de comenzar a usar la máquina, se ha de tener en cuenta que debe añadirse previamente a la masa mejorante natural. Añadir mejorante, nos advirtió Toni, resulta obligatorio a fin de reforzar el gluten pues el frío que la máquina aplica lo relaja demasiado y el pan final queda aplanado.

Así, de esta manera, el profesor Toni nos comenzó a explicar cómo funcionaba la cámara de fermentación controlada que el Gremio tenía en su obrador. Esta cámara programa el control automático de la humedad y temperatura inicial de la masa aplicándole, en primer lugar, aire frío a una temperatura entre los 2 y los 4°C, que permite ralentizar la fermentación de esa masa hasta que nos sea útil, en un plazo máximo de 24 horas. Pasadas esas 24 horas máximas, la cámara, a una temperatura de 2°C, comienza a aplicar aire caliente hasta alcanzar, en un intervalo de tiempo entre 2 y 4 horas (3-4 horas según nuestro profesor), los 28°C de temperatura y una humedad constante entre el 75 y el 80%. La masa que ahora está reactivando su fermentación en la cámara, una vez alcanza los 24°C, comienza a fermentar plenamente. Será entonces cuando el panadero deba estar más pendiente para cerciorarse de que su pan alcance su fermentación óptima.



Foto 37 – La cámara de fermentación dentro del obrador del Gremio y visión interior de ella con los panes fermentando en su interior dispuestos en carros con tablas de madera y telas de lino

De repente, María, una de mis compañeras del curso, preguntó si se podría usar la técnica del vaso de plástico¹⁷ para controlar la fermentación también en la cámara o no. El profesor dijo que por supuesto que sí, además, nos comentó, que era harto común combinar ambas cosas a fin de tener incluso mayor control de la fermentación.



Foto 38 – Técnica del vaso de plástico en sus dos versiones: en cajones de madera, al método tradicional o analógico; y en la cámara de fermentación, método contemporáneo o digital

Entonces, María, cuya mente navegaba en un mar de bravías olas de dudas, volvió a preguntar si el hecho de que un panadero artesano no tenga hoy día cámara de fermentación le permite hacer buen pan. La respuesta fue clara y directa:

¹⁷ Véase apartado 4.1.1, p. 52 del presente trabajo, donde hablamos de la técnica del vaso de plástico como forma de controlar la fermentación del pan.

“¡Claro que sí! No importa, da igual, lo haces manualmente. Sólo has de poner tu pan en una bandeja, la cubres con film de plástico transparente y la llevas a la nevera. Al día siguiente, la sacas, pones tus panes dentro de los cajones de madera del armario y... ¡Voilà! La magia empieza”.

Toni Valls, profesor del Curso del Gremio de Panaderos de Barcelona

Valeria, otra compañera del curso, preguntó, algo anonadada y ciertamente contrariada, qué había cambiado entonces con el uso de la cámara fermentadora en las panaderías artesanas hoy día. Toni, bien firme y seguro, contestó:

“Lo que ha cambiado ha sido que antes se tenía que empezar a trabajar alrededor de la media noche y ahora no o no es necesario. Si bien la fermentadora funciona sola, tenemos que supervisarla, pues siempre surgen imprevistos. El panadero tendrá menos obligación de trabajar hoy día, cierto es, pero siempre debe estar vigilante, sus ojos, sus manos, su nariz, en definitiva, su experiencia de panadero es la que le avisa y ayuda en su éxito diario”.

Toni Valls

A tenor de estas preguntas de mis compañeras y respuestas del profesor, mi mente percibió y concluyó algo que yo ya barruntaba en mí: modernidad y tradición o artesanía y contemporaneidad no están reñidas en absoluto. Son de hecho una buena simbiosis o simplemente complementarias (Arévalo, 2004, p. 927). Una cámara fermentadora es un aparato que ayuda en el trabajo, pero no es esencial para hacer pan, lo esencial para hacerlo artesanalmente es el panadero. Aunque se dispongan de los equipamientos más modernos, la presencia del panadero es necesaria por su sensibilidad para controlar todo el proceso de elaboración. Por esta razón, escuelas de formación profesional como la del Gremio de Panaderos de Barcelona se preocupan en combinar ambos métodos (tradicional y moderno, respectivamente) para mantener la esencia de la artesanía de este oficio.

Personalmente, siempre que tenía la oportunidad de elegir entre un método u otro, elegía siempre la fermentación en los cajones de madera pues, bajo mi punto de vista y percepción, encuentro más natural este proceso sin necesidad de crear una atmósfera artificial. Para mí, respetar el tiempo natural

de la masa es respetar ese amor profundo y altruista que el panadero siente por su creación.

4.1.2.5. *Llega la hora del horno: el corte y el horneado de nuestro pan*

Cerciorados ya que nuestro pan ha fermentado hasta su punto óptimo, llega el momento final y culmen, el de hornear nuestro pan en el horno donde éste cogerá su color dorado y marrón inconfundible, así como formar su crujiente corteza repleta de greñas que con un simple vistazo despiertan el deseo de comerlo y saborearlo. Pero antes de introducirlo en el horno han de seguirse una serie de pasos, imprescindibles para que nuestro trabajo culmine con éxito: preparar las herramientas y accesorios antes del horneado; el corte, greñado o marcado del pan; y, finalmente, la cocción dentro del horno.

Así entonces, el profesor Toni, que ya nos había hecho certificar el punto óptimo de fermentación de nuestros panes, comentó: “*¡Chicos, el pan está listo! ¡Es hora de hornear!*”. Sin embargo, nos advirtió que antes debíamos de seguir unos pasos muy importantes. Para comenzar, debíamos preparar todas las herramientas y accesorios que nos hacen falta para el horneado.

De esta manera, nos señaló con el dedo una especie de mesa que estaba colgada en la pared. Nos dijo que se llamaba *estera* o *cinta transportadora* y que nos serviría para introducir los panes dentro del horno más rápida y fácilmente. Esta estera o cinta transportadora es una mesa alargada de aluminio con dos laterales y unos tubos o barras en su interior cubiertos por una lona giratoria y un soporte a modo de patas o caballetes. Una vez ésta se introduce en el horno, se engancha y la lona gira en sentido horario de modo que los panes, previamente colocados encima, van depositándose en el interior de aquél. Esta herramienta, nos comentó Toni, permite colocar varios panes de una sola vez dentro del horno y de forma ordenada, ayudando al panadero artesano a ahorrar tiempo y esfuerzo físico innecesario. Nos explicó que es una adaptación de la tradicional pala de madera, una herramienta que se sigue usando profusamente hoy día en las panaderías tradicionales y artesanas especialmente para sacar el pan del horno tras su cocción.



Foto 39 – Herramientas utilizadas para meter y sacar el pan del horno: las palas y la cinta transportadora, en la escuela del Gremio, se quedan colgadas en la pared delante del horno para ser usadas por los aprendices

Una vez colocamos delante del horno la cinta transportadora y sabiendo ya usarla, Toni continuó con la explicación del siguiente paso antes de hornear nuestros panes: pasarlos de los cajones de madera a la cinta transportadora minuciosamente y colocarlos encima de ésta correctamente.

Para este cometido, sacábamos de los armarios de fermentación los cajones de madera con los panes ya listos en su interior y los íbamos colocando al lado de la cinta transportadora. A continuación, Toni nos enseñó cómo coger los panes, uno a uno, con nuestras manos y colocarlos en la cinta. Ayudándonos de una tabla rectangular de madera, con una de nuestras manos, la arrimábamos al lateral del pan y, con la otra mano, levantábamos la tela de lino ligeramente haciendo que el pan girase y cayera sobre esta tabla. Ahora, con el pan ya sobre la tabla, lo pasábamos a la cinta inclinando ligeramente la tabla y haciendo que el pan girase de nuevo y cayera directamente en la cinta. De esta forma, íbamos disponiendo, uno a uno, todos los panes sobre la cinta en hileras y con un espacio de un palmo entre ellos, asegurándonos así que la cocción fuera la correcta. El motivo por el que se usa esta tabla nos explicó Toni, es el ejercer la menor presión posible sobre el pan a fin de evitar arruinar todo nuestro trabajo. Por tanto, es en esta parte del trabajo donde el panadero ha de tener especialmente sumo cuidado, precisión, tranquilidad y, al mismo tiempo, trabajar con agilidad, pues ante cualquier golpe brusco sobre sus panes, éstos pueden perder los gases de su interior, provocando que no crezcan lo adecuado en el horno resultando aplastados tras su horneado.



Foto 40 – Panes pasados de los cajones para la cinta transportadora con auxilio de la tabla de madera

Así, una vez los panes ya quedan en la cinta transportadora llega el siguiente paso: hacer el corte o greñado.

El corte consiste en hacer ligeras hendiduras en la superficie del pan con una cuchilla de panadero, levemente inclinada, justo segundos antes de meterlo en el horno para su cocción. El panadero lo hace con dos objetivos: uno funcional y otro decorativo. Funcionalmente, al realizar el corte, el panadero busca que parte de los gases, generados en el pan durante la fermentación, escapen evitando que éste explote abruptamente, se abra por sitios no deseados o forme la corteza rápidamente, así facilita, dentro del horno, el crecimiento y cocción correcta del pan. Decorativamente, el panadero realiza el corte para crear las greñas o crestas características que dan al pan un aspecto final atractivo y deseable.

Realizar por tanto el corte correctamente es importante pues de lo contrario el pan no alcanza el volumen esperado y presentará una corteza poco atractiva con un corte ciego. Este corte ciego es un corte que no ha abierto y que da como resultado un pan de superficie lisa, sin cresta o con una cresta

aplastada, poco vistoso y deseable. Se produce por varias razones: posición incorrecta de la cuchilla que ha de estar ligeramente inclinada obligatoriamente; por ejercer un corte demasiado profundo, pues ha de ser siempre superficial, a modo de cuña o lasca; por excesivo vapor en el horno; por exceso de fermentación del pan; por una baja temperatura en el horno y por exceso de levadura.

Nuestros panes, que ya estaban en la cinta transportadora para ser horneados, esperaban para ser cortados. El profesor Toni, entonces, cogió una cuchilla, que estaba colgada en la parte superior del horno, y nos hizo una demostración de cómo hacer los cortes. Con rapidez y precisión, pasaba la cuchilla por la superficie de cada pan. Yo observaba atentamente el modo en que cogía la cuchilla con sus manos, entre las puntas de sus dedos, y cómo realizaba los cortes. Me pareció estar mirando a un pintor que coge su pincel y realiza sus trazos sobre su lienzo. Así, el profesor era el pintor, la cuchilla su pincel y su lienzo el pan.

Una vez acabada la demostración del profesor, nos tocaba el turno de experimentar en persona. Así, mientras nosotros hacíamos los cortes en nuestras baguetes, el profesor nos espetaba: *“¡Chicos, tenéis que hacer el corte muy bien para que los panes se abran, tengan volumen y formen la cresta! ¡El corte es un arte!”*. Nos advertía y recordaba que la cuchilla la teníamos que inclinar ligeramente, hacer los cortes en sentido longitudinal, de una sola vez de forma rápida y precisa. De esta manera, evitábamos cortes ciegos en nuestras baguetes.



Foto 41 – Cortando nuestros panes justo antes de hornearlos

Y una vez acabados los cortes, ahora sí, llegaba el momento más celebrado: introducir nuestros panes dentro del horno y hornearlos. El horno es una herramienta imprescindible que todo panadero necesita para acabar su pan, pues gracias a él la masa se cuece, se transforma en pan y, por tanto, se hace comestible y digerible. Es justo esta necesidad, la de hacer comestible y digerible una masa de harina, agua y levadura, la que llevó al hombre a idear e inventar un método que así lo permitiera: el horno, una construcción de piedras o ladrillos, abovedada, con un respiradero o chimenea, que se caldea por la acción del fuego. Así, de los primeros hornos u hogares en el suelo pasaremos a los hornos en forma de bóveda y hornos morunos de mampostería (ladrillos), alimentados por leña; de éstos a los hornos eléctricos, nacidos en Austria en los inicios del siglo XX; para acabar con los modernos hornos de piedras refractarias y hornos rotativos de carros giratorios, ambos accionados por electricidad o gas.

El Gremio de Panaderos de Barcelona disponía de dos hornos eléctricos en su obrador de dos tipos: el horno de pisos con piedras refractarias de calor estático y el horno rotativo de aire ventilado y carros giratorios. Preferentemente, para las masas de pan, utilizábamos el horno de pisos de piedras refractarias porque, según nuestro profesor, era más adecuado para la panadería artesana dado que en estos hornos los panes obtienen una cocción mejor, gradual y sostenida gracias al calor constante de las piedras favoreciendo su óptimo crecimiento; y una corteza crujiente de greñas bien definidas que otorgan a los panes las características deseables de un producto artesano y tradicional. Por otro lado, para las masas de bollería utilizábamos los hornos de carros giratorios. Lo hacíamos así porque estos hornos distribuyen mejor el calor sobre los carros que giran en su interior gracias a la ventilación de aire caliente que, de forma uniforme, cuece las piezas al punto óptimo esperado; y, además, lo hacíamos también para una mejor organización del trabajo, dado que los carros, que tienen varios estantes, nos permitían poner varias bandejas de una sola vez, ahorrándonos trabajo, esfuerzo y tiempo y aumentando nuestra rentabilidad.

Independientemente del uso indistinto de uno u otro, ambos hornos estaban equipados de un botón que con solo pulsarlo pulverizaba un potente chorro de vapor de agua en su interior. El vapor de agua juega un papel fundamental en la cocción del pan al enfriar su superficie haciendo que la corteza

se forme lentamente y el pan crezca y se desarrolle adecuadamente alcanzando el volumen máximo esperado. Gracias a lo anterior, el vapor de agua ayuda a que la corteza creada obtenga un fino espesor de textura crujiente, tonos marrones o castaños brillantes y, por tanto, una miga bien cocida y estructurada.

Como anteriormente relaté, nuestros panes ya listos esperaban para ser horneados. Fue entonces cuando el profesor Toni nos exhortó una frase que la repetiría constantemente: “*el horno dice la última palabra para que el pan salga bien*”. Pude notar cómo su semblante, hasta ahora más jovial, se tornaba ciertamente serio y sus palabras destilaban máxima atención. Efectivamente, podríamos haber realizado hasta aquí todo de forma correcta pero un mínimo fallo ahora haría que nuestro pan no saliera bien y todo el trabajo se fuera al traste. El horno es, por tanto, la última criba por la que el trabajo del panadero pasa.

Tras su advertencia, para aligerar la cierta tensión creada, Toni comenzó a explicarnos el funcionamiento de los hornos que íbamos a utilizar. Así, nos ilustró que para que la cocción de nuestro pan fuera la adecuada, justo en el instante de meterlo dentro, la temperatura del horno ha de estar sobre 230°C y, ya una vez dentro, bajar la temperatura a 220°C. En el caso del otro horno del Gremio, el de carros giratorios, nos dijo que la temperatura inicial en cambio ha de ser de 260°C y, una vez los panes dentro, bajar también a 220°C.



Foto 42 – Horno de pisos con piedras refractarias y horno de aire con carros giratorios del Gremio

Así, una vez revisadas las temperaturas, cogíamos la cinta transportadora por el asa y, con firmeza y rapidez, la empujábamos hacia dentro del horno donde se enganchaba y, al retirarla, giraba e iba dejando los panes sobre las piedras refractarias del horno. Tras acabar, la puerta del horno se cerraba automáticamente. Acto seguido, apretábamos el botón del vapor de agua, mientras, de fondo, escuchábamos al profesor decir: “*¡Eso es! ¡Si no hay vapor, no hay color, no hay corteza!*”.

Una vez los panes estaban metidos dentro del horno y cociéndose, solo quedaba ya esperar el resultado. Aunque en ocasiones en este íterin volvíamos a retomar conceptos teóricos, siempre estábamos en alerta para controlar el tiempo que los panes estaban en el horno y su evolución durante la cocción.

A veces no surgía ningún inconveniente pues todo iba fluyendo armoniosamente, de modo que, nos quedábamos tranquilos y relajados delante del horno charlando, bromeando, observando y esperando a sacar nuestros panes ya horneados. Pero en otras ocasiones, las cosas cambiaban y no seguían el flujo natural. Entonces la preocupación y el nerviosismo nos abordaba.

El profesor Toni, para sosearnos, nos recordaba que en el universo de la panadería artesana los tiempos no son exactos a pesar de que haya unas estimaciones generales. Siempre hemos de observar y corregir todo lo que se vayas desviando pues los tiempos de cocción ya no sólo dependen de la temperatura del horno, sino también de los ingredientes, volumen del pan, humedad dentro del horno y la temperatura/humedad ambiental del exterior. Así, nos advertía: “*Chicos, aquí en Barcelona, hay muchísima humedad ambiental, por eso vais a tener que hornear el pan unos 5-10 minutos más que en otros lugares mucho más secos. De lo contrario, se os va a quedar correoso*”. Al mismo tiempo, nos advertía que también teníamos que tener en cuenta las estaciones del año, pues no es lo mismo hornear en primavera, verano, otoño que en invierno.

Con estos consejos, ya más calmos, nos levantábamos de tanto en tanto para controlar el horneado y corregir todo lo que no iba cumpliendo lo establecido. Así, si percibíamos que el pan necesitaba coger más color, aumentábamos la temperatura o, con ayuda de la pala de madera, los

cambiábamos de lugar dentro del horno. Los del fondo, que cogían color más rápidamente, los poníamos ahora cerca de la puerta y los más blanquecinos, los pasábamos de la puerta al fondo para que tomaran más color. Si observábamos, en cambio, que dentro del horno había mucho vapor de agua abríamos las puertas y ayudábamos a que saliera el exceso de vapor.



Foto 43 – Panes de chusco cociéndose dentro del horno

Sacar el pan del horno era el momento más esperado y deseado por nosotros los aprendices de panaderos. Expectantes, deseábamos ver el resultado final a todo nuestro trabajo. Con júbilo, esperábamos, nerviosos y entusiasmados, delante del horno con la pala en las manos, aguardando el momento exacto de abrir las puertas del horno y sacar nuestros panes. La pala simbolizaba para nosotros el fin de nuestra jornada de aprendizaje y trabajo. Personalmente, además, me hacía vivir una sensación de satisfacción, confianza y plenitud en todo lo que estaba aprendiendo.

En uno de aquellos días, mientras sacábamos nuestros panes del horno, mi compañera Carla, plena de entusiasmo, exclamó para todos: *“¡Compis, qué maravilla, qué panes, qué greñas! ¡Los cortes cada día nos están saliendo mejor!”*. Valeria, también emocionada, contestaba jubilosa: *“¡Es verdad! ¡No hay duda de que cada día que pasa ganamos experiencia!”*. Y yo, mientras las observaba, sentía dentro de mí un diálogo que no hacía otra cosa que darme raíz en este oficio. Efectivamente, con el discurrir de los días, íbamos trabajando con más rapidez, con más habilidad, conociendo los pasos, los procesos a seguir, observando, corrigiendo fallos. Habíamos tomado el *savoir faire* del panadero gracias a nuestros sentidos, gracias a nuestra sensibilidad panadera en constante desarrollo. Sí, ciertamente había empezado el curso como un

aprendiz de panadero, sí, y lo estaba acabando sintiéndome panadero, panadero artesano.



Foto 44 – Última etapa del trabajo del panadero: con su pala de madera saca sus panes del horno

Y con la siguiente serie de imágenes, finalizo este subapartado donde, visualmente, recojo una compilación algunas elaboraciones y productos de panadería artesana que aprendí y realicé en el curso del Gremio de Panaderos de Barcelona, durante los tres meses que éste duró. Así, aparecen productos como masas de hojaldre con diversas formas, coca de *Sant Joan*, brioche danés, pan de *Sant Jordi*, pan de *pagès*, pan *cremat*, roscón de reyes, *llonguet*, pan de Viena, ensaimada, pan de chusco, pan de maíz, cruasanes, buñuelos y corona de reyes con brioche francés.



Foto 45 - Algunos de los productos elaborados durante el curso de Elaboraciones en Panadería de la Escuela de Panaderos del Gremio de Panaderos de Barcelona

4.2. El aprendiz y el desarrollo de la *sensibilidad panadera*

El conocimiento sensible se amplía incesantemente mediante la experiencia acumulada o el aprendizaje [...] Poco a poco, la educación hace brotar lo múltiple a partir de lo que antes parecía unívoco y simple. Un aprendiz descubre el universo infinitamente variado del perfume, así como un joven cocinero se da cuenta progresivamente de que el gusto de los alimentos depende de una serie de detalles en la composición del plato o su cocción (Le Breton, 2007, p. 27).

Estas palabras de Le Breton, en su libro *El sabor del mundo: una antropología de los sentidos*, me permiten introducir y explicar un concepto clave, que he ido construyendo y desarrollando a lo largo de mi investigación en esta tesis: la *sensibilidad panadera*. No obstante, antes de entrar de lleno en la definición de este concepto que propongo, voy a introducir el marco en el que me he apoyado para construir mi concepto: la antropología cultural, y, dentro de ésta, la antropología de los sentidos.

Tras una búsqueda en los libros, artículos, investigaciones y/o escritos relacionados con el ámbito del pan, del panadero y de la panadería no encontré ninguno que relacionara los sentidos corporales del hombre con el trabajo del panadero. Durante mi experiencia en el área de Gastronomía y ahora más específicamente en el área de Panadería, he percibido que existe “algo” más allá de seguir una receta o fórmula de elaboración. El panadero, a lo largo de su dedicación en el oficio, va desarrollando además de las técnicas y habilidades propias del mismo, una sensibilidad especial modelada a través de las sensaciones y percepciones diarias que reciben sus sentidos del cuerpo, proporcionándole conocimiento e interpretación de todo lo que acontece a su alrededor en su obrador. Es decir, su cuerpo se acopla con las cosas como afirma Merleau-Ponty (1994, p. 334). Por tanto, a este respecto, Le Breton (2007, p. 11) señala que el cuerpo es la proliferación de lo sensible al incluirse dentro del movimiento de las cosas y mezclarse con ellas. Para él, el individuo toma conciencia de su ser gracias a sus sentidos, que a través de los estímulos externos que éstos reciben, le permiten esa toma de conciencia o conocimiento.

Para Marvin Harris (2001, p. 13-14) la antropología es el estudio de la humanidad, siendo la antropología cultural una de sus cuatro ramas de estudio

y que se ocupa de la descripción y análisis de las culturas. Dentro de la antropología cultural o social existen innumerables vías de estudio como la antropología de los sentidos.

Según Le Breton (2007, p. 13-14), la antropología de los sentidos se apoya en la influencia que la cultura ejerce sobre las percepciones sensoriales que los órganos del cuerpo reciben (a través de los sentidos). Estas percepciones sensoriales, modeladas por la educación y la sensibilidad individual, generan un prisma de significados sobre el mundo. Por tanto, la antropología de los sentidos rememora las relaciones que los hombres de las más diversas sociedades crean con el hecho de ver, de oler, de tocar, de escuchar o de gustar, unas relaciones comunicadas y compartidas por las mismas sociedades dentro de sus sistemas comunes de referencias culturales.

Así pues, la idea que yo presumía, que Harris me ayudó a centrar y tanto Merleau-Ponty como Le Breton me confirman con las citas anteriores, la comprobé directamente encarnándome como aprendiz de panadero en el curso descrito en el apartado precedente (véase 4.1 del presente trabajo). Como aprendiz (descripción *emic*¹⁸) recibía las explicaciones de mi profesor, pero al mismo tiempo, con mi observación participante (descripción *etic*¹⁹), veía cómo el profesor, con sus explicaciones, nos enfatizaba en fijar nuestra atención sobre nuestros sentidos, comprobando así mi idea: la necesidad imperativa de sentir, percibir, educar, desarrollar y afinar los sentidos del cuerpo para captar las sensaciones/percepciones que reciben y proporcionar todo el saber y conocimiento que se escapa al simple hecho de seguir una receta/fórmula estándar de elaboración, que como expliqué a lo largo del apartado anterior (véase 4.1.2 de este mismo trabajo), varía cotidianamente y por razones diversas. Entonces, de la importancia que los sentidos tienen para el panadero

¹⁸ *Emic* es el primero de los dos modos que la antropología cultural tiene para estudiar la cultura. En el modo *emic* el observador emplea conceptos y distinciones que son significativos y apropiados para los participantes, dicho de otra forma, es estudiar y describir la cultura desde la perspectiva de un nativo (Harris, 2001, p. 28).

¹⁹ *Etic* es el segundo modo con el que la antropología cultural estudia la cultura. En el modo *etic*, el observador emplea conceptos y distinciones significativas y apropiadas para los observadores. Es decir, es estudiar, describir la cultura desde la perspectiva del observador, analizando y proponiendo teorías reflejan las diferencias y semejanzas entre culturas (Harris, 2001, p. 28)

y de la relación que éste necesita establecer con sus sentidos, nace mi concepto de *sensibilidad panadera*.

Por *sensibilidad*, la Real Academia Española (RAE), en su Diccionario de la Lengua Española, entiende la facultad de sentir propia de los seres animados. Al mismo tiempo, la RAE establece que *sentir* es experimentar sensaciones producidas por causas externas o internas. Por *sensación*, la misma RAE la define como la impresión percibida por los seres vivos cuando sus órganos son estimulados a través de sus sentidos. Por otro lado, *percibir* para la RAE es captar por uno de los sentidos (del cuerpo) las imágenes, impresiones o sensaciones externas; y, por *percepción*, la acción o efecto de percibir, así como la sensación interior resultante de una impresión material hecha en nuestros sentidos.

Por tanto, defino a la *sensibilidad panadera* como la facultad de sentir y percibir propia que el panadero desarrolla y acumula por el uso continuado de sus sentidos durante toda su experiencia en la elaboración diaria del pan. Esta sensibilidad especial es fruto de la sinergia o el trabajo en conjunto de los cinco sentidos (vista, tacto, olfato, oído y gusto) que el panadero usa para hacer el pan y obtener de esta manera un producto deseable diariamente. Por esta razón, para que el panadero alcance esta sensibilidad especial necesita prestar atención, trabajar, educar, afinar y desarrollar cada sentido. El trabajo de cada sentido se suma sinérgicamente y se mezcla creando una sinestesia continua que ayuda y potencia la construcción de esta sensibilidad panadera. Así, con esta facultad, el panadero sabe captar, entender, interpretar todos los matices físicos y no físicos que se conjugan en la elaboración del pan, permitiéndole de este modo corregir una elaboración que, de otra forma, no alcanzaría lo que él pretende, un pan completo, es decir, un *buen pan*²⁰, un pan con todas las características y propiedades organolépticas deseables: sabor, textura, color, olor, aroma y sonido.

²⁰ Utilizo la expresión *buen pan* para referirme al concepto que resume en sí toda la artesanía del pan. Esta idea me la expresó Jordi Ribas, un panadero ya jubilado, durante la entrevista que le realicé cuando inicié mi investigación allá por julio de 2014: “*¡Para que el pan salga bien cada día, hay que hacerlo diferente cada día! Hay que corregir cada día lo que falla para que el cliente tenga siempre el mismo pan, un buen pan*”.

Decía que el panadero para alcanzar su sensibilidad panadera ha de prestar atención, educar y desarrollar sus sentidos, de modo que el trabajo-información que por separado realiza y percibe cada sentido, se retroalimenta y se unen continuamente, contribuyendo así a crear la sinestesia que posibilita dicha sensibilidad. Veámoslo a través de un ejemplo.

Un panadero se decide a realizar una elaboración cualquiera de pan (en este ejemplo, una barra o baguete). Sin ser consciente, su cuerpo, como comentan Merleau-Ponty y Le Breton, se acopla con las cosas y empieza a reaccionar ante los estímulos externos que percibe a través de sus sentidos. El esquema de uso de sus sentidos lo establece así, de forma instintiva: Vista + Tacto + Oído + Olfato + Gusto. No obstante, no siempre, durante toda la elaboración del pan, esta secuencia es lineal o conjunta. Es decir, los sentidos no siempre trabajan al mismo tiempo pues, según el momento, un sentido o grupo de sentidos predominan más sobre el resto que permanecen en un segundo plano esperando ejercer su influencia en el momento adecuado. Sea como fuere, lo importante de este esquema es que los sentidos van sumando y aunando sus trabajos e informaciones que es lo que va permitiendo al panadero coser todos los matices y desarrollar esa sensibilidad que le proporciona elaborar sus panes con las propiedades que desea siempre que tengan aquéllos.

El panadero, por tanto, comienza seleccionando los ingredientes de su barra (agua, harina, masa madre, levadura y sal), los pesa y los deja listos para usar en el siguiente paso. En este instante, el panadero utiliza sus sentidos de la vista y del tacto como sentidos principales, pues con los ojos ve-observa los ingredientes, y con sus manos los comprueba palpando y percibiendo las características de los mismos y corrigiendo posibles alteraciones no deseables. Con respecto a esto último, los panaderos utilizan un truco para saber si la harina es de buena calidad y alto contenido en gluten, truco que me enseñaron en el curso del Gremio. Éste consiste en coger un puñado de harina con la mano y apretarlo con la misma. Si al abrir la mano el puñado de harina se queda hecho un mazacote bien consistente y unido, el panadero entiende que la harina es rica en gluten y, por tanto, tiene fuerza; por el contrario, si al abrir la mano la harina se desparrama quedando suelta, el panadero sabrá que la harina es pobre en gluten y su fuerza muy débil.

A este tándem vista-tacto, se le añade ahora también el sentido del olfato, con el que el panadero se cerciora a través del aroma y olor de las características de los ingredientes y/o de la existencia de alteraciones en éstos. De esta manera, el panadero ve con sus ojos que la masa madre para su barra está llena de burbujas, con sus manos palpa la textura viscosa de la misma y ahora con su nariz percibe el aroma. Así entonces, si el olor es demasiado ácido indica que hubo una fermentación excesiva que resultará en un pan con gusto agrio; si, por el contrario, el olor es poco ácido, el panadero entiende que la masa madre es floja y ayudaría poco en la fermentación, de modo que el olor, que le da la pista al panadero, ha de ser de una acidez equilibrada.

Una vez seleccionados los ingredientes, el panadero prosigue al segundo paso para elaborar su barra: el amasado. Aquí entran en acción de nuevo sus sentidos del tacto y la vista como sentidos predominantes. El tándem es tacto-vista (si el panadero amasa a mano) o vista-tacto (si opta por amasar con la amasadora). Amasando a mano, el panadero ve sus ingredientes y con sus manos los coge, los siente y palpa al mismo tiempo que los va mezclando. Al principio éstos son una masa viscosa que se pega a las manos. Poco a poco, con el movimiento envolvente de sus manos, esa textura va tornándose más chiclosa y menos adherente, momento en el que la mano comienza a infringir fuerza e inyectar aire propiciando la elasticidad de la masa. Su vista sigue mirando atentamente el trabajo del tacto y cerciorándolo constantemente hasta llegar al punto óptimo de amasado. Este punto óptimo llega cuando el panadero, que palpando con su mano ya siente fuerza y elasticidad en la masa, comprueba con sus ojos esta elasticidad y fuerza a través de la prueba del pañuelo que ejecutan sus manos (véase p. 56 del presente trabajo). A este binomio tacto-vista se suma la acción, más secundaria, de su oído que escucha el sonido sutil que la masa produce cuando su mano infringe fuerza e inyecta aire. Si, por el contrario, el panadero decide usar la amasadora para elaborar su barra, el trabajo de sus sentidos se invierte, es decir, de tacto-vista pasa ahora a vista-tacto. Así, el panadero vierte sus ingredientes dentro de la amasadora que es la que ahora hace el trabajo de sus manos. Es entonces su vista, que con su acción de mirar y controlar todo el proceso, palpa y siente la mezcla, permitiéndole corregir cualquier variación (falta/exceso de harina y/o agua; más/menos minutos

de amasado; mayor/menor velocidad de amasado). En este instante, su oído viene a sumarse al trabajo de la vista, pues escucha todos los sonidos que provienen de la amasadora. De esta manera, el panadero sabe que la masa, que se está amasando dentro de la cuba, está llegando al punto deseado por el característico sonido que el aire dentro de la masa provoca (*glup glup*, en sonido onomatopéyico). Así, para la máquina y extrae, con sus manos, un trozo de masa realizando la prueba del pañuelo. De esta forma, tacto-vista realizan de nuevo en conjunto sus acciones: palpar la textura y ver-certificar la elasticidad deseada de la masa.

Hecho esto, nuestro panadero pasa al siguiente paso en su elaboración, el reposo en bloque. La masa de su barra está lista por lo que la saca de la amasadora y la deposita en bloque sobre su mesa de trabajo. El panadero aquí, con sus ojos, mira, observa y controla el tiempo que la masa tiene que reposar. Al mismo tiempo, observa cómo su masa va creciendo aumentando su volumen sin achatarse, señal inequívoca que la fermentación está produciéndose correctamente, de lo contrario, esto le está dando la pista al panadero que su masa no tiene la fuerza suficiente para aguantar la fermentación. A esta acción de su vista, se une ahora la de su olfato que percibe el aroma de la masa fermentando a través del característico olor ácido de ésta. Y al final, junto a esta simbiosis, se incorpora la acción de su tacto. Su mano ahora palpa, con la yema de sus dedos, la superficie de la masa sintiendo la textura lisa y la temperatura y, ejerciendo una ligera presión sobre la misma, percibe también si ésta está blanda o dura. Justo en este instante, su vista retoma la acción dominante pues ve que el dedo presiona la masa, produce una deformación y observa la reacción de ésta ante esa presión. Así, si la masa, después de presionar, vuelve a su estado, nuestro panadero entiende que la masa de su futura barra ha reposado y ha fermentado correctamente. Si en cambio la masa después de ser presionada mantiene la presión, nuestro panadero entiende que la masa de su barra todavía necesita más tiempo de reposo y fermentación.

Acabado el reposo en bloque de su masa, nuestro panadero procede ahora a dividirla en piezas. En este momento de su elaboración, los sentidos que entran en acción son de nuevo el tándem vista-tacto. Así, con su mano, el panadero se sirve de una rasqueta o cuchillo con la que corta la masa en trozos

de similar tamaño y los pesa para certificarse que tienen un peso más o menos igual. Al mismo tiempo, sus ojos observan, analizan, cercioran o rectifican todo este paso. Si se sirve de la divisora hidráulica para dividir su masa en piezas, además de la vista y el tacto se suma su oído que escucha el sonido de la máquina cuando comienza a dividir y cuando finaliza la división.

Acabada la división, nuestro panadero saca su masa cortada en piezas y las dispone sobre la mesa de trabajo y las deja ahora reposar en pieza. En este punto, los sentidos que juegan son los mismos que cuando la masa estaba reposando en bloque, salvo que ahora se les une además aquí el olfato. Con sus manos toca las piezas, las cubre con un plástico/tela o las mete dentro de un cajón de madera evitando así que se resequen, anota los tiempos de fermentación, mientras tanto con sus ojos va cerciorando todos estos actos y observando que esta segunda fermentación continúe adecuadamente. Justo aquí entra en acción su olfato. Si al levantar la tela o abrir el cajón para ver cómo van las piezas, los efluvios de éstas desprenden el aroma y olor ácido característico, el panadero está entendiendo que sus masas están listas para el siguiente paso en la elaboración. Si en cambio, el aroma y olor que emanan de las piezas es muy sutil, nuestro panadero entiende que sus piezas necesitan todavía un poco más de tiempo de fermentación.

Una vez que las piezas de las futuras barras han terminado de fermentar correctamente, el panadero continúa al siguiente paso: moldear sus masas y darles forma de barras. En este paso de la elaboración, es su sentido del tacto el que toma la acción principal pues con sus manos coge cada pieza de masa, las dispone sobre la mesa de trabajo y comienza a moldearlas. Delicadamente con sus dedos, va tocando las piezas, las va presionando y deslizando, del centro hacia las puntas, con la ayuda de las palmas de sus manos, generando así una masa en forma de barra. Junto al tacto, su sentido de la vista juega aquí un papel complementario, es decir, vuelve repetirse el binomio tacto-vista, puesto que los ojos están todo el tiempo recibiendo, cerciorando y evaluando lo que las manos tocan y hacen. En el caso de que el panadero utilice la máquina moldeadora de barras en lugar de hacerlas a mano si la necesidad le apremia, el tándem tacto-vista anterior vuelve a repetirse, si bien de forma inversa, es decir, vista-tacto. Su sentido de la vista es el que tiene ahora la acción

dominante, dado que con sus ojos controla el funcionamiento y el moldeo de las masas dentro de la máquina. Mientras su sentido del tacto hace el papel complementario y necesario al de la vista, ya que con sus manos va tomando las piezas de masa, formadas ya en barras, que van saliendo de la máquina y, al mismo tiempo que caen sobre la cinta, con las palmas de sus manos va afinando las puntas de las barras dándole un toque manual y final.

Tanto si moldea a mano como si lo hace a máquina, una vez que nuestro panadero acaba este paso, deposita las barras, las cuales toma con sus manos, sobre los cajones de madera, bandejas o telas sobre una mesa para la última fermentación. En esta fase de fermentación final, los sentidos de los que el panadero se sirve son vista-olfato-tacto, en un trinomio indisociable. Con sus ojos, mira, observa y controla el crecimiento de sus barras que han casi de doblar su volumen y mantener una superficie lisa y unida aun cuando se hinchen. Para este control visual, utiliza la técnica del vaso de plástico (véase p. 50 de este presente trabajo). A su vista que controla, se une su olfato que si bien siempre receptivo ahora tiene una acción más determinante. Por su nariz percibe el aroma y el olor ácido de la barra que está fermentado. Si el olor que percibe es muy sutil, el panadero sabe que la barra ha de fermentar un poco más de tiempo, si en cambio, el olor que siente es más intenso le alerta de que la barra puede haber terminado su tiempo de fermentación adecuado o incluso que haya fermentado un poco más de lo deseado. Es justo en ese instante, cuando siente el olor intenso de la fermentación, cuando entran en acción vista y tacto en simbiosis para certificar la alerta que su olfato está emitiendo. Con los ojos, el panadero ve que su barra está hinchada y con su dedo índice presiona la superficie de la masa. Esa presión genera una hendidura sobre la superficie de la masa. El panadero comprueba ahora, con sus ojos expectantes, que si esa hendidura desaparece rápidamente de la superficie que vuelve a su estado-aspecto inicial, su barra está lista para ser horneada. Si en cambio la superficie mantiene la hendidura, los ojos certifican al panadero que su barra necesita todavía un poco más de tiempo de fermentación.

Comprobado entonces que la barra está lista para ser horneada, el panadero transporta sus barras a las herramientas que usa para meterlas dentro del horno: cinta transportadora o pala de madera. En este momento, el panadero

se sirve nuevamente de sus sentidos vista y tacto. Con sus manos, deposita las barras con suma delicadeza y cuidado sobre la pala o cinta procurando dejar el espacio correcto entre ellas. Sus ojos avizores observan y controlan que este proceso sea cuidado, detallista y preciso, pues el mínimo error aquí puede hacer que su barra pierda los gases del interior y se deforme o también, durante la cocción dentro del horno, las barras no se cuezan completamente o se peguen por no dejar el suficiente espacio entre ellas.

Ya sobre la pala o cinta transportadora, el panadero procede a crear la greña o cresta característica de sus barras a través del corte. Aquí nuevamente es el tándem tacto-vista el que ejecuta la acción. Con sus manos, el panadero agarra una cuchilla y la pone entre sus dedos y ejecuta, de forma decidida, rápida y precisa, sobre la superficie de las barras, cortes longitudinales con la cuchilla levemente inclinada hacia un lado. Sus ojos observan, controlan y evalúan todo el proceso que sus manos están ejecutando. Así, si nuestro panadero en una de sus barras no ejecuta el corte con la inclinación correcta o lo hace con ligero titubeo, sus ojos ven ese momento que el corte no ha sido el adecuado por lo que él entenderá que la barra no tendrá la greña que él desea, resultando un corte ciego (véase p. 93 de este presente trabajo).

Llegado a este punto, nuestro panadero tiene sus barras listas para ser horneadas dentro del horno. En este momento, los sentidos que él usa son el tacto, la vista, el olfato y el oído, los cuales van apareciendo paulatinamente a medida que la acción se lo requiere. Así, en primer lugar, el panadero se sirve de nuevo de sus sentidos del tacto y la vista trabajan siempre en binomio dado que mientras con sus manos coge la pala e introduce, con cuidado y previsión, las barras dentro del horno (o acciona la cinta transportadora si se sirve de esta herramienta), con sus ojos va cerciorando y corrigiendo todo. Ya una vez dentro del horno, el tacto pasa a una acción más pasiva, pues el panadero sólo usará sus manos para abrir, de tanto en tanto, la puerta del horno, tocar o accionar algún botón, manivela o artilugios de los que aquél disponga o tomar la pala para sacar los panes cuando estén listos. Dentro del horno, por tanto, es la vista la que ostenta el papel dominante a la que ahora se unen en sinergia sus sentidos del olfato y del oído. Con sus ojos, el panadero va observando la evolución que las barras llevan, durante su cocción, dentro del horno (crecimiento que cogen,

tono y color que adquieren, erupción de la greña o cresta) y, al mismo tiempo, con ellos controla también el vapor que se genera o necesita dentro del horno, el tiempo de cocción y la temperatura. Su nariz, mientras los ojos hacen su cometido, va captando, sintiendo y analizando todos los aromas y olores que los panes van produciendo desde el interior del horno. Esos aromas y olores hacen que nuestro panadero preste atención, con sus ojos (sinergia), a los panes, pues un cierto matiz a quemado le alerta de que al menos algún pan está tostándose de más y necesita ser cambiando de lugar dentro del horno para que no resulte quemado o quizás sacarlo ya porque completó su cocción. En esta sinergia vista-olfato se une su oído que alerta al ojo ante cualquier sonido que proviene del horno. Así, si los tenues crujidos que las barras van produciendo dentro del horno se hacen extraños, el oído percibe ese sonido y alerta al ojo a mirar y observar qué está pasando en el interior del horno. También, el oído alerta al ojo ante el estridente sonido de la alarma, que previamente programó para el control del tiempo de cocción de las barras, que éstas han terminado la cocción y es hora de sacarlas del horno. Y en este punto, el tacto vuelve a tomar una acción más dominante complementada por oído, vista y olfato. Con sus manos, el panadero agarra la pala y abre la puerta del ardiente horno para sacar las barras ya horneadas. En ese mismo instante, mientras las saca, sus ojos miran y observan el color y aspecto final de éstas, su oído escucha el excitante crujido que las humeantes barras van produciendo a medida que se enfrían y su olfato percibe el agradable, cálido y delicioso aroma y olor de pan cocido y recién horneado que aquéllas emanan. Una vez las barras están enfriadas, es decir, con una temperatura que no provoque quemazón en la piel del panadero, éste con sus manos toma una y la palpa para comprobar el sonido que produce. Y es en este momento, donde el panadero pone en conjunto toda su sensibilidad a trabajar en una sinestesia que multiplica sus sentidos. Así, los ojos que ven a la mano palpar y presionar la barra, ven y tocan el crujido que la barra produce ante tal presión. La mano mientras palpa siente la esponjosidad, la turgencia y la crujencia de las barras y las ve. Al mismo tiempo, su oído ve, palpa y escucha propiamente el sonido de esa esponjosidad, turgencia y crujencia. Su olfato bien atento, ve, palpa, escucha y huele el aroma y olor que emana del interior de la barra. Y ¿el gusto?

El gusto, como pudiera hacernos creer, es el sentido que menos aportaría a esta sensibilidad panadera, pues parece que no trabaja en ningún momento durante la elaboración del pan. Es verdad, el panadero no prueba la harina, ni la levadura, ni la masa madre, ni siquiera sabe si su masa cruda tiene exceso de sal o azúcar, si ésta fuera una elaboración dulce. Sin embargo, no es así. El gusto toma en todo momento una actitud elíptica, pasiva pero receptora y acumulativa de todo el trabajo de los otros cuatro sentidos. El gusto está ahí presente, en silencio, pero observando, simplemente espera que llegue su momento para aportar su acción y sumarla a la de los demás, con lo que se crea la sinergia y sinestesia completa que posibilita, evalúa y desarrolla la sensibilidad del panadero. Así, recordando las citas del principio de este apartado de Merleau-Ponty que decía que el cuerpo se acoplaba con las cosas y de Le Breton que señalaba que el cuerpo era la proliferación de lo sensible al incluirse en el movimiento de las cosas y mezclarse con ellas, es el sentido del gusto el que posibilita esa inclusión y mezcla de las cosas de forma final *in corpore*, es decir, el gusto saborea el movimiento de las cosas, saborea lo que la vista ve, lo que la mano toca y palpa, lo que el olfato percibe y huele, lo que el oído oye y escucha. Y fruto de su saboreo, analiza y da significado a las cosas, es decir, se convierte en el sentido de la diferenciación como lo llama Le Breton (2007, p. 268). De esta manera, nuestro panadero toma con sus manos un trozo de la barra que apenas unos instantes atrás horneó. En el mismo instante que corta el trozo, sus manos palpan y sienten la textura de la barra; sus ojos observan atentos todos los detalles (color, cresta y forma final, alveolado, esponjosidad, turgencia y crujencia); su nariz percibe el aroma que emana al partir la barra y huelen el olor del pan bien cocido o falto de cocción; sus oídos también sienten los detalles que los ojos ven al partir la mano la barra y oyen y escuchan el sonido crujiente de la corteza al romperse y/o el sonido a oquedad, que tras un ligero golpe con la mano sobre la suela de la barra, ha de salir para saber que el pan tuvo la cocción correcta. Cortado ese trozo de barra, el panadero lo acerca a su boca. Ya sólo con rozar sus labios siente si es crocante o blando, hecho que sabrá cuando lo introduzca en su boca y lo comience a masticar. Ahí, el gusto recibe el apoyo de su oído que escucha el sonido al masticar el pan crujiente o blando dentro de su boca. Y es ahí dentro donde su lengua, a través de las papilas gustativas,

comienza a saborear e informa sobre todos los pasos de la elaboración. Así, el panadero saborea y sabe si su barra ha salido salada o carente de sal; si ha resultado de un gusto muy ácido o ligeramente ácido; si tiene la cocción adecuada o está cruda. Y aquí su olfato asiste al gusto que al mismo tiempo degusta el sabor del pan, percibe el aroma y los matices e incluso calidad de todos los ingredientes.

Con este ejemplo de un panadero cualquiera con el que he explicado mi concepto de sensibilidad panadera, finalizo este capítulo 4. Como yo suponía antes de mi investigación y así constaté durante todo su proceso de observación, investigación, reflexión y escritura, la sensibilidad panadera aflora en el aprendiz desde sus inicios en el aprendizaje de este oficio y va desarrollándola, junto a sus sentidos, paulatinamente gracias a su trabajo y observaciones diarias. Esta sensibilidad es la que va generándole al panadero, desde sus inicios como aprendiz, los conocimientos para hacer el pan que siempre pretende obtener: un buen pan. Así, en el próximo capítulo 6 veremos la sensibilidad panadera a través de las manos, ojos, nariz, oídos y boca de panaderos profesionales dentro de un obrador artesano y tradicional con más de un siglo de vida, *Forn Elias*. Veremos como la sensibilidad panadera se muestra y se transmite de aprendiz a panadero, de panadero a panadero.

PARTE III

5. ADENTRÁNDONOS EN *FORN ELIAS*: una panadería de 100 años de historia y tradición

5.1. En busca de mi panadería artesana: *Forn Elias*

Antes de acabar el curso de panadero en el Gremio de Barcelona, empecé a buscar panaderías artesanales y tradicionales para continuar con mi investigación en una segunda etapa. De esta manera, me dispuse a recoger toda información que me ayudara en tal cuestión, bien preguntando a mi profesor y al director de la Escuela del Gremio, mirando páginas de Internet y llamando por teléfono a las panaderías que podrían adecuarse a mi objetivo; o bien directamente buscando panaderías por las calles de Barcelona.

Así, pude contactar con *Mora Tradició Fornera*, una panadería de 1884 y situada en Can Parellada, en el municipio barcelonés de Masquefa. Tras llamarles y entablar una ligera charla donde les expuse por qué les llamaba, me contestaron afirmativamente que estaban dispuestos a recibirme, por lo que concertamos hora y día para hablar en persona.

Tras bajarme del tren y llegar a la dirección acordada, me recibió una mujer, la señora Montse, presentándoseme como la actual dueña de la panadería, junto a su hermano. Tras saludarnos y charlar ligeramente, comenzó a narrarme la historia de la panadería, así como enseñarme las instalaciones. Fue entonces cuando me percaté que, si bien se trataba de una panadería tradicional y familiar fundada en 1884, bajo mi punto de vista, estaba muy industrializada, era verdaderamente una fábrica. Tenía multitud de máquinas que hacían todo el trabajo por lo que el panadero prácticamente no tocaba la masa. Ello me sorprendió y horrorizó al mismo tiempo pues no podía concebir y entender que una panadería de tanta tradición pudiera ser tan industrial como era. Incluso el padre de Montse, anterior dueño y responsable de la panadería, me contó, con cierto tono maravillado, que, en la época de los años 80, cuando él era el dueño, la panadería era aún más moderna que hoy día. Algo que me dejó francamente estupefacto pues la panadería en ese momento ya era muy moderna.

Al final, tras conocer la fábrica y pasar toda la tarde con Montse en su panadería, me marché a casa pensativo con la idea de si realmente ése sería el mejor sitio con el que desarrollar mi investigación. Algo desanimado, concluí que no lo era, por tanto, debía continuar mi búsqueda de la panadería ideal que pudiera ajustarse al objetivo que tenía. Sí, mi panadería ideal estaría por llegar.

Después de numerosos e infructuosos contactos con diversas panaderías de Barcelona, un veraniego viernes de agosto, en el que había pensado ir a la playa en las afueras de la ciudad, encontré esa panadería ideal que buscaba. Iba bajando por mi calle de Sant Quintí, en dirección a la *Estació del Clot* para coger el tren, y, al pasar por la calle del *Freser*, vi que había una panadería en la esquina, *Forn Elias - artesans des de 1917*. Cerré los ojos por un instante y pensé “*¡Puede ser!*”, sin embargo, continué caminando por la calle para coger mi tren e ir a la playa. Mientras caminaba mi voz interior murmuraba: “*¡Walison, vuelve y pregunta!*”, a lo que yo me contestaba: “*¡Bah, seguro que me dicen que no y encima mira qué pintas llevas!*”. Entre este diálogo interno, decidido, me dije entonces: “*¡Venga, vuelvo! ¡Voy!*”. Así, me di la vuelta y fui para la panadería.



Foto 46 – Fachada actual de la panadería fundada en 1917 situada en el barrio barcelonés de *Camp de l'Arpa*

Al entrar a la panadería, pregunté a una de las dependientas por el propietario y me dijo que Anna, la propietaria, no se encontraba en aquel momento por lo que debería pasarme el lunes por la mañana que seguro ella estaría y así podríamos hablar. Así, volví el lunes por la mañana y pregunté por Anna de nuevo a otra dependienta que me dijo: “*Espere un momento, voy a llamarla*”. La dependienta se dirigió a una puerta que daba acceso al interior del obrador y se adentró. Tras unos segundos, regresó y me dijo: “*¡Ya viene!*”.

De repente, salió por la puerta una mujer que exclamó: “*¡Hola, yo soy Anna!*”. Era una mujer con media melena de color castaño, un poco más alta que yo, de aspecto jovial y vestida con el uniforme de trabajo de la panadería, algo que me sorprendió. Con atención y simpatía, se acercó a mí y nos saludamos. Tras presentarme, le expliqué por qué había venido y comencé a relatarle mis objetivos con la investigación que estaba emprendiendo. Le dije que mis intenciones era estar en su panadería por unos tres meses, observando, trabajando y ayudando a fin de obtener respuestas por qué se mantienen panaderías tradicionales hoy día, algunas con más de tres generaciones, elaborando pan de modo artesanal y también sobre el panadero artesano, su figura y su sensibilidad. Anna, me escuchaba con atención y pude percibir que realmente le encantaba la idea. Me dijo que lo que le estaba exponiendo era algo súper interesante pero antes le gustaría comentarlo con sus panaderos para testar qué opinión tendrían ellos sobre esto. Así, me dijo que podríamos hablar en dos o tres semanas, pues estábamos a mediados de agosto y sus panaderos estaban de vacaciones, por lo que la normalidad no regresaría a *Forn Elias* hasta pasado el 15 de septiembre. Así, concretamos una fecha, el 21 de septiembre de 2015. Y llegado ese día, comenzó mi estancia en *Forn Elias*.

Antes de adentrarme plenamente en el obrador, previamente elaboré una lista con el guion de puntos (Anexo 6) que quería observar durante mi estancia en *Forn Elias*, que me serviría, de un lado, para orientarme, centrarme y dar cuerpo a mi investigación, y, de otro lado, para mostrarle a Anna todo mi cometido en su panadería.

Llegado el día 21 de septiembre, era el momento de presentarme en *Forn Elias*. Con una sensación de euforia y nerviosismo, llegué a las 10 de la mañana. Al entrar la tienda de la panadería estaba llena de gente. Entonces, comencé a

mirar y observar todo a mi alrededor y noté que la tienda tenía una decoración sencilla y equilibrada que me gustaba mucho. El techo era abovedado y en color blanco; las paredes estaban pintadas en tonos grises y arena y las puertas y ventadas en tonos marrones oscuros, algo que daba al ambiente un carácter acogedor y tranquilo. Fijé mi atención ahora en los mostradores y escaparates. Eran de cristal y vi que estaban repletos de bonitos panes y otros productos de gran variedad como mermeladas, jaleas, chocolates, galletas o panes que decoraban la tienda. Me gustó especialmente lo bien ordenados y expuestos que estaban los productos de cara al público con sus etiquetas, nombres y precios. En un lado de los escaparates, había una pequeña barra con algunos taburetes donde los clientes podían tomar café o comer algo. Me causó también curiosidad la guillotina que había en el otro lado de la barra, una especie de cuchillo que las dependientas usaban para cortar y vender las cocas en el tamaño que el cliente deseara.



Foto 47 – La tienda de *Forn Elias*: vista general de sus escaparates, estantes con panes y cocas siendo vendidas y cortadas en porciones al gusto del cliente

Siguiendo mi mirada general por todo el espacio de la tienda, de repente vi, en la esquina junto a la puerta de entrada y salida, iluminada por una luz cálida y directa que provenía del techo, una estatua blanca de porcelana con forma de mujer sosteniendo unos ramos de espigas de trigo entre sus brazos. Realmente me llamó mucho la atención, pues parecía una virgen en su altar. Fue entonces cuando pensé que podría tratarse de la diosa Ceres, la diosa romana del trigo, los cereales, la agricultura, las cosechas y la fecundidad. De hecho, tenía un papel de pared con un trigal que la rodeaba.



Foto 48 – Imagen votiva en la entrada de la tienda del *Forn Elias*

Fue entonces cuando Anna, al verme, se acercó, nos saludamos y empezamos a hablar sobre todo lo que iba a hacer allí. Anna comenzó a explicarme cómo funcionaba *Forn Elias* y los diferentes turnos de trabajo que había para que yo pudiera adaptarme y organizarme con mi investigación allí. De esta manera, *Forn Elias* abre al público de lunes a viernes, de 7 a 14:30 y de 16:30 a 20:30 y los sábados de 7 a 14:30, permaneciendo cerrado los sábados por la tarde, los domingos y festivos. Por su parte, el obrador tiene cuatro turnos, tres de panadería y uno de pastelería. Los turnos de panadería, me contaba Anna, eran: de 23 de la noche a 7 de la mañana, donde trabajan Pedro y Ernest; de 3 de la madrugada a 11 de la mañana, donde trabaja Manel y de 8 de la mañana a 13 del mediodía, donde trabaja Enric, su hijo. El turno de pastelería, por su parte, es de 12 del mediodía a 21 de la noche, y en él trabaja Ester. Por su parte, ella me contó que su jornada en el *Forn* empieza normalmente a las 6:30 de la mañana y acaba a las 21 de la noche, es decir, Anna vive en el *Forn*.

Tras acabar de explicarme el organigrama de trabajo, nos levantamos y comenzó a mostrarme la panadería y presentarme al personal que en ese momento estaba trabajando. Fue entonces cuando conocí a Enric, su hijo, un chico de 20 años (en aquel entonces), que había decidido dedicarse a este oficio, y que en ese momento elaboraba bastones de queso, un producto que había conocido en un viaje reciente a Estados Unidos y que ahora se había dispuesto a añadirlo al surtido de elaboraciones y productos de *Forn Elias*.

Anna siguió mostrándome el obrador. Era grande, alargado, ordenado y muy limpio. Observé que había armarios grandes de madera, una divisora hidráulica, una divisora mecánica, mesas de madera, frigoríficos, congeladores, cámaras de frío, una fermentadora, batidoras, amasadoras y dos hornos de piedras refractarias giratorias. Al señalar los hornos, Anna dijo que ahora estos hornos usaban gasoil, como fuente de energía, porque tenían que adaptarse a las normas medioambientales de Barcelona, pero antes estos hornos estaban accionados por leña.

Bien atento a todo lo que mis ojos veían, me llamó la atención que hubiera cinco armarios grandes de madera y una sola fermentadora. Exclamé entonces “¡Oh, qué pequeña!” –señalando con mi dedo a la fermentadora. Anna me contestó: “Sí, es pequeña. En realidad, la usamos poquísimo, solo en momentos en los que queremos adelantar el trabajo”. Con una ligera sonrisa en mi cara, percibí en ese instante que *Forn Elias* podría ser lo que yo estaba buscando, una panadería que sigue realizando sus panes de manera artesana y tradicional.

Nos dirigimos a la oficina y despacho de Anna, una estancia anexa al obrador que antes era el antiguo comedor de la casa. Fue entonces cuando Anna me relató que *Forn Elias* era una antigua casa de 150 años, una casa en la que había vivido toda su familia desde que sus abuelos compraron el obrador en 1917. Mientras me narraba toda la historia del lugar, sentía la pasión y el amor que ella tiene por su familia, pero también por su trabajo y su oficio. Junto a su despacho, había una pequeña cocina con un fregadero y una ventana intactos de la época de sus abuelos. Me decía que dudaba en reformar la cocina, quitar las ventanas y cambiarlo todo a un aspecto más moderno, pero fue cuando pensó en voz alta: “¡Es una casa entre ciento cincuenta y doscientos años! ¿Cómo voy a quitar ventanas y cambiarlo todo? ¡Tengo miedo de que el espíritu de mis abuelos se vaya!”. Y es que Anna creía que el espíritu de sus abuelos seguía morando allí.

Con los vellos de punta, me enternecía y sobrecogía esa preocupación, cuidado y cariño de Anna por mantener la esencia y la historia de *Forn Elias*. De hecho, en las últimas reformas, Anna había recuperado del antiguo comedor de la casa unos azulejos con unas grecas ocres que dibujaban hojas de parra

rodeados por arabescos de tonos rosas y blancos. Debajo de ellos, Anna había creado un mural fotográfico en blanco y negro que mostraba a todo el que entrara en *Forn Elias*, con un simple y breve vistazo, las cuatro generaciones de panaderos que formaron y forman parte de este obrador artesano. Con cierta curiosidad, señalé una de las fotografías del mural y fue cuando Anna, con cierto gracejo y regocijo, me exclamó: “¿Algún parecido? ¡Pues soy yo muchísimo más joven, mi madre y, ella, Anamari, que lleva trabajando con nosotros desde hace más de 30 años!”. Justo al frente, en ese instante, miré y vi a Anamari que, desde el otro lado del mostrador, sonriente y amable, ofrecía a los clientes del *Forn* la variedad del día, un gesto que repetía día tras día en los últimos 30 años como me acababa de contar Anna. Me resultó francamente enternecedora la escena.

Anna, con su énfasis en mostrarme todo el *Forn*, me señaló con el dedo una esquina del techo que estaba sin pintar. Me contó precisamente que en una de esas reformas que habían hecho, cuando los obreros comenzaron a raspar, encontraron unas pinturas y unos agujeros que comunicaban con la parte superior de la casa. Al preguntar a su padre, Jaume Elias, sobre el hallazgo, le comentó que desconocía de qué o de quién podría ser. Ante la duda, dubitativa, Anna dedujo que con toda probabilidad esa pintura era anterior a la época en la que su padre vivió en el *Forn* por lo que decidió mantenerla intacta para mostrarla al público. Conservar algo antiguo junto al mobiliario e imagen actual de la panadería me mostró que Anna es una persona cuidadosa y con un sentido muy elevado sobre la tradición y la historia y, por tanto, se hace necesario mantenerlo en el tiempo para que no se pierda, ni se olvide. Esta sensibilidad y característica personal de Anna se refleja en toda la panadería, como así fui comprobando en mis días en *Forn Elias*.

Para mí, fue admirable ver cómo con pequeños detalles *Forn Elias* narra su propia historia y, al mismo tiempo, ofrece a su cliente ya no sólo pan sino esa agradable sensación de estar en casa, de familiaridad, de recuerdos de nuestra infancia, de nuestros abuelos, de la tradición. Al mismo tiempo, observé que no solo se trataba de un espacio donde se hacía pan y en el que sus trabajadores iban a trabajar para tener un salario que les permitiera vivir, sino en realidad de una familia que trabaja en conjunto, de forma tranquila, con proximidad y afecto

familiar, con amor por su oficio. Cada trabajador de *Forn Elias* es parte de la familia, y así me sentí yo, ser parte de *Forn Elias*.



Foto 49 – La panadería de *Forn Elias*: su historia narrada a través de detalles visuales

Tras acabar de enseñarme toda la panadería, Anna me dejó dentro del obrador con su hijo Enric que en ese momento estaba haciendo bastones de queso. Mientras Enric me hablaba, yo observaba cómo trabajaba: el movimiento y deslizamiento de sus manos sobre la masa, la presión que ejercía sobre ésta, el modo en que moldeaba sus bastones y el cómo los fermentaba metiéndolos en los cajones de madera. Acabado el tiempo de fermentación, observé el cuidado con el que sacaba los bastones de los cajones y los ponían en la pala de madera para, posteriormente, meterlos en el horno.

Mientras hacía eso, Enric me hablaba sobre la temperatura del horno y me comentaba que, si bien tenía un termostato que le marcaba la temperatura, él sabía, gracias a su sensibilidad adquirida con la experiencia del día a día, la temperatura correcta que necesitaba para hornear. Así, me decía que, dependiendo del producto y del tamaño, necesitaba bajar la temperatura del horno o subirla como, por ejemplo, con las galletas y bastoncitos que se hornean más rápido que el pan de payés pues es más grande. Justo en ese momento, Anna regresó de nuevo al obrador y, al acercarse, me preguntó qué me estaba pareciendo todo hasta entonces. Asentí con mi cabeza y dije que todo estaba genial y que me estaba gustando mucho la forma con la que trabajaba Enric mientras hacía sus bastoncillos de queso. Anna entonces, con un tono de madre totalmente entregada y orgullosa, me dijo: “Sí, cierto. *Hace muy bien las cosas, le pone mucho esmero y perfección, ¿verdad?*”. Y prosiguió diciéndome que su

padre, Jaume Elias, observando trabajar a Enric, su nieto, se percató un día en cómo cortaba la masa y le dijo: “¡Anna, mira cómo corta Enric! ¡Se parece a mi padre!”. Ella afirmaba entonces que ese tipo de habilidades son innatas, que nacen con la persona, como si fuera una especie de don, una sensibilidad especial para hacer bien este trabajo.

De esta manera, ya desde este primer contacto con *Forn Elias*, estaba percibiendo los matices artesanos con los que aquí se elabora el pan: el cuidado y vigilancia constante del panadero a sus masas, el respeto por los tiempos de reposo y fermentación usando cajones de madera, el moldeado individual de cada pieza, etc. Y estas observaciones me hacían recordar inevitablemente aquellas primeras clases del curso en el Gremio de Panaderos, donde el profesor Toni nos enseñaba no solo a hacer pan sino a ser panadero artesano.

Tras este primer día, comencé a vivir y desarrollar mis días de trabajo e investigación en *Forn Elias*. Así, cuando llegaba al obrador, lo primero que hacía era ir al vestuario para cambiarme y ponerme el uniforme de trabajo. El vestuario y aseos estaban en el patio al fondo del obrador y accedíamos a ellos a través de una puerta de madera muy antigua, con un pestillo y una argolla que me producían curiosidad. Un día pregunté acerca de esto a Anna y ella me contó que esa puerta la había conservado porque tenía, con toda seguridad, más de 100 años puesto que el patio ya lo utilizaban sus abuelos como corral para criar gallinas y otros animales domésticos.

Tras cambiarme, estaba listo para trabajar en el obrador. Éste era grande y alargado como consecuencia de las distintas ampliaciones a lo largo de sus más de 100 años de vida y cuatro generaciones de panaderos. Las paredes eran de azulejos blancos refulgentes hasta el techo, éste de color arena como el color de las masas de pan. El suelo, siempre limpio era de un color mucho más claro que el techo. Las paredes tenían varios calendarios con los meses del año y anotaciones con las producciones del día, recetas y distintos avisos que servían para organizar el día de trabajo en el obrador. No contaba con muchas máquinas, algo que ya me llamó la atención aquel día en el que Anna me enseñó, por primera vez, el *Forn Elias*. Así, vi que había tres amasadoras (una de brazos pequeña, otra de brazos grande y una de cola de cerdo pequeña), una laminadora, una divisora hidráulica y otra manual pequeña, una máquina

modeladora y una batidora industrial para las elaboraciones de repostería. Había también dos mesas de madera impermeabilizada donde se trabajaban las masas. Una de las mesas tenía ruedas y esto permitía a los panaderos del *Forn* moverla y ponerla cerca de la ventana de cristal, que hay entre la tienda y el obrador, para mostrar así a la clientela de *Forn Elías* cómo moldeaban sus panes a mano. Esta acción cotidiana muestra una preocupación del *Forn* por mantener su esencia artesanal y tradicional de hacer pan y, al mismo tiempo, es un mensaje subliminal que transmite al cliente la idea de que “aquí se hace pan a mano, pan artesano, pan tradicional, pan natural”.

Por otro lado, apoyado en una de las columnas del obrador, a cierta altura, había una radio que siempre estaba encendida y servía para amenizar la rutina de la faena diaria. Encima de una de las amasadoras, en una esquina superior, había un abastecedor de agua fría que servía para coger el agua necesaria para la elaboración de las masas de pan. También había carros de apoyo, carros de metal con ruedas y distintos estantes donde se ponían las bandejas repletas de panes, pasteles, bollos, cruasanes, galletas, etc.



Foto 50 – El obrador del *Forn Elías*

Como ya había visto en mi primer día, *Forn Elías* tenía en su obrador armarios de madera para la fermentación de los panes. Éstos eran grandes, con doce cajones superpuestos, y los podían mover de un lado a otro, como si de un juego de ajedrez/damas se tratara, conforme a la necesidad de trabajo, de la

temperatura y/o del tiempo de fermentación del pan. Los utilizaban a diario y los preferían frente al uso de la cámara de fermentación que tenían.

El horno principal de *Forn Elias* es de piedra y ya existía antes de que los Elias compraran el obrador en 1917. Es un horno de piedra refractaria y giratoria, de unos 10 metros de diámetro aproximados. Es muy bonito, con azulejos en su frente de color arena y ladrillo visto. En su centro tiene una puerta de hierro, que se abre cuando la pala la toca y se cierra cuando ésta se retira. Este movimiento de palanca ayuda a la pala a quedar ligeramente en rampa facilitando así depositar los panes en el interior del horno. En el lado izquierdo, en la zona más inferior, el horno tiene un volante que cuando lo accionamos hace girar la piedra en el interior. Justo debajo de este volante, existe un orificio donde se puede observar el fuego que alimenta este horno. En la actualidad, el horno se alimenta gracias a una bomba de gasoil que lo mantiene caliente las 24 horas del día. Antes era la leña la fuente de energía utilizada para ello, pero ahora esta cuestión no se permite porque han de cumplirse las normas contra incendios, humos y contaminación ambiental actualmente vigentes.

El fuego del horno se enciende dos veces al día durante, aproximadamente, 15 minutos, conociéndose esta acción en *Forn Elias* como “*hacer el fuego*” (*fer foc*, en catalán). La bomba de gasoil crea la combustión calentando así la piedra y cuando ésta alcanza la temperatura crítica (unos 300°C), se apaga el fuego. Para controlar la temperatura y mantenerla siempre en torno a los 230°C, en la parte izquierda de la pared externa del horno, existe un termómetro. Éste, ante el mínimo cambio, alerta al panadero que ha de encender el fuego de nuevo evitando de esta manera posibles problemas durante el horneado. Como ya me comentó Enric, este tipo de hornos hay que conocerlos muy bien, saber controlarlos, conocer los puntos más calientes en su interior y así saber dónde poner los panes dentro, qué panes hornear antes y cuáles después, etc. En definitiva, tener una sensibilidad que solo el trabajo, la experiencia y observación diaria te proporciona. Este control, por tanto, es manual, y dista mucho de los actuales hornos digitales. Con estos nuevos hornos digitales, el panadero puede programar y mantener la temperatura en el nivel deseado gracias a un termostato digital que con solo accionarlo realiza tal tarea.



Foto 51 – Vista frontal y del interior del horno de *Forn Elias*

Al fondo del obrador, estaba la zona de pastelería con un congelador, una mesa, un fregadero, una batidora grande, un armario-alacena y un armario de cajones de madera para poner las elaboraciones ya horneadas antes llevarlas a la tienda para venderlas. En este espacio, en la pared del fondo, estaba el segundo horno de *Forn Elias*, también de piedra refractaria y giratoria, alimentado por gasoil como el horno principal, aunque éste de construcción más reciente. Si bien ambos hornos son de las mismas características y funcionan igual, este segundo horno se ajusta a una temperatura más baja (unos 190°C aproximadamente), mucho más adecuada para hornear los productos de bollería y pastelería como bizcochos, magdalenas, cocas dulces, galletas, brioches, etc.

Junto al obrador, en un área anexa a él, se encontraban las dos cámaras frigoríficas donde se almacenaban los productos perecederos y los panes que se elaboran por la noche, pero se hornean por la tarde, de modo que *Forn Elias* puede proporcionar pan a sus clientes durante todo su horario comercial. Estas cámaras se construyeron en la época en la que Jaume Elias, el padre de Anna, dirigía el *Forn*, que paulatinamente iba comprando casas y locales anexos al obrador para ir así instalando las innovaciones y equipamientos nuevos que iban surgiendo.

La panadería del *Forn Elias* siempre era un flujo constante de clientes, un ir y venir de personas que no paraba en ningún momento del día. Sin embargo, me percaté que el tipo de clientela era diferente por las mañanas que por las tardes. Por las mañanas, observé que solían acudir más personas mayores que jóvenes. En cambio, por las tardes, sucedía lo contrario: los clientes que se acercaban a la tienda solían ser jóvenes, parejas, padres con hijos pequeños o

personas que salían del trabajo. Un día le comenté a Anna esta observación mía y ella me confirmó que así era, que estaba en lo cierto, pues el tipo de clientela cambiaba a lo largo del día.

Normalmente a ciertas horas de la tarde, el trabajo en el obrador se hacía más pausado y relajado, y esto me permitía entonces poderme quedar en la tienda para observar. Así, las dependientas entraban y salían del obrador para sacar cestos llenos de pan horneado, panes que los clientes pedían y otros quehaceres. Siempre sonrientes y agradables, saludaban a la gente que entraba a la tienda para comprar: “¡*Hola, bon dia/Hola, bona tarda!*”. Además, solían ofrecer una muestra de un producto nuevo o recién hecho.

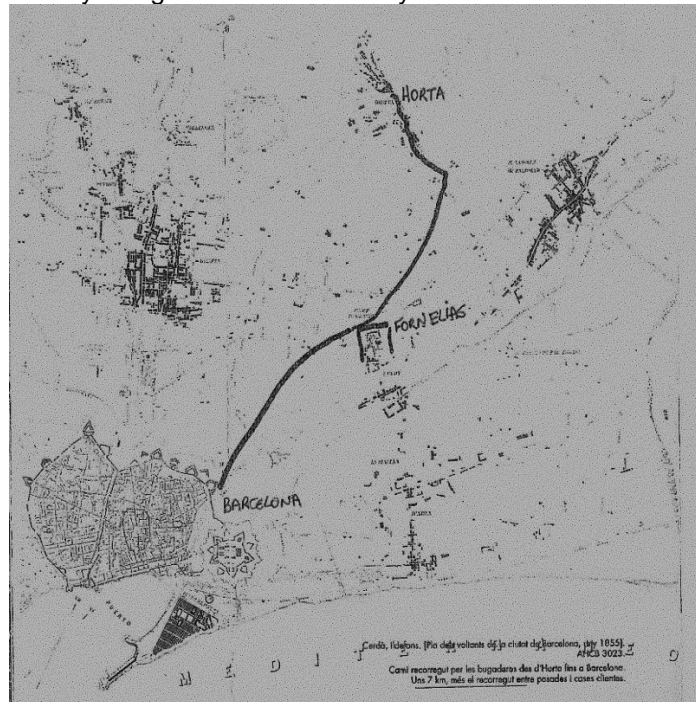
Al mismo tiempo, me fijaba en esos clientes que entraban a comprar. En una de las muchas tardes en las que el padre de Anna estaba en tienda, el señor Jaume Elias ya jubilado, presté atención a cómo saludaba y conversaba con las personas que entraban en la panadería. Sentado en su silla de ruedas, los saludaba y algunas personas incluso se acercaban a él y lo abrazaban, manteniendo una conversación llena de intimidad, afectividad sincera y familiaridad. Esa escena francamente me enternecía y emocionaba pues efectivamente cuando uno es cliente una de las cosas que más valora es el buen trato personal y cercano. Bajo mi parecer, considero que esta forma de trabajar y el trato familiar es una de las razones por las que las panaderías familiares, tradicionales y artesanas siguen vivas hoy día.

Otra peculiaridad que observé y que me gustó bastante, fue ver que la gente solía llevar su propia bolsa para comprar el pan. Esta bolsa, de tela o de saco, algunas con dibujos y bordados antiguos muy bonitos, recibe el nombre de talega (*taleca*, en catalán) y es la bolsa que tradicionalmente se ha usado para este menester hasta la aparición de la de plástico en los años 70 de nuestro pasado siglo XX, cuando se popularizó por su distribución gratuita en centros comerciales, supermercados y comercios. Me gustaba ver cómo las personas, con plena confianza, entregaban sus bolsas a las dependientas para que se las llenaran con los panes que ellos pedían. Esta escena plena de tradicionalidad, familiaridad y proximidad contrasta con los hábitos actuales del consumidor más acostumbrado a la modalidad de autoservicio y listo para coger y llevar (*take away*, en inglés).

5.2. Historia y tradición de *Forn Elías*, un obrador de 100 años

El *Forn Elías* empieza a producir sus primeros panes en 1917 cuando Jaume Elías Payerol y su esposa Eulàlia Brossa Elías, abuelos de Anna, compran el antiguo horno que había en Camp de l'Arpa del Clot, en mitad del camino que unía el antiguo pueblo de Horta (ahora barrio barcelonés) con la vecina Barcelona, un camino que las lavanderas de este pueblo recorrían para recoger, lavar y planchar las ropas de las familias burguesas y adineradas de la *Ciudad Condal*.

Figura 2 – Mapa de Barcelona en el año de 1855 donde muestra los caminos de las lavanderas desde Horta a la ciudad y el lugar donde se instaló y fundó *Forn Elías* en 1917



Fuente: Archivos propios de *Forn Elías*, 2015.

Jaume Elías Payerol era el tercer hijo de Jaume Elías i Samsó y Maria Payerol, una pareja que tenía un negocio de carros de caballos para transportes, en el pueblo de Horta y que más tarde adquirieron un tejedor, aprovechando el tirón de la construcción y desarrollo de la floreciente Barcelona. Al no ser el hijo mayor, no podía heredar el negocio familiar, por lo que buscó entonces aprender el oficio de panadero primero en una casa de un familiar panadero en La Sagrera, después en el Passeig del Born y en un horno de la calle Montserrat, en el barrio del Raval de Barcelona, un barrio bastante convulso por aquella época. Por su

parte, Eulàlia Brossa Elias era hija de Joan Brossa y Antònia Elias i Samsó, ésta tía del futuro marido de su hija. Eulàlia trabajaba como lavandera para familias burguesas barcelonesas, tal y como su madre Antònia, por esta razón, ella, que conocía perfectamente las mejores tiendas, comercios y productos de calidad de la ciudad de Barcelona, desarrolló una sensibilidad, gusto y exquisitez por la buena calidad.

Jaume y Eulàlia eran vecinos y además primos hermanos. Sin embargo, se enamoraron y decidieron casarse, no sin ciertas dificultades. Gracias al derecho de la legítima (la *llegítima*, en catalán) por el que Jaume tenía derecho a recibir una parte de la herencia familiar, él y Eulàlia, tras casarse, pudieron comprar a la familia Cadalfach el antiguo horno que se traspasaba en Camp de l'Arpa, en la actual calle Freser, cerca de la confluencia del Passeig Maragall y la calle Còrsega, en 1917. Y así comienza la primera generación de panaderos de *Forn Elias*.

En los años siguientes a la fundación del *Forn*, España se ve inmersa en una época de efervescencia social, grandes movimientos obreros, huelgas patronales y también una epidemia de gripe (la conocida en Europa como “*gripe española*”) que afectó fuertemente a la población. Todo esto provocó que muchas personas quedaran sin dinero para poderse curar y alimentar. Así, el barrio donde *Forn Elias* se encontraba (y se encuentra hoy día), no fue una excepción a la regla y sufrió también el envite de tales acontecimientos. De hecho, Eulàlia, la abuela de Anna, y su esposo también contrajeron la enfermedad, si bien lograron superarla gracias a su juventud. Sensibilizada ante tal panorama, Eulàlia empezó a fiar panes a las personas necesitadas que se lo pedían. Este gesto de confianza y empatía fue generando clientela y, al mismo tiempo, una relación de cariño y familiaridad con la vecindad. Esta actitud se refleja hasta hoy día, pues muchos de los clientes actuales recuerdan que sus familiares fueron ayudados por *Forn Elias* en épocas de penurias. Y precisamente estas premisas, de familiaridad, tradición, confianza, fidelidad y empatía, las pude percibir en cada pequeño gesto de Anna, la actual tercera generación de panaderos de *Forn Elias*.

Jaume Elias Payerol y Eulàlia Brossa Elias tuvieron cuatro hijos: Francisca, Josep, Joan y Jaume, el padre de Anna. Todos juntos vivieron en el

horno, pasando la dura época de la Guerra Civil Española (1936-1939, años en los que el horno tuvo que parar su funcionamiento) y la no menos dura época de la Posguerra (1939-1950, años de la colectivización de bienes y productos y el racionamiento de alimentos). Poco a poco, el país iba mejorando y recobrando cierta normalidad y, por ende, los Elías también. Toda la familia (padres, hijos, yernos y algunos ayudantes) ayudaba y trabajaba en el *Forn* hasta que, a finales de los años 50, los hijos comenzaron a realizar su propio camino. La hija mayor, Francisca, se quedó con el horno que el hermano de su marido tenía en Horta; el hermano Josep, a quien le correspondería heredar el horno a la muerte de sus padres, había desarrollado una fuerte alergia al polvo de la harina que le provocaba asfixia, por lo que sus padres decidieron montarle una mercería junto a su esposa. El siguiente hijo, Joan Elías, se convirtió en practicante en una farmacia. Así, Jaume Elías Brossa, el hijo pequeño, como si el destino hubiera decidido por él, sería quien se quedaría al frente de *Forn Elías* tras la muerte de sus padres. Y es con Jaume Elías Brossa, el padre de Anna, con el que comienza la segunda generación de panaderos del *Forn*.

Con Jaume Elías Brossa, el *Forn* ha vivido su verdadera transformación y crecimiento siendo lo que es hoy día. Si de un lado el padre de Jaume Elías era más bien reacio en innovar y/o introducir nuevos productos en la panadería, Jaume Elías tenía otras ideas, él entendía que el horno debía evolucionar y adaptarse a los tiempos corrientes. Así, con un espíritu innovador que siempre le caracterizó, Jaume introdujo la elaboración de las *ensaïmadas de Mallorca*, que había aprendido a hacerlas durante el servicio militar en la isla mallorquina (1952). Posteriormente, aprendió, gracias a un amigo panadero, a realizar las famosas *cocas de Forner*, y rápidamente las introdujo en el *Forn* siendo hoy día uno de los productos estrella de la panadería. Más tarde, en la década de los sesenta, gracias a su mujer, Angelina Campos, introduce la elaboración de magdalenas basadas en recetas aragonesas de la bisabuela de su esposa. Y así, progresivamente, bien por cursos, bien por amigos panaderos, bien por el propio Gremio, además de los panes que ya hacían, iba introduciendo nuevos productos en la panadería, ahora convertidos ya en tradicionales de este horno: coquitos, masas de hojaldres, cruasanes, cocas, etc.

Pero Jaume no se limitó solamente a ampliar el surtido de elaboraciones de *Forn Elias* sino también supo transformar y adaptar el obrador a las innovaciones que iban surgiendo. En los años 60, amplía el espacio del obrador, tras adquirir un par de casas anexas al *Forn*, y restaura y compra más cajones de madera utilizados para el reposo y la fermentación de los panes (cajones que siguen usándose hoy día). También reformó profundamente el horno del obrador, que había quedado casi inservible tras una fuerte nevada (1962). Conservando su estructura moruna, el horno dejará de ser de leña y suela fija, para pasar a ser un horno de suela de piedra refractaria giratoria y alimentado por gasóleo, tal y como el Gremio le aconsejó que hiciera. Unos años más tarde, dota al obrador de un segundo horno de características análogas al reformado viejo horno. Al mismo tiempo, empezó a introducir máquinas más evolucionadas que ayudaban mejor a hacer pan y, de paso, aliviar esfuerzo y trabajo. Así, adquiere una divisora mecánica; cambia la antigua amasadora parabólica que cede su lugar a las nuevas amasadora de brazos y amasadora en espiral y así, hasta llegar a finales de los años 70 y primeros de los 80, donde introduce la cadena de frío con la compra de neveras y congeladores, lo que en sus propias palabras supuso “*una auténtica revolución*”.

A finales de los 90, Jaume Elias, por imperativo de su salud, necesitó jubilarse. Fue entonces cuando Anna, la mayor de sus tres hijos, asumió la batuta del *Forn* y con ella, comienza la tercera generación de panaderos de este horno tradicional barcelonés. El destino de la historia pareciera haberse confabulado en repetirse. Al igual que su padre, en palabras de la propia Anna; “*la vida parece que quiso decidir por mí*”. Anna Elias siempre había estado ayudando a sus padres en el *Forn* y, al acabar sus estudios de Bachiller, fue cuando comenzó a trabajar oficialmente, con contrato, en la tienda, de cara al público, vendiendo y despachando el pan.

Anna ha seguido la senda de cambios e innovaciones que su padre Jaume fue realizando. Así, Anna ha ampliado la cadena de frío con la instalación de dos cámaras frigoríficas donde almacenan todos los productos perecederos. También ha adquirido una pequeña cámara de fermentación que sirve de apoyo a los tradicionales cajones de madera (ésta solo la usan cuando el trabajo lo requiere necesariamente). Al mismo tiempo, ha ido renovando las máquinas que

por el uso han ido quedando obsoletas y ha introducido otras nuevas como la laminadora, la formadora de pan, la divisora hidráulica, al tiempo que ha cambiado la amasadora grande de brazos (100 kg de capacidad) por otra de brazos más moderna si bien más pequeña (80 kg de capacidad).

Sin embargo, aparte de estos cambios de maquinaria, el verdadero cambio que Anna le ha dado al obrador ha sido potenciar tradición, historia y artesanía de *Forn Elías* con la creación de una marca distintiva (logotipo, etiquetado, envasado, página web), una cuidada estética y exposición de los productos elaborados, nuevos productos como bocadillos listos para consumir, pizzas, *panninis*, cruasanitos, saladitos, galletas, etc. Asimismo, el toque personal de Anna, una mujer amante de su familia y su oficio, comprometida socialmente, se percibe en el *Forn*, de un lado con unas reformas de la tienda sumamente cuidadas, y de otro lado, con la creación de talleres para escolares para que los niños de las nuevas generaciones conozcan un obrador tradicional de pan artesano por dentro y aprendan a hacer pan usando sus manos.

Actualmente Anna trabaja en conjunto con su joven hijo Enric, un chico de 23 años que ha decidido continuar con el oficio tanto de sus bisabuelos Jaume y Eulàlia, como de sus abuelos Jaume y Angelina, y su propia madre Anna, encarnando así a la cuarta generación de panaderos de *Forn Elías*. Gracias a los consejos, al apoyo y al impulso que su madre, Anna Elías, le da, Enric está realizando viajes por diversos lugares, cursos formativos, concursos y, en definitiva, todo un universo de oportunidades e ideas a poner en práctica en el obrador y así crear libremente, testar, probar e innovar nuevas elaboraciones. De esta manera, gracias a este trabajo conjunto entre Anna y Enric, madre e hijo están introduciendo nuevos tipos de panes como pan de proteína, el pan de quinoa, pan de maíz con chía, panetones, entre otros productos adaptándose así a las exigencias y gustos de los clientes actuales del horno, sin olvidar sus elaboraciones tradicionales y los gustos de su clientela de toda la vida.

Será, por tanto, Enric Badia Elías quien dirija *Forn Elías* en el futuro y el que continúe adaptando la tradición de un *Forn* que el 6 de mayo de 2017 celebraba sus 100 años de historia y vida, con una fiesta en la calle en la que distribuyeron, para todos sus clientes, invitados, vecinos del barrio o personas que paseaban, 100 metros de *coca de Forner*, en el que cada metro simbolizaba,

un año de vida, es decir, un año de emociones, de sensaciones, de sabores, de recuerdos y momentos, de dedicación al oficio, de artesanía, de tradición, de familia, de confianza, de fidelidad, de empatía y, en definitiva, de amor.



Foto 52 – Celebración de los 100 años de *Forn Elías* en mayo de 2017

6. TRADICIÓN, *SENSIBILIDAD PANADERA* Y ARTESANÍA EN *FORN ELIAS*

En el capítulo anterior hablé sobre la historia de *Forn Elías* e hice una introducción del propio horno y de cómo él llegó a mí. Conocí a cada uno de sus actores y me imbuí de sus caracteres, historia, personalidad y su sensibilidad durante los días que conviví con ellos mientras los observaba, escuchaba, analizaba y aprendía de todo lo que me contaban, mostraban y explicaban. Así, mientras los escuchaba y miraba, tomaba anotaciones que, posteriormente, analizaba y comparaba con todo lo que iba forjando en mi mente hasta construir, poco a poco, mi concepto de *sensibilidad panadera*, el cual ya expliqué en el capítulo 4 (véase apartado 4.2), al comprobarlo directamente ahora también en un obrador artesano y por panaderos profesionales.

Por tanto, con este capítulo, que forma parte de la segunda unidad de análisis de mi investigación, me he propuesto exponer, de un lado, cómo fue, es y está siendo, en *Forn Elías*, la transmisión del oficio a través de mi interacción con todos sus actores, sus relatos y mis aprendizajes con ellos además de mis propias observaciones diarias *in loco*. Al mismo tiempo, explico cómo el panadero artesano con su *sensibilidad panadera* elabora el pan de modo artesanal dentro de un obrador tradicional y con más de 100 años de historia. Toda esta transmisión, tradición y sensibilidad acerca del oficio panadero generan un valor de lo artesano que es reconocido por los propios panaderos y sus clientes. Este valor de lo artesanal junto a los esfuerzos, cambios, innovaciones y adaptaciones, que *Forn Elías* viene haciendo desde sus inicios, es lo que está permitiendo a este pequeño obrador artesanal sobrevivir y mantener su oficio artesano.

6.1. Transmisión de la tradición en *Forn Elías*

Como podemos leer en el apartado 5.2 del capítulo 5, *Forn Elías* es un obrador artesanal con más de 100 años de vida e historia y cuatro generaciones de panaderos artesanos. Todos esos años de vida han sido y son años de trabajo y dedicación al oficio panadero que han creado una tradición panadera en el

seno de una familia que ha transmitido, de generación a generación, dicha tradición.

Así sobre los comienzos de esta tradición panadera en *Forn Elias* y de cómo se convirtió en una tradición familiar me habló Jaume Elias, quien encarna la 2ª generación de panaderos de este obrador, durante la serie de entrevistas personalizadas que realicé a cada uno de los integrantes de *Forn Elias*. Ante mi pregunta de cuándo comenzó a trabajar, por qué y cómo fueron sus inicios en el oficio, me contestó que fue por tradición y por obligación puesto que sus padres eran panaderos (recordemos que sus padres, Jaume Elias Payerol y Eulàlia Brossa Elias (1ª generación), son los que fundaron el *Forn* en 1917):

“Por tradición, mis padres eran panaderos y yo nací aquí en la panadería [...] Todo eso era un poco la obligación que me impusieron y no tenía otra opción, no se podía escoger como ahora para aquí para allá, no tenía otra opción y así empecé a trabajar, sin ganas de continuar, lo hacía porque me obligaban mis padres, yo estaba como aprendiz aquí, pero enseguida aprendí el oficio [...] Murió mi padre y esto lo cambió todo. Mis hermanos se marcharon para otras cosas y yo, bueno, mi madre me inculcó que tenía que estar aquí trabajando y llevando la panadería [...] Insistió, insistió y al final, bueno, me quedé aquí y aquí estoy”.

Jaume Elias, 82 años, 2ª generación de panaderos de Forn Elias

Anna Elias, de la 3ª generación de panaderos, me señaló, al igual que su padre Jaume, que ella comenzó en el oficio porque nació y se crió directamente en él. Poco a poco, a medida que iba creciendo, ella ayudaba a llenar los cestos de pan entre otras cosas hasta que decidió trabajar oficialmente en la panadería:

“Pues cuando yo nací mis padres vivían aquí, entonces pues para mí la tienda siempre fue parte de mi casa. De hecho, me cuentan que yo empecé a andar aquí con una bolsa de papel entre las manos [...] Recuerdo que quería ir de campamentos y mi padre me dijo entonces *¡Vale, de acuerdo, si tú te vienes a trabajar y ayudarnos, yo te pago...y tu podrás ir de campamentos!* Entonces yo iba, llenaba las cestas...no despachaba porque tendría pues como doce años [...] Luego me quise comprar una moto y mi padre me dijo *¡Vale, está bien, cada letra es un ejemplo de trabajo tuyo! ¿de acuerdo Anna?* Y así empecé, pero yo seguía mi vida, esto era solamente una cosa a más ¿no? [...] Ayudaba aquí o en la casa cuidando de mis hermanos siempre colaborando con la familia. Me considero una persona muy familiar. Cuando empecé realmente a trabajar aquí más en

serio y a hacer una jornada fue cuando mi padre se puso enfermo que empecé a venir los sábados junto con la hermana mayor de mi padre y ayudaba a despachar [...] Yo pensaba que iba estudiar psicología o sociología, me encanta las personas y la gente. Y decidí pues que estudiar tampoco era lo mío. Yo era más feliz aquí con la gente, mirando y sabiendo, un poquitín, pues descubriendo lo que cada persona les gusta pues de la comida o del pan ¡me encantaba!”.

Anna Elías, 51 años, 3ª generación de panaderos de Forn Elías

Por su parte, el joven Enric Elías, la 4ª generación de panaderos de *Forn Elías*, también me señaló, del mismo modo que su abuelo Jaume y su madre Anna, que él empezó en este oficio desde pequeño porque se crió en el obrador y en el seno de una familia panadera:

“Yo recuerdo que cuando era pequeño y por ejemplo tenía que hacer los deberes del colegio y los hacía aquí, porque mi madre estaba aquí y, claro, si me iba a casa pues solo no los hacía porque estaba solo. Entonces, cuando acababa los deberes mi abuelo, que estaba aquí (en el obrador), por ejemplo, con la laminadora yo le pisaba los pedales, él hacía unos pliegues, me enseñaba a enrollar unos cruasanes [...] Empecé porque estaba aquí y aquí era como mi casa. Estaba más rato aquí que en mi casa, me quedaba haciendo cruasanos, mientras mis colegas jugaban a la Play y yo no tengo Play. Creo que es como así me enganché el estar aquí en las tardes, viendo a mi madre vender”.

Enric Elías, 20 años, 4ª generación de panaderos de Forn Elías

Como podemos ver en estos comentarios de Jaume, Anna y Enric, el vector principal de la transmisión en *Forn Elías* es la familia o la tradición familiar, es decir, un oficio con arraigo familiar que se transmite de padre/madre a hijo/-a, abuelo/-a a nieto/-a, etc., de generación a generación. Esto concuerda con una de las tres vías de la transmisión del oficio panadero apuntadas por Edilza Fontes (1993) en su estudio *O Pão Nosso de Cada Dia*, en el que referencia que la entrada a la panadería se hacía por la mano del padre, maestro panadero (véase capítulo 2 del presente trabajo, p. 25). Al mismo tiempo, esta transmisión de Jaume a Anna y a Enric constata y representa lo que Peredo (1994) denomina el *ciclo de la tradición*, un ciclo que va desde el acto de entregar, traspasar, transmitir al acto de recibir y repetir. Así pues, Jaume Elías recibió de sus padres el oficio continuándolo. Jaume (transmisor) entrega, traspasa y transmite su oficio a su hija Anna que lo recibe y, a su vez, repite el mismo ciclo con su hijo

Enric, completándose así el ciclo de la transmisión de la tradición. La familia, por tanto, como señala Thompson (1993, p. 9) adquiere un papel fundamental en la transmisión de la memoria familiar, del lenguaje, de los valores sociales y de las habilidades domésticas.

Por otro lado, como ya sabemos, aparte de la línea familiar, en *Forn Elias* trabajan otros panaderos que acompañan a Jaume, Anna y Enric completando a este obrador artesano: Ernest, Pedro, Manel y Ester. Cuando los entrevisté para saber cuándo comenzaron a trabajar, por qué y cómo fueron sus inicios en el oficio, uno me dijo que también comenzó por tradición familiar al ser sus padres ya panaderos (Ernest); dos me contaron que fue por hacerse aprendices en el oficio (Pedro y Ester, ésta desde siempre en *Forn Elias*) y otro me narró que empezó a trabajar tras un curso en el Gremio de Panaderos de Barcelona, gracias a su bolsa de trabajo (Manel).

“En mi casa, mis padres eran panaderos, tenían una panadería y me pusieron a trabajar de panadero por las noches, esto con unos catorce o quince años y me enseñaron así”.

Ernest Cabedo, 58 años, panadero de Forn Elias

“Yo empecé digamos que por accidente. Mi profesión, en realidad, era al principio en la metalurgia, pero yo ya había estado de aprendiz o ayudante, más bien de ayudante en una panadería al lado de casa. Entonces, más o menos conocía el oficio, pero muy poco. La panadería el problema que tiene es que trabajas en los festivos y no me llamaba mucho la atención. Pero tras las Olimpiadas aquí en Barcelona hubo un bajón terrible de trabajo y la fábrica cerró y, entonces, yo me quedé en paro. Mi hermana, que trabajaba en una panadería, me dijo *¡Vente y me ayudas aquí!* y ahí empecé. Yo tenía pues como unos 23 años [...] Y entonces, pues ya empecé ahí y un encargado que tenía, que era muy estricto, me enseñó mucho”.

Pedro Alberola, 54 años, panadero de Forn Elias

“Yo era cocinera y me salí de aquello. Estaba en paro y me cogieron aquí. Una amiga mía me dijo que hacía falta alguien aquí en *Forn Elias*, por días y horas sueltas y entonces vine y empecé. Me empezó a gustar más esto que lo de la cocina y nada... El padre de Anna (Jaume Elias) me fue enseñando y enseñando cada vez más. Yo de pasteles, pan, pasta...nada, no había tocado nunca”.

Ester Iglesias, 46 años, pastelera y panadera de Forn Elias

“Empecé hace cuatro años. Fui al Gremio, me informé y dije *¡Este curso!* (se refiere al mismo curso de panadería que yo también hice en el Gremio de Panaderos de Barcelona). El curso duraba dos meses y yo estuve ocho meses porque me quedé después ahí enseñando a los demás. [...] Después estuve trabajando de cocinero y aquello fue mal y justo en la semana que cerraron el lugar donde trabajaba, me llamó Anna por la bolsa de trabajo que hay en el Gremio”.

Manel Jurado, 50 años, panadero de Forn Elias

Se observa aquí de nuevo con Ernest que la transmisión de la tradición del oficio panadero es de padres a hijos, de generación anterior a generación posterior, tal y como señala Fontes (1993). Sin embargo, los casos de Pedro, Ester y Manel no siguen el hilo de la transmisión familiar. Ellos encarnan las otras dos vías que esta misma autora marca como vías de transmisión y/o acceso al oficio panadero: por *vía de amistad*, donde los panaderos inician a jóvenes hijos de amigos; y por *búsqueda-contratación directa del panadero*. Sin embargo, el caso concreto de Manel introduce una nueva vía de transmisión y acceso al oficio panadero en la actualidad, que se añade a las anteriores propuestas en el esquema de dicha autora: *la transmisión/acceso por vía de estudios reglados*, a través de instituciones de enseñanza profesionales, como en este caso específico, el Gremio de Panaderos de Barcelona.

Al mismo tiempo, Ernest, prosiguiendo en su respuesta sobre sus inicios en el oficio, me comentó que un tiempo después de asumir y regentar la panadería de sus padres, tras jubilarse los mismos, tuvo que cerrarla por diversas cuestiones, pero gracias a los compañeros primero del Gremio y después por Anna Elias, quien le contrató para trabajar en *Forn Elias*, pudo seguir en este oficio panadero. Por tanto, podemos constatar de nuevo aquí el esquema de Fontes (1993) sobre las vías de transmisión-acceso al oficio, donde vuelve a cumplirse esa vía de amistad, compañerismo y/o solidaridad corporativista.

“Mis padres se jubilaban, entonces me quedé con la panadería y empecé a coger el ritmo, pero fue fatal. Perdí clientes y no porque lo hiciera mal, sino porque empezó una guerra de precios y oferta/demanda entre panaderos y después el ayuntamiento empezó a exigir que los coches del reparto fueran isotérmicos [...] Luego renové toda la maquinaria. Aún estaba pagando letras, faltaban unos dos años, y vino un señor que me dijo que había comprado la finca y que iba a construir una casa y que me tenía que ir a

la calle. Entonces, con mis padres ya jubilados, yo solo, me vi muy mal. Fue entonces cuando empecé con el Gremio y con representantes de harinas que me decían *¡Oye, en un sitio faltan panaderos!* Y así empecé en una panadería. Luego me salió otra que me pagaba más, donde estuve un año y medio... hasta que llegué aquí a *Forn Elias*, hace unos 8 ó 9 años. Por aquel entonces yo trabajaba menos rato y acompañaba a mi sobrina al colegio y allí me encontraba con Anna que llevaba también a Enric al colegio. Y un día pues hablamos y me dijo *¡Oye! ¿Por qué no vienes a trabajar a casa que se me jubila uno?* Y, entonces, me dije *¡Bueno, como estoy muy cerca de casa, vale!* Y nos pusimos de acuerdo”.

Ernest Cabedo

Tras las respuestas que me dieron a cómo empezaron en el oficio panadero, la siguiente pregunta que planteé a cada uno de los integrantes de *Forn Elias* fue cómo fue su proceso de aprendizaje del oficio y cómo fueron adquiriendo los conocimientos, saberes, técnicas del mismo. De esta manera, Jaume Elias me contestó que fue haciendo como podía, bien con algunos libros-cursillos, bien con parientes, colegas, otros panaderos o el Gremio, pero sobre todo me dijo que fue aprendiendo y adquiriendo a base de hacer y repetir todo una y otra vez.

“¡Como podía! ¡Como podía! Aquí con mis padres y hermanos, con libros, con otros compañeros, con reuniones, con cursillos, como podía. Así lo iba consiguiendo uno. Por ejemplo, te diré...una ensaimada. Cuando empecé a hacer la ensaimada era ridículo, pero un compañero que había trabajado aquí en *Forn Elias*, se instaló en Sabadell y se dedicó a la ensaimada. Pues este chico un día me dijo *¡Vente a ver cómo hacemos!* Y entonces, ¡pimba!, la idea la coges enseguida y empecé a hacer la ensaimada, a hacerla y hacerla y hacerla. E hicimos muchas [...] Y haciendo y haciendo es como vas aprendiendo, con todo lo que vas cogiendo, con las horas que vas trabajando llega un momento que tienes el oficio”.

Jaume Elias

Por su parte, Anna me contó que todo lo que sabe hacer lo fue aprendiendo básicamente de su padre Jaume, quien le inculcó desde siempre tratar los panes como si fueran bebés; y de su familia, de la que ella confiesa haber adquirido el carácter que le marca y del que se muestra orgullosa, el de su abuela Eulàlia, quien tenía un tacto especial para tratar a los clientes y un gusto afinado por la calidad, la exquisitez y los detalles. Anna también me relató

que ella ha aprendido haciendo cursos diversos, por proximidad con el Gremio de Panaderos de Barcelona y contacto con otros colegas panaderos, si bien ella señala, al igual que su padre, que ha ido aprendiendo y adquiriendo todos sus conocimientos a fuerza de observar, hacer, repetir una vez tras otra.

“Una de las cosas que más me acuerdo es que mi padre cogía el pan del cajón sobre la tela con mucho cuidado para ponerlo en la pala. Hoy día no, pero antes las harinas eran muy débiles y cualquier golpe hacía que el pan se chafara. Mi padre me decía: *¿Ves, Anna? ¡Así es como tiene que hacer, el pan es como un bebé, hay que cuidarlo como un bebé!*”.

Anna Elias

El más joven de los Elias, Enric, con un tono entusiasta y lleno de ilusión, me habló sobre cómo está siendo la adquisición de todos los conocimientos, saberes, técnicas, recetas que él ejecuta en su día a día de trabajo en *Forn Elias*. Aparte de haber estado siempre aquí observando, ayudando y aprendiendo con su abuelo y su madre, Enric se decidió centrar sus estudios académicos en el ámbito de la panadería y pastelería. Así, me contó que había hecho un ciclo técnico de grado medio en Panadería y Pastelería en la Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona. Tras las obligatorias prácticas de este ciclo, que él realizó en una pastelería, me contó que él ha seguido adquiriendo conocimientos y formándose a través de otros colegas panaderos, en otros obradores, en el Gremio, viajes, concursos; también por iniciativa propia buscando recetas por Internet, revistas, libros, etc.; y por el intercambio de conocimientos entre él y el resto de los panaderos que forman *Forn Elias*. Me resultó llamativo que Enric volviera a repetirme el mismo argumento que su abuelo y su madre me arguyeron, que en definitiva se aprende este oficio haciendo y repitiendo todo diariamente una y otra vez.

“Hice un grado medio de Panadería y Pastelería, en la Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona, que duró dos años. Luego tenía que hacer las prácticas en una empresa y me fui a una pastelería de Poblenou (barrio de Barcelona). Al acabar las prácticas, el chico me dijo si quería trabajar ahí porque le había gustado y dije que sí. Estuve trabajando ahí todo el verano haciendo chocolates, bombones, monas, figuras, etc. Tras eso, estuve en una panadería que se llama *Forn de Sant Tirs*, en *Gran Gràcia* y más tarde estuve en otro obrador de pan, aunque ahí estuve poquito tiempo, unos dos meses.

Ya entonces fue cuando hice el curso de Elaboraciones Básicas de Panadería del Gremio de Panaderos y al acabar fue cuando ya empecé un poco más en serio a trabajar, de lunes a viernes, con un poco de horario. Más tarde también he hecho un par de cursillos como el *panettone*. Bueno y ya aquí, haciendo, aprendiendo de todos los demás que me dicen “*Enric, tal y cual*”, probando e inventando recetas con mi madre, hablando con mi abuelo y esas cosas”.

Enric Elias

Ernest y Pedro, por su parte, me respondieron a la misma pregunta, que expuse a Jaume, Anna y Enric, que ellos han ido aprendiendo y adquiriendo toda la experiencia y conocimientos que tienen por mor de su trabajo diario en *Forn Elias*, por lo aprendido con cursos, con otros colegas panaderos o padres (esto en el caso concreto de Ernest), por el trabajo en otras panaderías y obradores artesanos e incluso panaderías industriales (esto en el caso concreto de Pedro), o bien por el Gremio y sus actividades.

“En la época en la que tendría unos veinte y pocos años, había una junta que se llamaba *Juvent Gremial Flequera* donde nos juntábamos todos los hijos de panaderos como yo, pues mis padres eran panaderos, tenían una panadería. Entonces, nos juntábamos todos los hijos de panaderos para jugar al tenis, hacer cursos...sí, sí, ese mismo que tú hiciste (refiriéndose a mí) en el Gremio, pero en otro sitio y con otros profesores [...] Luego mis padres se jubilaban, entonces me quedé con la panadería y empecé a coger el ritmo [...] Empecé con el Gremio y con representantes de harinas que me decían *¡Oye, en un sitio faltan panaderos!* Y así empecé en una panadería. Luego me salió otra que me pagaba más, donde estuve un año y medio... hasta que llegué aquí a *Forn Elias* hace 8 ó 9 años [...] Y aquí estoy, todas las noches, haciendo, haciendo, aprendiendo y cambiando a cada día”.

Ernest Cabedo

“Yo he trabajado en diferentes tipos de panaderías, ¿sabes? He estado en una panadería francesa, luego en una panificadora. También he trabajado en una panadería que tenía un horno giratorio como éste, de pisos de piedras refractarias o suela y después en otra en el que el horno era también de pisos, pero con doce bocas y con cargadores automáticos. [...] Yo no hice ningún curso, yo aprendí con un encargado que llevaba desde los cinco o seis años en una panadería, o sea, en una panadería familiar en la que había estado [...] Y luego aquí en *Forn Elias*. Es así, se aprende trabajando, estando aquí, aprendiendo del que está a tú lado que te dice *¡Oye, esto pasa por esto, esto pasa por aquello y tal!*”.

Pedro Alberola

Manel, al contrario que Ernest y Pedro, me contestó que él provenía de otra profesión totalmente diferente al oficio panadero y al quedarse sin su empleo decidió reinventarse y apuntarse al curso de Elaboraciones en Panadería del Gremio de Panaderos de Barcelona. Posteriormente, él fue adquiriendo experiencia, conocimientos, ideas, trucos, etc., dando clases demostrativas en ferias de muestras como representante del Gremio y después, gracias a la bolsa de empleo del mismo Gremio, al encontrar trabajo en *Forn Elias*. Su trabajo diario y el contacto con el resto de los colegas de este obrador también forman parte de su experiencia, saberes y conocimientos como así me afirmó en la entrevista.

“Fui al Gremio, me informé y dije ¡Este curso! (se refiere al mismo curso de panadería que yo también hice en el Gremio de Panaderos de Barcelona). El curso duraba dos meses y yo estuve ocho meses porque me quedé después ahí enseñando a los demás. [...] Después estuve trabajando de cocinero y aquello fue mal y justo en la semana que cerraron el lugar donde trabajaba, me llamó Anna por la bolsa de trabajo que hay en el Gremio. Bueno y aquí, haciendo y aprendiendo en *Forn Elias* todos los días”.

Manel Jurado

Por último, Ester, ante la misma pregunta que hice al resto de compañeros panaderos de *Forn Elias*, ella me contó que todo lo que ha ido aprendiendo y todo lo que sabe hacer lo aprendió aquí en *Forn Elias*, de la mano de Jaume Elias, del quien ella hace especial mención.

“Pues como te dije antes, yo no sabía nada de panadería y todo lo que he aprendido ha sido con el padre de Anna, con Jaume. He ido aprendiendo luego más cosas con cada día, con mucha práctica, haciendo y aprendiendo. Pero sobre todo ha sido con él, con Jaume, con quien más he aprendido yo.”

Ester Iglesias

Además de las entrevistas, realicé una estancia en *Forn Elias* durante cinco meses. Durante todo este tiempo que pasé en el obrador, pude hacerme partícipe de la tradición de este horno artesano, de sus formas, sus modos, sus elaboraciones, es decir, de todos los momentos en los que en su día a día se da la transmisión de conocimientos de esta tradición panadera, bien a través de las anécdotas que ellos me contaban o bien mostrándome y enseñándome a elaborar algunos de sus productos que hacen y venden.

Así, en una de estas muchas tardes que yo pasé en el obrador, mientras Ester me enseñaba cómo moldear los panes de agua en formato de chuscos, me contaba que ese pan lo había aprendido a elaborar con Jaume Elias, el padre de Anna, antes de que él se jubilara. Me recordaba aquel día, 30 años atrás, allá en sus inicios en *Forn Elias*, en el que apenas quedaba pan en la tienda porque se había vendido casi todo y, entonces, Jaume le dijo que iban a hacer una receta bien sencilla y rápida para reabastecer de pan la panadería: *“¡Mira Ester, vamos a hacer “pan de agua”, una receta sencilla y rápida!”*. Y así, Ester, en las tardes en las que observa que no hay suficiente pan en la panadería, continúa haciendo este “pan de agua” tal y como Jaume le enseñó. Mientras ella me narraba la anécdota, seguíamos haciendo los panes y fue, en el momento de transportarlos a los cajones de madera para que fermentaran, cuando le pregunté si era necesario esparcir harina en las telas de lino sobre las que los panes reposarían. Ella me contestó que no era necesario pues se desperdicia mucha harina y menciona a Jaume Elias de nuevo al respecto, pues fue él quien le había enseñado esta cuestión: *“¡Claro! ¡Todo lo que yo aprendí fue con él! Y yo sigo haciendo las cosas tal y como las aprendí con él”*.



Foto 53 – Pan de agua antes y después de ir al horno

En otra de las tardes, Ester hacía las ensaimadas y me enseñaba cómo hacerlas siguiendo sus pasos. En ese instante, llegó al obrador, en sus sillas de ruedas, Jaume Elias. Él ya no trabajaba allí, pues ya se había jubilado, si bien seguía teniendo el hábito de bajar todas las tardes al obrador para tomar un café, comer un trozo de coca y estar un rato en el obrador mirando y conversando. Mientras Ester estiraba la masa de las ensaimadas y me demostraba cómo lo

hacía, Jaume se aproximó a la mesa de trabajo y empezó a narrarme que él se fue a Mallorca desde Barcelona para aprender a hacer las ensaimadas cuando tenía 18 años. Me dijo que fue hasta allí “*porque Mallorca es el lugar típico y tradicional de la ensaimada*” y prosiguió contándome que tras regresar a Barcelona empezó a introducirlas, reproducirlas y elaborarlas en el *Forn*, destacándome que el truco para elaborar una buena ensaimada está en un largo tiempo de fermentación de más o menos 48 horas:

“¡Hace 63 años que las empezamos a hacer aquí! Yo dejaba un largo tiempo de fermentación y empezaba su elaboración los viernes, para luego cocerlas en el horno más flojito el domingo. Yo amasaba la masa en la máquina y luego la estiraba toda a mano, así tal como estás viendo a Ester que está haciendo ahora. Y así hacíamos un montón”.

Jaume Elias

Ester, con la ayuda de un rodillo de madera, seguía estirando las masas de ensaimadas y me preguntó si yo ya había hecho ensaimadas y le contesté que sí, que las había aprendido hacer en el curso del Gremio, si bien las mías habían quedado gordas. Fue entonces cuando me aconsejó que para que no me sucediera eso, es decir, para evitar que las ensaimadas se rompan al estirarlas y queden con el tamaño adecuado, debería de amasar un poco más de tiempo en la amasadora puesto que así quedan con una elasticidad más adecuada. En este momento, podemos observar la transmisión de conocimientos de Jaume a Ester y, al mismo tiempo, de Ester hacia mí y de Jaume a los dos.



Foto 54 – Ester me enseña cómo elaborar las tradicionales ensaimadas de *Forn Elias*

Obsérvese en esta escena el *ciclo de la tradición* definido por Peredo (1994, p. 136), donde el transmisor (Jaume Elias) inicia en algo que se transmite (oficio panadero) a alguien (Ester) que recibe eso transmitido, lo asimila, es decir, lo asume como posesión, legado y patrimonio, se identifica con ello y lo reproduce, lo repite y lo transmite a su vez a otra persona (Walison, o séase yo), cerrándose el ciclo de tradición.

Otra de las muchas tardes que pasé con Ester observé cómo se elaboraban diferentes productos tradicionales tales como las *cocas de forner*, *cocas rellenas*, *cocas de llardons*, magdalenas, valencianas, bizcochos, etc., que se elaboran en *Forn Elias* desde siempre, generación tras generación, y muy demandadas y consumidas por los clientes de la panadería. A este respecto, hay que mencionar que estos productos son muy típicos de España y, especialmente, Cataluña donde forman parte de la cultura y arraigo popular local, consumiéndose durante todo el año y en diversas festividades.



Foto 55 – Productos elaborados por Ester enseñados por Jaume Elias

En una de las mañanas de trabajo en el obrador, Enric hacía “pan de proteínas”, una elaboración incorporada recientemente al surtido de *Forn Elias* y que se elabora a partir una harina que ya viene preparada desde el proveedor. Enric me comentó que este pan lo hacen porque empezó a ser muy demandado por sus clientes, algunos por prescripción médica y otros por ser deportistas y querer un aporte extra de proteínas. Mientras moldeaba estos panes, me contó que tenían una peculiaridad y que siempre le sorprendía cuando los hacía: “*El pan de proteínas no crece mucho a temperatura ambiente, pero cuando se mete en el horno sube mucho*”. En ese momento, Enric se dio la vuelta y preguntó a

su abuelo Jaume, que justo estaba por allí, acerca de esta peculiaridad que venía observando en el comportamiento de este pan: “*Avi, ¿sabes qué pasa con el pan de proteínas? Porque fuera no crece mucho pero cuando lo metes en el horno crece un montón*”. Entonces, el abuelo le respondió: “*¡Bueno, como son preparados alemanes puede ser que lleven un poco de impulsor!*”. El abuelo siguió explicando a su nieto que esos nuevos preparados de mezclas de harinas de origen alemana suelen contener impulsores químicos en la composición, que se activan con el calor del horno y es por esa razón por la que el pan presenta tal comportamiento. Mientras escuchaba la conversación entre abuelo y nieto, tomaba mis notas y apreciaciones, y es que estaba percatándome en directo de cómo se producía ante mis ojos la transmisión de conocimientos de este oficio, de la voz experimentada a la voz nueva que experimenta, del abuelo al nieto, de una generación anterior a otra generación posterior.

Continuábamos nuestra faena, Enric explicándome y mostrándome cómo hacía diferentes panes y yo observando, anotando y ayudándole, es decir, Enric era mi maestro y yo su aprendiz. Entonces llegó el momento de hornear algunos de los panes que habíamos hecho y fue cuando me explicó un truco, cómo crear vapor en el horno si tu horno no dispone de un mecanismo automático para tal acción. Me comentó que los hornos antiguos no cuentan con el mecanismo automático que insufla vapor de agua en el momento en que se meten las piezas de pan en el horno. Enric me decía que el vapor de agua es necesario e importante para que los panes tengan una corteza bonita y crujiente, entonces para crearlo ellos antes ponían una bandeja de agua dentro del horno que producía tal vapor. No obstante, esto ya no era necesario, me siguió contando, pues ahora se había instalado ese mecanismo automático en los dos viejos hornos de *Forn Elias*: “*Ahora tocas este botón y listo, vapor de agua va, menos trabajo para nosotros*”.

Su abuelo Jaume, que seguía allí con nosotros, confirmó lo que su nieto Enric me estaba explicando y añadió a esa explicación varias cosas más. Me dijo que antes de generar vapor en el horno, metían primero los panes de menor tamaño como los panes de Viena o los *llonguets*, y una vez cocidos éstos, metían las bandejas de agua para crear el vapor y meter posteriormente los panes más grandes como los chuscos o los panes *de pagès*. Jaume me relató

que hacían esto por dos motivos: el tamaño y la textura. Los *llonguets* y los panes de Viena son panes pequeños y de textura blanda que se cuecen de forma más rápida y uniforme, por lo que no necesitan vapor de agua para su cocción. En cambio, los panes como los chuscos o los de payés, son panes más grandes y de textura crujiente que necesitan vapor para una cocción completa y adecuada que les permita formar la corteza crujiente que los caracteriza. Al tiempo que escuchaba atentamente lo que Jaume Elias me ilustraba, recordaba las explicaciones y palabras de mi profesor, Toni Valls, en aquellos días en el Gremio durante el curso en el que apenas me iniciaba como aprendiz de este oficio panadero, y constataba que todo lo aprendido en el curso se confirmaba aquí y ahora en un obrador artesano, en un obrador con más de 100 años de recorrido, historia y vida.

Al respecto de los *llonguets*, le pregunté a Jaume que había observado que es un tipo de pan que parece estar desapareciendo de las panaderías de Barcelona o al menos así era mi impresión, pues observando las panaderías en general, por las calles de la ciudad, difícilmente me había encontrado este tipo de pan en sus escaparates. Tampoco observaba que este pan se encontrara en los supermercados. Entonces, Jaume me dijo: “*Sí, puede ser. Aquí lo hacemos. Pero difícilmente lo vas a encontrar en los supermercados, es un pan artesano que no es fácil de hacer pues tiene que abrirse en el horno*”. Efectivamente, yo aprendí a elaborarlo en el curso del Gremio y confirmé esa dificultad que me señalaba Jaume, pues un tercio de los *llonguets* que elaboré no se abrieron dentro del horno. Me explicaba Jaume, acompañando su explicación de movimientos que me ilustraban cómo elaborar este pan, que el *llonguet* es un pan que exige ser formado a mano siguiendo en orden todos los pasos, haciendo muy bien los pliegues para que los hilos característicos queden bien formados y entrelazados una vez que el pan se abra en el horno.



Foto 56 – *Llonguet* con sus hilos entrelazados característicos

En otra mañana, al acabar de formar los panes de maíz, Enric me comentó que iríamos a hacer coquitos, un producto tradicional de *Forn Elias* que ha pasado de generación a generación. Normalmente es Ester quien se encarga de hacerlos por las tardes, pero aquel día Ester no estaba al encontrarse de baja. Así, Enric fue hasta un cajón y cogió unos cuadernos de recetas bastante antiguos y echó una ojeada a la fórmula de elaboración de los coquitos. Seleccionados los ingredientes y vertidos en la amasadora, Enric la accionó y esperó unos minutos. Al poco rato, Anna Elias, su madre, que estaba controlando todo, se acercó y pidió a Enric que parase la máquina. Acto seguido, Anna miró el interior de la cuba de la amasadora, se curvó y tomó un trozo de la masa para probarla. Fue entonces cuando exclamó a su hijo: "*Enric, le falta un poco más de esencia de limón. Pónsela, amasa unos segundos más y ya está, a la manga. Está en su punto ideal, ni muy dura, ni muy blanda. ¡Perfecto!*".

Manel, otro de los panaderos que dan vida a este obrador y que también estaba por allí en aquel momento, charla con Enric para convenir cómo organizar el trabajo, el tamaño y forma de los coquitos, número de filas en las bandejas para hornear, etc. Observando la escena entre Anna, Enric y Manel, veo cómo el aprendizaje ocurre entre las personas que forman el obrador, cómo se intercambian las informaciones y los conocimientos adquiridos por la experiencia diaria y cómo se van repitiendo y reproduciendo constantemente tales saberes e ideas. De repente, Anamari, la dependienta, irrumpe en la charla entre Enric y Manel para comentar que Ester suele dejar los coquitos un tiempo fuera a temperatura ambiente antes de hornearlos. Me resultó muy llamativo e interesante que la dependienta, que se encarga de otras funciones en la panadería, sepa también cómo se elabora un producto que hacen las personas que trabajan dentro del obrador. Esto pone de manifiesto que *Forn Elias* es como una pequeña colmena, donde todos son importantes y necesarios. Cada uno tiene su función específica pero también se ayudan mutuamente cuando lo necesitan.

Enric, que estaba haciendo los coquitos con la manga, paró un momento, me miró y cogió un papel de repostería, una manga llena de masa y me la entregó para que yo hiciera los coquitos imitándole: "*¡Toma Walison, hazlos tú también y practica conmigo, es fácil!*". Así, tomé la manga y empecé a hacerlos

copiando sus gestos. Anna, que en ese instante volvía al obrador, nos miraba y se acercó para decirme: “¿Puedo darte una opinión de jefa? ¡Hazlos más separados!”. Enric le replica a su madre entonces: “¡No, mamá! ¡Si solamente es para que él practique!”. A lo que su madre exclama: “¡No, no, no! ¡Que practique en la bandeja directamente!”. Y, dirigiéndose a mí con una sonrisa, me dijo: “¡Lo estás haciendo perfecto! ¡Están geniales! ¡Te voy a contratar Walison!”. Tras sacarlos del horno, Anna gritó mi nombre y, con un tono lleno de alegría, me dijo: “¡Walison, mira los coquitos! ¡Han quedado estupendos!”.

Mientras seguíamos haciendo los coquitos, Jaume Elias llegó a la panadería y nos saludó a todos. En ese instante, Jaume exclamó “¡Uy! ¡Qué buenos esos coquitos!” pero su nieto Enric le dijo que creía que no estaban bien del todo, ya que bajo su parecer habían quedado un poco húmedos y blandos. Al escuchar esto, Jaume cogió uno y lo apretó contra sus dedos. Fue entonces cuando le dijo a su nieto que habían quedado perfectos, nada de húmedos, ni blandos. Acto seguido, se acercó a la amasadora, cogió un trozo de la masa de coquitos que habíamos terminado de amasar, la miró y la probó comentando: “Enric, está bien. La textura es la correcta, la de patata”. Otro ejemplo más de cómo la transmisión y trasvase de conocimientos entre los integrantes de *Forn Elias* se da en su día a día.



Foto 57 – Los coquitos de *Forn Elias* antes y después de horneados

Otro ejemplo que me parece reseñable destacar, es el que viví en los días en los que Ester estuvo de baja. Como dije anteriormente, *Forn Elias* es una como pequeña colmena donde todos hacen su trabajo y se interayudan, es decir, si alguien no puede estar por la razón que sea, entre todos suplen el trabajo de tal persona. Sin embargo, en aquellos días el trabajo en el obrador era bastante

intenso y obligó a Anna Elias a contratar a una ayudante para aligerar esa carga de trabajo. Anna estaba entre de la tienda y el obrador. En uno de los momentos en que los estaba trabajando dentro del obrador, Anna cogió las masas de hojaldre que Enric había hecho para hacer cocas rellenas de cabello de ángel. Ella hacía todo muy rápido, con mucha habilidad y, al mismo tiempo, cuidando todos los detalles. Se notaba en esa destreza los muchos años de experiencia. Abría, cortaba, rellenaba y decoraba. La ayudante, en cambio, no presentaba tanta destreza como Anna y a duras penas conseguía hacer los pliegues en los bordes de las masas. Anna la observaba y le dijo, con voz firme, que apretara con más decisión, que hiciera y se dejara llevar. La ayudante, indecisa y nerviosa, le decía que no podía. Anna entonces paró su trabajo y comenzó a enseñarle los pasos a hacer, primero sabiendo posicionar bien las manos y dedos sobre la masa y luego infringiendo con los dedos un pellizco sobre la misma. Anna repetía firme: “*Ahora, hazlo tú, si no, no aprendes*”. Constaté ahí, una vez más, cómo es todo el proceso de aprendizaje de este oficio, desde la mano experimentada del panadero profesional al aprendiz que empieza y reproduce lo que le enseñan.

Mi estancia en *Forn Elias* me llevó a vivir momentos y fechas tradicionales en el calendario local. Fue interesante observar cómo la tradición panadera se une a la tradición y cultura local en esas fechas conmemorativas. El funcionamiento cotidiano de la panadería se altera y cambia. La rutina de trabajo y la decoración de la tienda mutan también y aparecen productos que se elaboran tradicionalmente en estas fechas como el *pa de Sant Jordi*, un pan de reciente creación (1980) y que simboliza a la bandera catalana, *la senyera*; masas de pan en forma de tridentes y galletas de diablos que simbolizan las fiestas típicas de *La Patum* de Berga, un pueblo en el interior de la provincia de Barcelona; cocas rellenas con formas de gigantes y cabezudos, figuras muy populares de tradición medieval y muy difundidas por toda España, etc.



Foto 58 – *Pa de Sant Jordi, Galeta del Diable, Trident del Diable y Gegants*

Sin embargo, de todas las fiestas que viví en *Forn Elías*, quiero hacer énfasis en tres: la *Festividad de Todos los Santos*, del 31 de octubre al 1 de noviembre; el *Día de Nochebuena*, 24 de diciembre; y el *Día de Reyes*, el 6 de enero. Fue durante estas fechas donde observé cómo la tradición cultural entra en un obrador artesano traducida en forma de productos singulares y simbólicos como por ejemplo los *panellets* o los *roscones de Reyes* (*tortells de Reis*, en catalán). Al mismo tiempo, me permitió observar también tradiciones del propio *Forn Elías* que se mantienen desde la primera generación y que juegan ya no sólo un papel económico, sino un papel que simboliza y ejemplifica con lo que *Forn Elías* se identifica: la familiaridad, la confianza, la fidelidad y la cercanía con sus clientes y su entorno.

Estábamos en la semana que antecedió al 1 de noviembre, recién entrado el otoño, y se notaba que todo estaba cambiando. El clima ya estaba mucho más frío, las hojas ocres de los árboles ya comenzaban a caer, la luz del sol ya no era tan abundante como apenas un mes atrás pues anocheceía más pronto. En las calles ya se veían los tradicionales puestos de castañas y podía percibirse el rico olor de éstas asándose dentro de unas humeantes ollas. Y *Forn Elías* no era ajeno a esto. Esa semana el obrador estaba más bullicioso de lo habitual y los carros empezaban a llenarse de los tradicionales *panellets*. Los *panellets* son un dulce típico de Cataluña y forman parte del inventario de platos típicos de esta región, hecho a base de almendras crudas molidas, azúcar, huevo y ralladuras de limón, que se consumen en estos primeros días de otoño. En *Forn Elías* lo hacen de sabores y formas variadas como de almendra, café, coco, *condonyat* (membrillo, en castellano) y piñones conforme a las recetas registradas y publicadas por la *Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica*. Todos en *Forn Elías* participan de su elaboración, pues mientras unos miden, mezclan y amasan, otros los enrollan, los pintan con yema de huevo, los decoran en base al sabor correspondiente, los hornean, los ponen en los carros y bandejas para después las dependientas ponerlos a la venta en los escaparates de la tienda de la panadería.

Yo participé con ellos en la elaboración de estos dulcecillos. Al mismo tiempo que observaba cómo trabajaban, sus comentarios, sus movimientos, yo interactuaba con ellos emulándolos y siguiendo las explicaciones que me daban.

Así, empezamos a hacer los *panellets* de piñones. Anna vertió los ingredientes necesarios en la amasadora, la accionó y me fue comentando como sería toda la elaboración mientras tanto. Listo el amasado, sacamos la masa y la pusimos sobre la mesa de trabajo. Anna iba cortando trozos de la masa a los que daba forma de barrotos y después, deslizando sus manos sobre éstos, los afilaba. Terminado esto, ella cogía un cuchillo y cortaba los barrotos en trocitos más pequeños. Posteriormente, una de las ayudantes tomaba los trozos, con sus manos les daba forma de bolitas y las disponía en una bandeja. La otra ayudante, cogía de esa bandeja las bolitas ya hechas y les ponía los piñones con huevo, quedando una bolita envuelta con piñones incrustados por toda su superficie. Terminado este paso, yo ponía las bolitas acabadas en la bandeja para el horneado. La elaboración de los *panellets* resultaba un momento francamente distendido, agradable y lleno de momentos de risas, bromas y anécdotas que nos íbamos contando mientras trabajábamos. Entre estas risas, de tanto en tanto, Anamari, la dependienta, entraba al obrador para reponer los escaparates con nuevas bandejas de *panellets* recién horneados pues se estaban vendiendo muy rápido y pronto se acababan. Anna, siempre detallista, le pedía que los pusiera en bandejas blancas porque eran más bonitas y resaltaban los colores y detalles de los *panellets*.



Foto 59 – Elaboración de los *panellets* en *Forn Elias*

Mientras estábamos haciendo los *panellets*, Jaume llegó al obrador y miró todos los dulcecillos que estábamos elaborando. Lo saludé y le pregunté cómo los veía y me dijo que estaban quedando geniales. Aproveché ese instante para preguntarle desde cuándo se hacían *panellets* en *Forn Elías* y él me dijo que los empezó a hacer en los 70, cuando por fin acabaron las prohibiciones de exclusividad, ya que hasta entonces solamente se podían hacer y comercializar en pastelerías. Él prosiguió diciéndome que ese fin de prohibición fue una oportunidad y revulsivo económico para *Forn Elías*. Así, me dijo: “*De mí los panellets han pasado a Anna y de Anna a Enric. Y, mira, 40 años haciendo panellets, les encanta a la gente, hacemos muchos y los vendemos todos*”.

Mientras tanto, la tienda era un bullir incesante de personas. Notaba que el día de Todos los Santos estaba a la vuelta de la esquina porque los *panellets* volaban de los escaparates y las dependientas apenas daban abasto reponiendo las bandejas con los recién hechos. Me fijé que además de los tradicionales, los *panellets* de nuevos sabores como fresa, nata y nueces, ciruelas, avellanas, cabello de ángel, naranja, limón o chocolate, que *Forn Elías* también elabora, eran muy pedidos por sus clientes y se acababan igual de rápido.



Foto 60 – *Panellets* de sabores variados expuestos a venta en el *Forn Elías* y surtidos empaquetados para llevar

Mis días en *Forn Elías* seguían transcurriendo. Estábamos ya en diciembre y se acercaba la Navidad. La ciudad se llenaba de decoraciones navideñas: luces de colores, árboles engalanados, flores de Pascua y escaparates con belenes, cagatiós, estrellas, Reyes Magos, Papá Noel, etc. Las panaderías y pastelerías de Barcelona también cambian con la llegada de la Navidad. Todo es más luminoso, más pomposo y en sus escaparates lucen productos que con un simple vistazo hacen sentir el deseo de saborearlos y llevarlos a casa.

La tienda de *Forn Elías* no era ajena a esta fecha tan entrañable. De hecho, puedo afirmar que en *Forn Elías* la Navidad tiene un sabor especial que se resume en calidad, familiaridad, confianza, fidelidad y cercanía. Así, la tienda se decoraba para todas las fiestas. La Diosa de Ceres de la entrada ahora se convierte en un Árbol de Navidad con una raíz de pan de payés y hojas con bolsas de panes con el logotipo de Forn Elías, al que se añaden estrellas de pan, bolas decorativas y espumillones de colores dorados. Los escaparates de la tienda ofrecen ahora, además de los panes habituales, chocolates, turrones, mazapanes de formas variadas, polvorones, mantecados, frutas confitadas, neulas, galletas, pan de Navidad, panettones y tortells de Reis.



Foto 61 – Árbol de Navidad de *Forn Elías*



Foto 62 – Productos navideños en *Forn Elias*

Se acercaba ya el día de Nochebuena, el día 24 de diciembre, un día especial en *Forn Elias*, un día en el que el obrador no hace pan y se convierte en horno asador. Siguiendo una tradición iniciada con la primera generación que dio vida a *Forn Elias*, los clientes que así lo desean traen sus carnes, que cenarán con sus familias por la noche, para ser asadas en el horno del obrador. Anna Elias me contaba que esta tradición familiar nació con sus abuelos Jaume y Eulàlia como regalo de Navidad para sus clientes habituales, pues la Navidad en 1917 no la podemos pensar tal y como es ahora. Las personas no tenían hornos en sus cocinas como actualmente, pues tener un horno (de leña, la electricidad aún no estaba extendida) era un lujo fuera del alcance del común de la sociedad, sólo apto para las casas burguesas de la ciudad barcelonesa, me decía Anna.

Así, llegó el día 24. Con mucho interés y curiosidad, me desperté muy temprano para ir a la panadería y así sentir y observar esta tradición en primera persona. Ya de camino a la panadería, todavía sin que el día amaneciera, vi a

un hombre cargar entre sus brazos una enorme olla y me pareció que se dirigía a *Forn Elías*. Efectivamente, iba a *Forn Elías*. Al entrar a la panadería, ese hombre estaba hablando con Anna, que recogía su olla y anotaba el nombre del cliente y número de orden. Anna ese día parecía más feliz de lo que lo habitualmente es, pues como ella me decía adoraba estas fechas tan familiares y entrañables.

El obrador estaba lleno de pollos, pavos, corderos y cochinitillos que cada cliente ya traía preparados, aliñados y aderezados en sus ollas de barro o bandejas de aluminio. Ordenados por número y esperando para hornearse, estaban encima de la mesa en la que habitualmente trabajábamos, una mesa forrada este día con una tela de un vistoso rojo carmín.

Francamente, estaba muy emocionado observando todo pues estaba siendo partícipe y viendo con mis ojos una tradición familiar de más de cien años que continúa haciéndose con el mismo cariño, esmero y detalle año tras año, generación tras generación.

Cada cierto tiempo llegaba un cliente con su olla a la tienda y Anna gritaba “¡Pollo!”, alertando a todos que había llegado un nuevo encargo para asar. Animada, con una tiza en la mano, escribía sobre las ollas el número que identificaba el asado y al cliente, después también anotaba todo en una libreta para evitar confusiones y errores. Cada cliente traía su carne aliñada o con el aliño (patatas, champiñones, frutos secos, frutas, frutas secas, etc.) además de botellas con vino, limón, aceite, etc., para regar sus asados durante el horneado. Es una tarea que requiere mucha atención, pues cada asado tiene su propia particularidad o receta y no se pueden equivocar.

Enric era el que se encargaba de esta tarea tan tradicional, mientras Ester le ayudaba. Así, ellos empezaban metiendo las ollas con las carnes dentro del horno, primero entran las más grandes y después las más pequeñas, así siguiendo la tradición y las enseñanzas entre las generaciones de *Forn Elías*. De hecho, mientras Enric ponía los asados y giraba el volante del horno, su madre Anna y su abuelo Jaume lo observaban. Así, el abuelo se acercó al horno y mientras Enric sacaba una olla, le dijo al nieto que le diera un tenedor. Jaume tomó ese tenedor y lo pinchó en el pollo para sentir la textura y verificar el punto de la carne. Tras esto le dijo al nieto que le diera la vuelta, que le pusiera más

de los aderezos que esa receta tuviera y lo metiese en el horno destapado para que tomase color. Aquí, observé cómo la experiencia, sabiduría y sensibilidad desarrollada por los años de trabajo se transmitía de abuelo a nieto. Anna miraba y escuchaba atenta las explicaciones de su padre a su hijo y, al mismo tiempo, controlaba todo el trabajo en el obrador y la tienda, sin descuidar detalle y persona. Mientras tanto, yo miraba ambos y podía ver no sólo cómo abuelo y madre aprobaban lo que el nieto/hijo hacía, sino también el regocijo de unas personas que ven ante sus ojos que el legado y tradición familiar continúa.

En uno de los momentos de tranquilidad, quise preguntar a Enric por qué la gente traía sus carnes para hornear en la panadería en lugar de hacerlo en sus propias casas. Él me contestó que lo hacían *“porque es una tradición y para ellos ya es una costumbre”* y me añadió que *“el sabor que le da este horno es mejor que uno eléctrico de casa”*.

En medio de este ambiente laboral, el obrador de *Forn Elias* se transformaba por instantes en un hogar en Navidad. Amigos y personas de la familia Elias entraban dentro y se saludaban efusivamente. Era una escena llena de sinceros abrazos, besos, felicitaciones de Navidad y conversaciones llenas de entusiasmo y recuerdos.



Foto 63 – Anna Elias enumera una olla y Enric Elias dirige su trabajo en el horno

El día avanzaba y los asados iban haciéndose. El olor habitual del rico pan horneado era sustituido aquel día por aromas muy diversos que abrían el apetito. La tienda era un bullicio constante de gente. Los clientes entraban no sólo a comprar, muchos lo hacían para saludar y felicitar por Navidad a los trabajadores de la panadería. Otros, en cambio, entraban para comprar pan, y

luego estaban los que regresaban para recoger sus asados. Anna los atendía y les entregaba sus asados listos, comentándoles cómo era el modo perfecto para transportarlos a casa sin que sucediera nada. Veía que los clientes se marchaban muy contentos, satisfechos y agradecidos con *Forn Elias*.



Foto 64 – Tradición navideña en *Forn Elias*: las tres generaciones juntas en obrador

La Navidad proseguía su avance y ya quedaba la última de las fiestas que se celebran en este período: el Día de Reyes, el 6 de enero. A la decoración navideña de la tienda, se añadían ahora figuras de Reyes Magos con camellos, coronas, regalos, etc. Y los escaparates ahora lucían graciosas galletas de colorines con caras de Reyes Magos, magdalenas de estrellas, etc. Pero sin duda, el rey de estos días era el Roscón de Reyes, un pan dulce en forma de rosca elaborado con masa de brioche relleno de mazapán, cabello de ángel, nata montada, crema pastelera, etc., decorado con azúcar granulado, frutas escarchadas y una corona de papel dorado. En el interior del bollo, se pone una figura de un rey y otras figurillas de regalo, además de la tradicional haba. Es un dulce que se come en la mañana del 6 de enero, en familia, tras haber abierto los regalos que los Magos han dejado en las casas. La leyenda del Roscón dice que aquel que encuentra el haba ha de pagar el dulce, mientras quien encuentre el Rey, se corona como Rey de Reyes ese día.



Foto 65 – Escaparates de *Forn Elias* en las vísperas del Rey de Reyes

Participé de la elaboración de este pan dulce tan tradicional en aquellos días. El trabajo en *Forn Elías* se aceleraba y aumentaba de nuevo, dado que el *tortell de Reis* es un producto muy demandado y consumido por sus clientes en estas fechas. A pesar de que todos ayudaban a elaborar estos dulces tradicionales, para aligerar la carga de trabajo, Anna contrató ayudantes por aquellos días, puesto que la cantidad de roscones a hacer es enorme. No obstante, todos los roscones que se hacen en *Forn Elías* se elaboran a mano y cuidando hasta el mínimo detalle de todo el proceso de la elaboración.

Después de sacar la masa de la amasadora, Enric iba cortando trozos pequeños y les iba dando forma de bola con sus manos y las dejaba reposar. Después del reposo, Anna y Ester cogían las bolas de masa y las iban estirando con el rodillo de madera. Al mismo tiempo, cogían un trozo de mazapán, que ya tenía el haba y la figura del rey, y lo estiraban en forma de barrote. Hecho esto, ponían este barrote de mazapán sobre las masas abiertas de brioche y las enrollaban uniéndolas por las puntas hasta formar un círculo. Los que rellenaban de cabello de ángel, una vez estiradas las bolas de masa, con la manga pastelera, hacían una tira de cabello de ángel sobre el que ponían el haba y la figurilla de rey. Terminado esto, Anna y Ester los unían por las puntas siguiendo el mismo modo que con los de mazapán. Mientras tanto, nosotros, Anamari, las chicas ayudantes y yo íbamos depositando los roscones ya formados en las bandejas de hornear. Después, con una cuchilla de panadero, imprimíamos sobre la superficie unos cortes ligeros transversales, pintábamos con huevo batido la superficie y colocábamos encima las frutas escarchadas (melón, naranja y cereza). Los roscones ya decorados, los íbamos poniendo en los carros de bandejas para que fermentaran previamente a su horneado.



Foto 66 – *Tortells de Reis* elaborándose en el obrador de *Forn Elías*

Acabado el tiempo de fermentación de los roscones, Enric empezaba a hornearlos poco a poco. Así, iba cogiendo las bandejas de los carros, cada una con tres tortells, y las iba depositando en la pala para meterlos dentro del horno. Antes de esto, Enric pulverizaba con agua cada tortell, a los que además añadía un puñado de azúcar granulado. Al cabo de unos quince o veinte minutos, los tortells estaban listos y Enric los iba sacando poco a poco. Mientras los sacaba, él exclamaba entusiasmado “¡Madre mía! ¡Qué tortells! ¡De muerte!” y nos espetaba a que los mirásemos. Además, nos ordenaba que apretáramos las frutas un poco hacia abajo porque al haber crecido la masa en el horno, las frutas no se sujetaban del todo en la superficie del roscón.

Yo miraba maravillado la magia de esos dulces. De una masa delgada, salía un roscón bien gordo que había triplicado su volumen y tamaño. Su aspecto era de una espectacular belleza: una superficie morena dorada que resaltaba con el blanco radiante del azúcar granulado y los colores rojos, verdes y amarillos de las frutas escarchadas. Y el olor era de un aroma tan embriagador que era fácil sucumbir ante él.

Para acabar, una vez fríos, Anamari, las ayudantes y yo los íbamos poniendo sobre bandejas de papel dorado, le poníamos la leyenda, la corona de Rey y el logotipo de *Forn Elias* y de ahí a la tienda de la panadería para venderlos.



Foto 67 – *Tortell de Reis*: aspecto final y leyenda tradicional

6.2. Sensibilidad panadera en *Forn Elias*

El panadero tiene una facultad propia de sentir y percibir que desarrolla y acumula por el uso continuado de sus sentidos durante toda su experiencia en la elaboración diaria del pan. Esta facultad propia es lo que yo he definido, explicado y ejemplificado en el capítulo 4 de esta investigación como *sensibilidad panadera* (véase capítulo 4, 4.2, p. 103). Propuesto ahí mi concepto, quería analizarlo y comprobarlo ahora en *Forn Elias*, en un obrador artesano de más de 100 años de vida, a través de sus panaderos. Así, en aquellos meses que estuve con ellos, mis ojos no sólo estaban viendo el trasvase de conocimientos, técnicas o modos de hacer (transmisión del oficio) sino que veía cómo la sensibilidad panadera se hacía presente en cada acción y persona de este obrador artesano. Por ejemplo, veía cómo Jaume Elias, curtido por toda una vida de trabajo en su obrador, no sólo transmitía la fórmula o los modos de hacer de una elaboración a su nieto Enric, sino que le ayudaba, con su sensibilidad, a que él prestara atención, trabajara, educara, afinara y desarrollara sus cinco sentidos (vista, tacto, olfato, oído y gusto) a fin de hacer un buen pan. Es decir, le ayudaba a potenciar, construir y desarrollar su propia sensibilidad panadera.

Sobre esta sensibilidad panadera, los sentidos del cuerpo y seguir siempre una receta fórmula-patrón a la hora de hacer pan, me habló Jaume Elias durante la serie de entrevistas personalizadas que realicé a cada uno de los integrantes del obrador. De esta manera, ante mi pregunta si él siempre seguía o no una receta fórmula-patrón, me contestó rotundamente que no siempre. Me dijo que los cambios dependen del tipo de harina y otros factores como la temperatura, la humedad ambiental o la dureza del agua.

“Eso depende de la harina. A veces tienes que darle un poco más de trabajo, otras menos. A veces hay que dejarla reposar más, otras no. Hoy hace un día variable, pues notarás que la masa acusa esta variedad, notarás que hay que tratarla con cariño, porque el pan una vez está cocido se reviene mucho, o al revés si hace mucha sequedad el pan enseguida se queda reseco. Aquí en Barcelona estamos acostumbrados a variar constantemente ya que el día varía constantemente. También influye bastante el agua, por ejemplo, si lleva mucha cal o lleva poca cal. Todo esto influye bastante”.

Jaume Elias

Anna Elias, al igual que su padre, señaló que las recetas fórmulas-patrón se siguen como una guía para elaborar el pan, pero éstas no son fórmulas cerradas puesto que el panadero las va modificando conforme observa el comportamiento que cada masa va teniendo mientras las elabora. Aparte de reflejarme los factores ambientales (temperatura y humedad) o los ingredientes y sus características, me comentó que no seguir la receta fórmula-patrón depende del panadero intencionadamente. Con el objetivo de crear nuevos productos, nuevas texturas, sabores o testajes de tipos de harinas, masas madres, etc., Anna me comentó que ellos modifican las recetas y van observando y percibiendo el comportamiento de las masas y su resultado.

“Las recetas te guían, claro, pero todo depende de muchas cosas. Por ejemplo, si hace mucho calor o hace frío, la humedad que haya, todo eso influye en la receta, pues los ingredientes van reaccionando de una u otra forma y eso tú lo vas viendo y notando y al mismo tiempo vas corrigiendo. Y luego están los cambios que nosotros hacemos para crear nuevos productos, testar otros tipos de harinas, etc.”.

Anna Elias

Por su parte, Enric Elias, ante la misma pregunta que le hice a su madre y abuelo, me contestó con el mismo argumento que su madre, Anna Elias, me comentó. Enric señaló que seguir o no seguir una receta/fórmula depende de su percepción, su estado de ánimo y los cambios deliberados que él quiera introducir a fin de crear nuevas recetas y productos con los que innovar y agasajar a sus clientes.

“Hay cambios dependiendo de mi percepción, de mi estado de ánimo... Si un día digo “*Venga, hoy se me va a ir la olla y voy a hacer el pan así*” entonces, la receta es como una luz, como una base, tú encima de la receta puedes hacer lo que tú quieras. Hay días que coges una receta y dices mira hoy voy a sacar esta parte y esta parte voy a probar a hacerla con más agua y si veo que sale bien, pues el próximo día la hago igual. Pero tienes que ir con cuidado porque ¿ves esta receta del pan de tomate? No puedes pasarte de azúcar porque el azúcar sí que tiene un efecto en la masa, si se la quitas el pan no te coge color, si te pasas de azúcar se queda negro por fuera y por dentro no te lo coge. O, por ejemplo, la sal, comerse un pan que esté súper salado es muy desagradable, imposible, no te puedes comer ni media rebanada. En cambio, comerte un pan sin sal, porque te has quedado corto, es un asco. También la levadura, si le pones mucha

levadura le notas un sabor súper ácido, si pones poca verás que no te fermenta y tienes que esperarte más”.

Enric Elias

Enric también señala, de igual modo, que la temperatura ambiental hace cambiar las dinámicas de trabajo y recetas porque se observa claramente en el comportamiento de las masas. Al mismo tiempo, remarca que también las amasadoras motivan realizar cambios, pues dependiendo del tipo de amasadora que se use, ésta imprime más o menos calor a la masa y también se acortan o se alargan los tiempos de amasado.

“La temperatura te hace cambiar cosas, si hace más frío tienes que poner más levadura, si hace más calor y si pones la misma levadura se te va a disparar la fermentación de la masa. Mira, por ejemplo, si haces cruasanes y ese día hace mucho calor, la mantequilla tiene que estar más fría porque si no, no te salen bien los cruasanes. Pedro y Ernest, en verano, amasan con una parte de agua y otra de hielo en cubitos, así haces bajar mucho más la temperatura final de la masa. Otra cosa, la amasadora, pues también hace cambios. Mira, ¿ves la amasadora de brazos? Pues ésta casi no calienta la masa y la otra de espiral sí que la calienta bastante. Si tengo que poner un pan con mucha agua amaso con esa de espiral que es más rápida, pero yo creo que es mejor la amasadora de brazos, pues la masa va cogiendo más oxígeno y amasándose con más calma. En cambio, con esta de espiral vas en plan *pá-pá-pá-pá* (hace los sonidos de la masa golpeándose en la cuba de la amasadora mientras se amasa) y sacas rápido la masa”.

Enric Elias

Por su parte, el resto de los panaderos que forma parte de *Forn Elias*, ante la misma pregunta formulada a Jaume, Anna y Enric, contestaron de análoga manera. Todos señalan a la temperatura ambiental, la humedad o las características de los ingredientes como factores que propician el realizar cambios en las recetas fórmulas-patrón. Ellos observan las reacciones de sus masas ante esos factores y van introduciendo cambios o corrigiendo lo que se desvía de un resultado óptimo, un buen pan. Es destacable también reseñar el comentario de Pedro sobre la idoneidad de una amasadora u otra en estos cambios, pues tal y como me comentó Enric o, tal y como yo también comprobé en el curso del Gremio de Panaderos de Barcelona, hay amasadoras como de espiral que, al trabajar a velocidades más rápidas, dan a la masa más calor y

eso provoca u obliga a corregir esa desviación, de lo contrario, la masa ya comienza a fermentar dentro de la cuba de la amasadora.

“En lo que yo siempre me fijo es en la temperatura. Cada día cuando venimos, cuando entramos al obrador, veo la temperatura que hay y sobre esa temperatura voy trabajando. Dependiendo de la temperatura entonces que tengas pues puede cambiar la cantidad de levadura o de mejorante. Así, por ejemplo, si pones más levadura, bajas un poco la cantidad de mejorante; o al revés, si le pones menos levadura, subes la cantidad de mejorante, pero esto siempre lo hago mirando la temperatura que hace. Está claro que no puedes poner la misma cantidad de levadura en invierno que en verano. Yo en verano uso siempre hielo. A unos 60 kilos de harina le pongo unos dos kilos de hielo, o sea, con esto evito que la masa se me queme ya que cuando la metes en la máquina se calienta mientras se amasa y con ese hielo pues evito esto”.

Pedro Alberola

“Yo, a ver, la formula la sigo siempre, pero a veces cambio. Compruebo la harina porque a veces ves que la harina es floja, o sea le falta fuerza, entonces pongo un poco más de mejorante o más levadura. La temperatura también influye bastante, no es lo mismo trabajar en verano que en invierno”.

Ernest Cabedo

“Siempre sigo los procesos porque éstos son los mismos siempre, claro. Pero las fórmulas cambian pues depende de la fuerza o tipo de harina, la cantidad de líquido que absorbe, la temperatura que hay en el ambiente. Tú eso lo vas viendo y vas comprobando y corrigiendo”.

Manel Jurado

“Sí, sí, siempre hay cambios. Igual no hago cambios con la medida de harina o de azúcar, pero de agua sí, todo depende de la temperatura que haga, de la humedad, eso lo vas viendo y lo vas corrigiendo. Por ejemplo, alguna que otra vez me equivoco al pesar los ingredientes de la fórmula, entonces, eso yo lo veo después durante el proceso y es ahí donde voy haciendo cambios o corrijo, y muy pocas veces se ha notado”.

Ester Iglesias

La siguiente pregunta que les planteé fue qué papel juegan los sentidos del cuerpo en este oficio, es decir, si son importantes o necesarios, cuáles son los que ellos usan o aquellos que usan más y si estos sentidos se desarrollan durante su vida en el oficio o, en cambio, forman parte de una habilidad innata. De esta manera, Jaume Elias me afirmó rotundamente que los sentidos del cuerpo son imprescindibles en este oficio y éstos se desarrollan con el proceso

de los años, conforme se va ganando experiencia, los sentidos se van afinando. Para Jaume, el tacto, la vista y el olfato son los sentidos que más usa el panadero para elaborar el pan.

“Sí. Eso es un tacto que tú coges con el proceso de los años. Coges el tacto de la masa, es decir, nosotros decimos que es *tener el tacto*. Tacto, olfato, vista... Cuando el pan está cocido, el calor que desprende de la miga, notarás un olor agradable a pan; ves y tocas el tacto de la pasta cuando se amasa, el tacto. Sí, esto lo coges haciendo y haciendo. Las masas y el tacto que tiene: si tiene más elasticidad, si tiene menos, si el desarrollo es más..., etc. O sea, cuando amasamos si una masa es rica en gluten, hay que saberle romper el gluten a la masa, porque una masa con mucha fuerza si tú la tocas y ves que no es elástica, tienes que darle más trabajo, pero teniendo en cuenta la temperatura porque a veces le queremos dar mucho trabajo y la masa se calienta y, entonces, pierde la..., digamos, que se quema, es una masa que queda insípida. Hay que saber romperle el gluten para que cuando fermente, se desarrolle correctamente”.

Jaume Elias

Anna Elias, al igual que su padre, también comentó que los sentidos del cuerpo son básicos en este oficio, pues el panadero los necesita para su trabajo. Además, Anna establece también que estos sentidos se van desarrollando con la experiencia y las horas de trabajo en el oficio, al mismo tiempo que afirmó sobre la posibilidad de que estos sentidos puedan ser un don o habilidad innata en la persona, si bien, para ella ese posible don o habilidad no es *conditione sine qua non* para ser un buen panadero y hacer bien el pan. Para Anna, ser un buen panadero y hacer bien su trabajo exige constancia, dedicación y pasión, es decir, que ese don de nada serviría si no se potencia diariamente.

“Yo pienso que puedes ser que tengas un don, pero no solamente en la panadería, en todo. Por ejemplo, un futbolista puede ser que tenga un don, pero si lo pones a trabajar de bombero pues no lo desarrollará. Si tú puedes tener la suerte de poder trabajar en algo que te guste y aparte eres bueno, pues como se dice ahora “*Para ser bueno en algo tienes que trabajar diez mil horas o entrenar diez mil horas*”. ¡Claro! Pues esto es lo mismo. Si te apasiona, estar diez mil horas te parecerán cinco mil y serás más bueno que otro al que no le apasione. Claro, claro que se desarrolla. Además, si a ti te gusta, quieres hacerlo bien, entonces pruebas, haces, ensayas, error, ensayo, error. Al final sacas algo que para ti es aceptable. Cuanto más haces una cosa, cuanto más te interesas por algo, más entendido y más experto eres en aquella cosa. O sea, tú eres mucho más experto en lo tuyo ahora que cuando empezaste la carrera, pues es algo que

has trabajado. En cambio, hay muchos que empezaron una carrera como tú y al tercer año ya lo han dejado. Yo creo que sí, como todo, si lo trabajas, mejora, como todo. Y bueno, con el cuerpo humano pasa igual, aunque, claro, hay un momento en el que el cuerpo humano ya no da para más. Este oficio es distinto a un trabajo, pues entran cosas que no son matemáticas, es decir, dos y dos no son siempre cuatro. Entonces, por eso, para mí un pan industrializado es más un trabajo porque se utilizan cosas que hacen que siempre dos y dos sean cuatro”.

Anna Elias

Siguiendo con la misma pregunta anterior, Enric me afirmó que los sentidos del cuerpo, sin lugar a duda, son muy importantes para elaborar el pan puesto que con ellos tú ves el comportamiento de las masas. Al mismo tiempo, él señala que estos sentidos se desarrollan y potencian con la experiencia diaria de trabajo en el obrador, haciéndome énfasis en que los que más él usa son la vista y el tacto.

“Sí, plenamente. Yo me acuerdo al principio que flipaba con mi abuelo. Cuando yo venía aquí, veía a mi abuelo trabajar y veía que sin ni siquiera parar la amasadora ya sabía si la masa estaba bien o no. En cambio, yo no tenía ni la más mínima idea. Luego cuando estuve en la panadería de Gràcia en la que trabajé, el chico de allí me puso desde el primer día a amasar, pues me decía que la única manera de que yo supiera cuándo la masa está lista o no es hacerla y repetirla muchas veces. Lo vas viendo. Así que sí que creo que los sentidos los desarrollas con la experiencia totalmente, estudiando los ganas poco. Los desarrollas haciendo diferentes masas, viendo una masa muy hidratada, otra poco o menos, intentando hacer pan de esta manera o de la otra, sí. Viendo, los vas desarrollando y luego te acuerdas y dices “¡Ostras! El otro día la masa estaba así y me quedó de aquella manera”, entonces, ya sabes, ves y repites. Yo uso tacto y vista, por ejemplo, ¿cuándo sé si una masa ha empezado a fermentar? La masa crece de dos maneras, recta o abombada. Entonces miro la masa, y si la veo que crece recta significa que he hecho algo mal. Si en cambio, veo que la masa está creciendo abombada, es que tiene fuerza y la levadura ha empezado a fermentar correctamente, lo ves. Si no lo has hecho nunca, no sabes cómo te va a quedar. Me acuerdo el primer día que hice *panettones*, yo le decía a mi madre “¡Buah, esto está tela de líquido, no me va a salir nada!”, y luego resultaron que salieron de los mejores que he hecho. A medida entonces que vas viendo y ya sabiendo las fases, pues sabes cómo va a ser el producto final o cómo tiene que quedar. Todo esto es con el tiempo, con la experiencia del día a día”.

Enric Elias

Por su parte, tanto Ernest, Pedro, Manel como Ester, coinciden en la misma respuesta de Jaume, Anna y Enric ante la misma pregunta planteada. De esta manera, los cuatro panaderos señalan que los sentidos se desarrollan con la experiencia diaria de trabajo y es con esta experiencia con los que los potencian. Los cuatro panaderos señalan al tacto, la vista y el oído como los sentidos que ellos más usan. También destacan los comentarios de Pedro y Ester que coincide con lo que Anna planteaba sobre la pasión en este oficio. Tanto para Ester como para Pedro también es importante que el oficio guste al profesional que está al frente y no sólo lo tenga como una motivación económica, porque de lo contrario el panadero no desarrolla de la misma manera su sensibilidad.

“Sí, con la experiencia, supongo que con el tiempo vas ganando, ganas con la experiencia, antes con cosas que te ponías nervioso, bueno, pues ahora no. Y si antes te daba miedo algo y ahora no. Mira, yo uso las manos, o sea, el tacto y la vista. Por ejemplo, cuando el pan fermenta tú ves que dobla su volumen, pero si por la razón que sea te pasas de fermentado, eso también lo ves, y si tocas notas que es como una goma. También uso el gusto, porque a veces me he equivocado y me he quedado corto de sal. Llegas a trabajar y te dicen *¡Hoy la gente se ha quejado de que el pan ha salido soso!* Entonces, tú rectificas y lo pruebas en otro día”.

Ernest Cabedo

“Es durante toda la vida, con el trabajo diario. Otra gente oiría la máquina como la oigo yo y te diría *¡pssh!*, es decir, no le daría importancia, le daría igual. Si tú no te dedicas a este oficio, tú no sabes cómo van las cosas, lo que sucede. No estás para este oficio, no sientes este oficio. El panadero desarrolla los sentidos por el trabajo que está haciendo. Para mí el oído, es fundamental. Por ejemplo, yo sé que hay alguien que está en el horno porque oigo la puerta abrir y cerrarse todo el tiempo *¡plom, plom, plom!* Tú, en cambio, si lo oyes no sabrías qué es lo que está pasando. Yo sé que lo que está ocurriendo es que alguien está metiendo el pan en el horno porque yo oigo la puerta, pero incluso podría decirte como lo está haciendo. Bueno, la vista y el tacto también son importantes, porque tú ves y tocas la elasticidad de la masa o el volumen cuando fermenta. No sé explicártelo muy bien, pero trabajando durante la noche, estando aquí, sabes por qué pasa cada cosa”.

Pedro Alberola

“Creo que esto de los sentidos se aprende trabajando, haciendo. Ya notas en la masa algo raro, que le falta sal, le falta... no sé, se nota simplemente al tocarla. Te equivocas

y lo vas viendo. Yo uso el tacto por ejemplo veo que la masa cuando la toco tiene estar elástica y fina”.

Manel Jurado

“Sí, claro, los sentidos son importantes, tú vas haciendo y rectificando y se desarrollan así. Yo creo que éste es un oficio que te tiene que gustar. Tú puedes estar estudiándolo, puedes ver si te gusta o no, pero luego cuando te pones a trabajar es cuando lo ves. Una persona que se pone a trabajar de panadero y que no le guste, que sólo lo haga por dinero, no va a ningún lado, yo creo. Porque si no te interesas mucho puedes decir “*¡la masa ha quedado así, así lo haga y así lo vendo, no lo rectifico, ni nada!*”. En cambio, si a ti te gusta lo que haces, rectificas y vuelves a hacer porque te ha salido mal, sacas algo bueno. Yo uso la vista y el tacto, más que nada, viendo y tocando. Bueno, el olfato también porque cuando horneo el *pa de pessic* huele mucho pero no siempre por esto puedes guiarte, porque luego vas al horno, miras y ves que todavía le falta algo”.

Ester Iglesias

Como podemos comprobar, todos los panaderos de *Forn Elias* coinciden en destacar que los sentidos son muy importantes para el panadero a la hora de elaborar sus panes. De hecho, sin que me lo afirmaran directamente, para ellos los sentidos son su verdadera herramienta que les permite saber todo lo que necesitan para obtener un producto aceptable. Unos sentidos en los que también coinciden en afirmar que, si bien podrían tratarse de un don o habilidad especial, éstos se desarrollan y se potencian a lo largo de la experiencia de trabajo diaria y durante toda su vida en el oficio. De esta manera, estas afirmaciones ponen de relieve lo que Merleau-Ponty (1994) postula. Los panaderos acoplan sus cuerpos con las cosas, siendo sus cuerpos, en palabras de Le Breton (2007), una proliferación de lo sensible que al incluirse dentro del movimiento de tales cosas y mezclarse con ellas, gracias a sus sentidos que reciben los estímulos del exterior, les permiten tomar conciencia y conocimiento. Por tanto, todos afirman lo que yo he propuesto en el capítulo 4, en el apartado 4.2, mi concepto de *sensibilidad panadera* donde expliqué esa importancia de los sentidos del cuerpo para el panadero y la lógica y necesaria relación que éste crea con ellos.

Efectivamente, en *Forn Elias* comprobé cómo panaderos profesionales en activo o jubilados me mostraban su sensibilidad. En los días que pasé con ellos observándoles, percibía claramente su sensibilidad panadera mientras ellos trabajaban o me mostraban y explicaban cómo hacer el pan que hubieran de

hacer en ese momento. Siguiendo un esquema *emic-etic*, en las siguientes líneas leeremos distintos momentos de mi estancia en *Forn Elias* a través de algunas elaboraciones de productos y a través de cada uno de sus actores.

En una de las mañanas, mientras Enric trabaja y me explica, yo lo ayudo y observo. De repente, Enric me mira y me lleva al armario de fermentación, abre uno de los cajones donde los panes mexicanos estaban fermentando y empieza a explicarme lo que él observa:

“Mira, ahora yo tengo que meter uno, el mexicano con chili. Yo vengo aquí, ¿no?, veo. Vale, ¿cosas que me pueden decir que los panes están listos? ¿Ves ahí? Las arrugas que había se han quedado lisas. Otra, si tú tocas ahora, notas que está mucho más blando que cuando lo hice, eso es porque tiene mucho aire y el volumen casi ha doblado. Entonces, este pan está ya listo, lo voy a meter en el horno en cuanto acabe esta masa que estoy haciendo. Aparte, también este pan lleva fermentando ya un par de horas, ¿no notas el olor? Eso ya te hace saber que, si haces este pan aquí otro día, lo dejas dos horas fermentando y no te queda igual de bien, en el próximo día no vas a dejarlo dos horas, ya lo sabes. Yo creo que todo en panadería es difícil generalizar. Mira, yo te he dicho ahora esto de este pan, ¿no?, pero cuando tú lo vayas a hacer otro día, antes de hacerlo, tú mirarás, parará, tocarás, olerás, ¿sabes? Tú, entonces, sabrás lo que tienes que hacer, porque no siempre el pan que dobla su volumen está bien, hay panes que no tienen que doblar, es decir, no tienen que estar tan hinchados”.

Enric Elias

Con esta explicación sobre el pan mexicano, observo como la sensibilidad panadera de Enric Elias se muestra y me espeta a desarrollar mi propia sensibilidad fijando mi atención en mis sentidos, en las informaciones que éstos perciben del exterior, es decir, me induce a que establezca una relación continua con mis sentidos que son los que me darán la pista siempre sobre los pasos a seguir durante la elaboración del pan hasta obtenerlo en la calidad deseada. Aquí vemos cómo Enric usa su sentido de la vista y su sentido del tacto en simbiosis para ver el comportamiento de la masa y comprobar que la fermentación es la correcta. Con sus ojos, ve y comprueba que la masa se ha hinchado, es decir, al fermentar ha casi duplicado su volumen, también que las arrugas del principio se han alisado. Mientras con sus manos, toca la superficie hinchada de la masa y siente la textura, al tiempo que, al ejercer una ligera presión y notar que está blanda, se cerciora que la masa está lista para el siguiente paso, en este caso,

el horneado. Al mismo tiempo, Enric está usando su sentido del olfato, que a través de su nariz percibe el olor ácido de la fermentación y le alerta también si esa fermentación es la adecuada o no. Por ejemplo, si del cajón de madera emanara un fortísimo olor ácido, estaría alertando e informando a Enric que su pan está fermentando rápido e incluso que la fermentación podría estar siendo ya excesiva.

En otro momento, Enric amasaba pan de quinoa. Él ponía los ingredientes en la amasadora, primero la harina y después, poco a poco, el agua con aceite. De repente, exclama: *“Mira Walison, hoy la harina no me ha pedido todo el líquido de la receta, ¿ves? Con esta cantidad que le he puesto, veo que está bien. Esto es algo que pasa mucho”*. Después de un rato amasando, Enric para la máquina, coge un trozo de masa, la toca entre los dedos para sentir su textura, la abre haciendo la prueba de pañuelo y observando y certificando su elasticidad me dijo: *“Coge tú ahora un trozo y siente la masa con tus manos”*. De esta manera, hice lo que él me dijo, cogí un trozo de la masa e imitándole la abrí entre mis manos y estirándola sentí y comprobé tanto la textura como la elasticidad. Mientras hacía esto, Enric me argumentaba: *“¿Sientes la textura entre tus dedos? ¡Ya está lisa! ¿Ves que no se rompe, ves la elasticidad? Pues, ya está de amasado lista”*. Así, en este instante, observamos cómo los sentidos de la vista y el tacto, casi siempre en forma de tándem o simbiosis, dan información sobre el estado de la masa y su posible resultado al panadero.

En otra ocasión, Enric horneaba los bastones de semillas. Había cronometrado nueve minutos en la alarma para que sonara cuando éstos pasaran. Sin embargo, me percaté que él, aun teniendo la alarma configurada, controlaba con sus ojos la cocción de los bastones en el horno. Cada dos minutos se acercaba a la puerta del horno, la abría, miraba los bastones y volvía a cerrar la puerta. Pasados estos nueve minutos, el sonido estridente de la alarma comenzó a sonar, lo que indicaba que el horneado de esos bastones debería haber terminado. No obstante, Enric observó que no estaban con el color deseado. Fue entonces cuando le pregunté cómo él sabía el momento exacto de horneado y él me contestó:

“Tienes que ir mirando siempre, el tiempo no es fijo. A veces tarda más, a veces se quema. Por ejemplo, cuando horneo los panes de proteínas me fijo un montón en la

forma y el color, porque los panes de proteínas son un flipe. Durante su fermentación, fermentan poco, pero luego dentro del horno, ¡pimba!, crecen un montón, son panes que se abren en el horno, entonces tienes que mirar y ver. Y claro, el color porque vas viendo el color que coge, si es tostado o si ya se pasa de ese tostado, tienes que tener cuidado porque enseguida el pan puede quemarse y ponerse negro”.

Enric Elias

Efectivamente, el día que hicimos los panes de proteínas, comprobé con mis ojos esto que Enric me explicaba. Mientras los panes estaban en el horno, Enric me llamó, abrió la puerta de hierro y me dijo que mirara:

“¡Mira cómo están! Yo ya sé que han subido lo que quería que subieran. Entonces, ahora van a coger color, pero el horno está bajo. ¿Ves el termómetro? Marca 180°C, distinto del otro horno que está a 220°C. Pues para mí es mejor éste para este tipo de pan, porque al estar más bajo el pan crece, pero tarda más en formar la corteza, porque como el pan haga corteza, ya no crece más”.

Enric Elias

Con estos dos últimos ejemplos de Enric, podemos comprobar cómo el panadero en el momento del horneado usa principalmente su sentido de la vista para controlar, comprobar y alcanzar el resultado que desea para su pan. Con sus ojos percibe el color que los panes toman dentro del horno o el crecimiento en el horno, también la temperatura del horno mirando los grados que marca el termómetro y sus posibles fluctuaciones (subidas o bajadas). Al mismo tiempo, que con sus ojos controla los tiempos de alarma configurados, su sentido del oído percibe el sonido de la alarma. Al sonar, el panadero oye ese sonido que le alerta de que puede ser posible que el horneado haya acabado, sin embargo, siempre son sus ojos los que determinan si esto es así, al percibir el color, la formación de la corteza y el volumen.

En otra de las mañanas que estaba por el obrador de *Forn Elias*, Anna Elias me enseñaba a elaborar panellets de café. Tras seleccionar los ingredientes, los vertió en la amasadora y comenzó a amasarlos. Al cabo de un rato, ella miró la máquina y escuchó. En ese instante, la paró y se curvó para tomar un trozo de masa con sus manos. Con el trozo de masa entre sus dedos, empezó a apretarlo contra ellos y después a enrollarlo en forma de bolita, para

luego probarlo. Fue entonces cuando me dijo que cogiera yo un trozo de masa e hiciera lo mismo:

“¿Ves, Walison? ¿Qué textura tiene? De plastilina, ¿verdad? Pues ésta es la textura correcta de los panellets, es decir, ya están listos de amasado. Ahora cogemos y probamos un poco para ver qué tal de sabor han cogido. ¡Umm! Yo noto que falta un poco más sabor de café, ¿no crees? Además, el aroma del café no se siente, no huele tanto. De almendra y azúcar, yo veo que están bien. Así que vamos a poner un poco más de café y estarán listos”.

Anna Elias

Aquí observamos la sensibilidad panadera de Anna, al mismo tiempo, que me espeta a experimentar la mía propia. Anna Elias usa sus sentidos del tacto y la vista, siempre en simbiosis, para verificar la textura de la masa. Con las manos, ella palpa y siente una textura moldeable como la de una plastilina. Al mismo tiempo, Anna usa su sentido del oído al oír y escuchar los sonidos que provienen de la amasadora, unos sonidos que le informan que los ingredientes se han mezclado correctamente y formado la masa en su punto ideal. También podemos ver cómo Anna añade al trabajo de los anteriores sentidos, el de sus sentidos del gusto y del olfato. Al probar un poco de la masa de panellets, sus papilas gustativas detectan que el sabor de café no es todo lo intenso que debe ser, faltando un poco más, al mismo tiempo que, su olfato, a través de su nariz, tampoco percibe el fuerte olor y aroma del café. Este ejemplo de Anna muestra la sinestesia completa de los cinco sentidos del panadero trabajando en sinergia, dando información al panadero en todo momento sobre su producto y su resultado.

Mientras Anna y yo hacíamos los panellets, Enric, que también estaba en el obrador, elaboraba los coquitos. Justo en ese instante, Jaume Elias llegó al obrador y saludó a todos. El abuelo se acercó a la amasadora para ver qué era lo que estaba haciendo su nieto Enric. Enric en ese momento le pidió a su abuelo su opinión acerca de la masa de los coquitos que estaba preparando, ya que según él aquel día no estaban saliendo todo lo bien que él deseaba. Jaume miró al interior de la amasadora, tomó un trozo de la masa, la examinó, la probó y le dijo:

“A ver Enric, yo los encuentro que están bien. De textura, ideales, ni muy blandos, ni duros. Tampoco están poco húmedos como tú dices, tienen el punto de manga, ¿ves? Tienen textura de patata que es el punto de los coquitos. Sólo falta un poco más de limón. Saben bien, están buenos, pero el puntito de limón les falta para que potencien el sabor del coco, para que huelan y sepan a coco después de hornearlos”.

Jaume Elias

Nuevamente aquí en este instante entre abuelo y nieto, observamos la sensibilidad panadera en acción, en este caso la de Jaume Elias. A través de la explicación a su nieto, Jaume Elias usa sus sentidos de la vista y del tacto para verificar la textura de la masa. Con los ojos, Jaume ha observado que aparentemente la textura era la adecuada, siendo sus manos las que certifican la textura al palparla y sentirla, una textura granulosa, es decir, como un puré de patata. Además, Jaume añade a estos sentidos, sus sentidos del gusto y del olfato, pues al probar la masa ya no sólo siente la textura de los coquitos, sino el sabor y el aroma. Con su nariz, percibe que el olor y aroma a limón y coco no es todo lo intenso y perfumado que debe ser, al igual que al degustarlos tampoco se siente ese sabor tropical y característico del coco.

En otra ocasión, durante la madrugada, esta vez con Ernest, Pedro y Manel, llegó el momento de ver cómo hacían los cortes de los panes previo al horneado. Yo miraba a Ernest que, con destreza, rapidez y precisión, efectuaba cortes sobre la superficie de los panes. En ese instante, Ernest me mira y, con tono bromista, me dijo: “*¿Parece fácil, no crees?*”. Y yo contesté: “*Fácil no es, yo lo sé bien. Tardé varios días de práctica en el Gremio para hacerlos bien*”. Al escucharme, Ernest asintió y prosiguió diciéndome:

“Claro, Walison. Ahí está la dificultad. Tienes que coger la cuchilla bien firme, ¿ves? Así de esta manera, poniéndola así un poco inclinada y hacer el corte rápido. ¡Así, zas! ¿Ves? Rápido, preciso, limpio y poco profundo, porque como tú cortas profundo después en el horno la cresta no sale y el pan se queda chafado, como aplastado y feo. Tienes que tocar el pan como si tocaras a un bebé, con delicadeza, cuidado, pero el corte con decisión y precisión, sin miedo”.

Ernest Cabedo

Aquí podemos leer cómo la sensibilidad panadera de Ernest se muestra. Con su explicación sobre cómo hacer el corte, el panadero Ernest usa sus

sentidos del tacto y la vista, siempre en perfecta simbiosis, para tal cuestión. Con las manos toma la cuchilla con la que realizará el corte y la pone entre sus dedos en la posición correcta (con una ligera inclinación) y ejecuta el corte, de forma rápida, precisa y decidida. Sus ojos están observando cómo las manos cogen, posicionan la cuchilla de modo correcto y la ejecución del corte. De esta manera, los ojos evalúan el trabajo que ejecutan las manos y le proporcionan a Ernest la información que necesita tanto si es para saber que el corte ha sido el adecuado, como si ha de rectificar en algo.



Foto 68 – Resultado tras hornear de un corte hecho correctamente

En otra de las madrugadas, Pedro horneaba los panes de payés y Manel los panes de molde que habían terminado de hacer. Observaba primero a Pedro cómo metía los panes en el horno con la pala de madera y los iba disponiendo de modo que estuvieran bien distribuidos en el interior. Después de unos veinte minutos más o menos, Pedro miraba y comenzaba a sacar los panes poco a poco. Entonces, fue cuando le quise preguntar cómo él sabía exactamente si los panes estaban cocidos o no.

“Bueno, esto lo sabes por la experiencia, la experiencia te da ese punto. A veces, sacas el pan un poco más clarito porque el día te lo pide, igual hay mucho viento, mucha o poca humedad, lluvia, etc. Entonces, no sacas el pan todos los días igual, hoy no es igual que mañana. Hoy está lloviendo, ¿no? Pues entonces hoy cuezo los panes un poco más, los voy a tostar un poco más, le voy a dar un poco más de color. Los seco más porque los panes me van a absorber toda la humedad que hay en el ambiente y si los saco menos tostados se me van a quedar gomosos, como puros chicles, una porquería, vamos. Entonces para saber si están, yo lo que voy mirando siempre es el color de la corteza, si crecen o no, porque algún pan a veces no desarrolla del todo. Luego, me voy fijando en la suela. Yo cojo, así, ¿ves? Los saco, porque veo que tienen este doradito tan mono,

¿no?, les doy la vuelta, miro la suela y entonces les doy un golpecito, como si estuviera tocando a una puerta. Hago así “*toc, toc*”. Si suena hueco como éste, el pan está cocido. Si no es así, lo meto un poco más para que se evapore el agua de su interior y se cueza por completo. Otra cosa en que me fijo es el aspecto de la corteza. En estos panes de payés, si ves que la corteza aparte de tomar este color dorado chulo hace grietas, es otra pista de que el pan va viento en popa. Ah, claro, ¿no lo hueles? El olor es otra de las pistas. Cuando el pan se está tostando tú lo estás oliendo como ahora, ¿verdad? El olor es un olor muy rico, pero hay un momento que este olor vira a tostado, entonces tienes estar pendiente porque de tostado a quemado pueden pasar segundos y de un pan estupendo vas a tener carbón y la faena del día a la basura”.

Pedro Alberola

Con esta respuesta que me dio Pedro, no sólo estaba comprendiendo cómo sacar los panes en el momento adecuado, sino que estaba comprobando con mis ojos la sensibilidad panadera de este panadero profesional. Mientras hornea, Pedro usa principalmente su sentido de la vista que es con el que controla todo lo que acontece dentro del horno. Con los ojos, mira y percibe el color, el crecimiento el pan, la textura, la corteza. A su sentido de la vista, se le suma su sentido del olfato que junto con los ojos percibe todo lo que en el interior del horno sucede. De modo que, su nariz siente el rico olor y aroma característico del pan cociéndose y le alerta al panadero cuando el pan está listo, ya que a la más mínima nota de quemado el panadero sabrá que su pan si no se ha pasado de cocción, podría estar quemándose. Posteriormente, a sus sentidos de la vista y el olfato, Pedro añade su sentido del tacto y del oído cuando comienza a sacar los panes del horno. Con los puños cerrados de las manos, golpea la suela o canto de los panes para cerciorarse si la cocción ha sido la adecuada y con sus oídos escucha el sonido que ese golpe produce. Así, si el sonido producido es un sonido hueco o a oquedad, Pedro está entendiendo que su pan está cocido con éxito. En cambio, si es sonido es más plomizo, Pedro entiende que debe meter los panes algo más de tiempo para que completen su cocción.

Mientras tanto Manel hacía y horneaba los panes de molde en el otro horno del obrador. Tras comprobar que los panes de molde habían fermentado correctamente, Manel iba disponiendo los moldes de latón, donde estaban los panes, sobre la pala de madera y los introducía dentro del horno. Miré la temperatura de este horno y vi que estaba a unos 190°C, una temperatura más baja que la del otro horno que marcaba unos 220-230°C. Fue entonces cuando

pregunté a Manel cuánto tiempo de horneado necesitaba este pan dentro ese horno y cómo lo controlaba ya que no había visto que el se ayudara de una alarma para controlarlo.

“Este pan como se hace en su molde, en un molde de lata, es mejor cocerlo a una temperatura más floja como la de este horno. La lata se calienta y el pan va cociéndose lentamente. Entonces, yo no pongo alarma porque voy controlando mirando a cada rato los panes. Al hacerse en latas, es más complicado medir la humedad y la temperatura que cogen dentro. Entonces, yo sé que los panes van bien por el color que me están tomando y también por su crecimiento dentro de la lata. Cuando tienen color, yo cojo un palillo largo y pincho el pan, si veo que el palillo sale limpio, ya me está diciendo esto que el pan está listo. En cambio, si el palillo sale con restos de masa, significa que tengo que dejarlo más tiempo cociendo”.

Manel Jurado

Con esta explicación de Manel, observo cómo se sirve de su sensibilidad panadera para obtener los panes en el resultado deseable que estima. Así, Manel usa principalmente su sentido de la vista para controlar todo el proceso de horneado de los panes de molde. Con los ojos, visiona todo el interior del horno y percibe la evolución que los panes dentro de las latas están llevando, el color que está tomando. Al mismo tiempo, a su sentido de la vista, que es con el que él principalmente trabaja aquí, añade su sentido del tacto cuando con sus manos toma el palillo punzante de madera para pinchar el pan. Al pincharlo, Manel siente la textura que tiene el pan. Puede sentir la esponjosidad del pan ya cocido o, en cambio, sentir la viscosidad de pan aún no cocido. De esta sensación, se cerciora Manel usando de nuevo su sentido de la vista, cuando al sacar tal palillo observa si en el palillo sale con restos de masa pegada o sale totalmente limpio. En el caso de salir con masa incrustada, Manel entiende que el pan aún necesita de unos minutos más de cocción en el horno. Si por el contrario, el palillo sale impoluto, Manel sabe que es la hora de sacar el pan de molde del horno porque está cocido.

Volviendo al turno de las tardes, en una de las muchas sobremesas que pasé en *Forn Elias*, Ester me enseñaba y explicaba cómo ella hacía el *pa de l'avi* (pan del abuelo, en castellano). Ester me decía que si bien era un pan sencillo y rápido de hacer, no siempre lo hacía de la misma forma puesto que dependía del clima diario de Barcelona. Así, me contaba que en los días en los que hacía

más fresco, ella elaboraba el pan más temprano porque éste tardaba más tiempo en fermentar, de modo, que haciéndolo con más antelación, con más tiempo de fermentación, se evitaba ponerle más levadura al pan y, al mismo tiempo, dar un buen sabor al pan, porque a mayor levadura, más sabor ácido. De esta manera, tras ser amasada, la masa de *pa de l'avi* estaba en la bancada reposando en bloque. Fue entonces cuando pregunté a Ester cómo ella sabía el momento en la que la masa había fermentado correctamente y llegaba la hora de formarla en chuscos. Ester entonces me dijo:

“Por la vista, mirándola y tocándola. Mira, ¿ves? La masa, que hace unos veinte minutos la pusimos ahí en la mesa, ha subido y ha crecido un poco, además, puedes ver que la superficie tiene burbujitas, como pompitas de aire. Eso ya te dice algo. Bien, ahora tú la tocas así un poco con el dedo, empujando hacia dentro, no muy fuerte. Notarás que la masa está como firme pero blandita. El dedo se marca un poco en la masa, ¿ves? Pero mira, está volviendo otra vez a la misma forma. Por tanto, eso ya te hace saber que podemos ya cortarla en piezas y formar los chuscos. Como has visto, hoy han sido unos veinte minutos de reposo, pero a veces pueden ser quince, veinticinco, diez, depende del día. Mejor que fijarse en el reloj, es mirar y tocar”.

Ester Iglesias

A través de las palabras de Ester mientras me explicaba su elaboración del *pa de l'avi*, observo su sensibilidad panadera. Para saber si el pan que reposa en la bancada ha fermentado correctamente y está listo para el siguiente paso de su elaboración, Ester usa sus sentidos de la vista y del tacto. Éstos, trabajando en tándem, certifican lo que cada uno capta por separado. Así, Ester mira con sus ojos el bloque de masa reposando sobre la mesa de trabajo y observa que el volumen de esa masa ha aumentado, además de ver la superficie llena de burbujas de aire. Con uno de los dedos de su mano, palpa, toca y presiona la masa que reacciona ante tal presión. En ese gesto, su dedo siente la textura firme y blanda de la masa. Al mismo instante, sus ojos vuelven a observar cómo la marca que deja el dedo ante la presión desaparece rápidamente. De esta manera, Ester sabe que su masa está en el punto correcto para pasar a la siguiente etapa en su elaboración, la de cortar la masa en piezas y darle forma, en este caso, forma de chuscos.

6.3. La artesanía en *Forn Elías*

En la introducción de esta investigación (véase capítulo 2), exponía el concepto de artesanía que existe y comprobaba la gran disparidad de definiciones que hay además de la falta de un criterio consensuado que permita definir a la artesanía de forma conjunta. Para el caso concreto de las panaderías artesanas, esta indefinición se muestra aún más patente dada la multiplicidad de conceptos generada por la legislación de cada Estado, cada uno con sus propios criterios reguladores. Esta multiplicidad de definiciones, conceptos y criterios en España es aún más dispersa, puesto que cada comunidad autónoma, al asumir competencias en virtud de lo dispuesto en el artículo 148.14 de la Constitución del 1978, ha legislado y regulado su propio marco en el que asienta su particular concepto de artesanía, persona artesana, productos artesanos y sector artesanal. Así, en el caso concreto de Cataluña, las panaderías artesanas están clasificadas y englobadas dentro del sector agroalimentario, siendo reguladas por el Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria. Este decreto, en su Título 5, Capítulo 1, artículo 86, define la artesanía alimentaria como:

La actividad de elaboración y transformación de productos alimentarios que cumplan los requisitos que señalan la normativa en esta materia y están sujetos, durante todo el proceso productivo, a unas condiciones que garantizan a los consumidores un producto individualizado, de buena calidad y con características diferenciales, obtenidas gracias a las pequeñas producciones controladas por la intervención personal del artesano (Generalitat de Catalunya, 2006, p. 30.121).

Este mismo decreto define al artesano alimentario como:

La persona que lleva a cabo una de las actividades relacionadas en el repertorio de oficios de artesanía alimentaria del anexo 2²¹ de este Decreto y que tiene el carné que lo acredita, expedido por el

²¹ Véase DECRET 285/2006, Annex 2, Repertori d'oficis d'artesania alimentària, p. 30.124-30.125.

Departamento de Agricultura Ganadería y Pesca, de la Generalitat de Catalunya (Generalitat de Catalunya, 2006, p. 30.121).

Ante este panorama, mi objetivo en este apartado es saber cuál es el concepto que desde de un obrador artesano y tradicional, con cuatro generaciones de panaderos y más de 100 años de vida, se tiene sobre artesanía. Es decir, saber qué concepto o qué entienden ellos por artesanía y cuál es para ellos la idea que define o identifica a un pan artesano. De esta manera, sobre artesanía, pan artesano y sus características me respondieron cada uno de los siete panaderos de *Forn Elias* a la serie de preguntas que les planteé al respecto en las entrevistas personalizadas realizadas durante mi estancia en el obrador para esta investigación.

Así, ante la pregunta sobre qué es artesanía y, concretamente, qué es o dónde está la artesanía en el pan, Jaume Elias me contestó que la artesanía del pan está en la harina y el panadero, en la libertad de creación del panadero que crea tan variado como él desea y concibe. Al mismo tiempo, en esta artesanía del pan destaca que, si bien el panadero se puede ayudar de máquinas para elaborar su pan, son las manos expertas del panadero las que dan vida y esencia a las masas y, por ende, al pan. Para Jaume, el panadero crea una relación con su masa de cariño y familiaridad, al mismo tiempo, que lo relaciona con el instinto de superación diario del panadero en hacer bien su trabajo.

“Artesanía es que coges un saco de harina y tú elaboras tan variado como tú quieras. ¿Puede ser a máquina? Sí, ¿esto es un saco de harina en la máquina? Sí, ¡claro! Pero entonces, viene hacer las barras, cortar, etc. La masa, en sí, es como un bebé. Tienes que tratarla como a un bebé, cualquier cosa que le hagas a la masa con una máquina, la masa se castiga. Esta divisora hidráulica que ves, por ejemplo, castiga poco a la masa, pero ya la castiga algo, no es lo mismo que hacerlo con la mano. Cuando lo haces con las manos, todo cambia totalmente. La mano es lo que le da vida a la masa. Cada vez que pasa por una máquina, la masa pierde, pierde, pierde... En la mano del panadero no, porque ésta mimó la masa. Tú vives para esa masa, te familiarizas con ella, quieres que te salga cada vez mejor, quieres superarte cada día. Es un cariño que tienes y das”.

Jaume Elias

Al igual que su padre, Anna Elias concibe la artesanía del pan como una actividad de elaboración primordialmente manual o con un uso mínimo o no excesivo de máquinas, al tiempo que, señala que esta elaboración ha de ser natural. Es decir, Anna rechaza el uso de productos químicos y/o artificiales que alteren el proceso natural de elaboración del pan, siendo este respeto del proceso natural una de las características de la artesanía para ella. De igual forma, Anna refleja que la artesanía en el pan lleva aparejada la necesidad de elaborar y vender el producto en el mismo lugar en contraposición de panaderías que sólo son despachos de pan. Apunte este último en el que su padre también pone el mismo acento. Por otro lado, Anna compara la artesanía del pan y al panadero con el arte y el artista. Para ella, la artesanía del pan, a una escala redimensionada, es como una obra de arte.

“Para mí, ¿qué es la artesanía del pan? Pues es aquella cuyo proceso principalmente está hecho con la ausencia de maquinaria, o con máquinas que te ayuden en la elaboración pero que no la alteren, ¡joj! Es también que tú hagas y vendas el pan en el mismo sitio. Y, sobre todo, también es que el proceso no esté alterado de manera artificial con productos químicos, ¿me explico? Tú de una manera natural puedes hacer que un pan fermente más, con más horas o menos horas, pero usar la química para mí ya no es artesanía, ni nada que se le parezca. Yo no quiero ser ostentosa comparándome con un pintor, ¿sabes? Pero siempre está la pintura a mano, un cuadro que es distinto de una fotografía. Siempre hay alguien que lo apreciará porque es una obra de arte. Pues a lo pobre, a escala diferente, yo pienso que el pan es una obra de arte. Claro, no te puede costar como un cuadro de Velázquez o de Tàpies, ¿no? Pero para mí, viene a ser lo mismo”.

Anna Elias

“¿Cómo puede ser y llamarse una panadería de artesana si el pan que venden ni lo hacen, ni lo cuecen allí, sino que lo traen ya hecho y cocido? Es imposible, es la propaganda que hacen. Es lo mismo que aquellos que dicen “pan cocido con leña”, propaganda”.

Jaume Elias

En cuanto a Enric Elias, ante la misma pregunta sobre artesanía del pan que planteé a su madre y abuelo, él contesta con una respuesta análoga a la que comentaron ellos. Así, Enric asocia la artesanía del pan con una actividad

que se hace fundamentalmente a mano y en pequeña escala, siguiendo el proceso natural de todas las etapas de elaboración, un proceso que el panadero cuida y controla en todo momento, en contraposición al modelo industrial donde todo está mecanizado y no hay acción humana directa sobre las masas. Además, Enric relaciona la artesanía del pan con la sensibilidad panadera en la misma línea que su abuelo Jaume. El panadero al crear una relación constante con su masa ha de ver, tocar, oír-escuchar, oler todo el tiempo para descifrar lo que su masa le habla y le exige, pues se la considera un ser vivo.

“Artesanía o artesano para mí es que hago los panes a mano, porque hago diez y los hago yo todos a mano. Los dejo en reposo en bloque, un reposo de dos o tres horas, etc., y voy viendo porque si lo haces con las manos, tú ves. Yo ahora puedo tocar esta masa que está reposando, ¿ves? La golpeo y veo que está apretada. Vale, ¿cómo sé si puede aguantar hasta mañana o si tengo que darle dos vueltas más? Si tú no lo haces a mano, no lo ves y no lo sabrás. Hay máquinas que te hacen todo. Por ejemplo, te vacían la cubeta sola, la levantan y, ¡pum!, la masa cae en un carro que la lleva a una cortadora que la corta en piezas y las pesa y de ahí las forman y ¡fuera! Ninguna mano ha hecho nada ahí. Yo creo que lo importante de hacerlo a mano es que tienes más control de la masa, porque tu masa es como si fuera tu pareja, un ser vivo, tienes que escucharla todo el rato, qué te dice, qué te pide, tocarla, pensar siempre si la dejo aquí o allá”.

Enric Elias

Siguiendo con las entrevistas al resto de los cuatro panaderos que conforman el obrador Elias, ante la misma pregunta sobre qué es artesanía o dónde está la artesanía del pan, los cuatro coinciden en expresar que la artesanía del pan reside en que es un proceso básicamente manual. Así, Pedro señala que para él la artesanía del pan está en la mano, dado que no es igual el resultado de un pan hecho manualmente a otro hecho por una máquina. Para Pedro, es la mano del panadero la que infringe un “sabor” característico e inconfundible al pan, un rasgo diferencial que el cliente nota instantáneamente. Al mismo tiempo, Pedro coincide con Jaume y Enric en reflejar la relación que el panadero crea con su pan, al compararlo con la creación de un hijo. Asimismo, apunta también a la artesanía del pan con la vocación de servicio, es decir, la necesidad de dar un producto de calidad al cliente, un producto que le haga bien. Y, al igual que Anna Elias, Pedro compara la artesanía del pan con el arte.

“Artesanía es que con tu mano tú le das el sabor al pan. Para mí no sale una barra hecha a mano igual que otra barra hecha por la máquina. La importancia del panadero es vital. No puedo explicártelo, pero en realidad pasa, la gente lo nota. Mira, mi hermana, que tiene una panadería que es un despacho de pan solamente, para los cumpleaños de los neños siempre me pide que haga los panes de Viena marcados a mano y no con el puño estrellado para marcar. Ella siempre me dice que ni salen, ni saben igual, no sabe por qué, pero lo nota rápidamente. Para mí, el pan es como hacer un hijo cada día, es algo que tú haces y que se lo llevar una persona, que se lo va a comer y lo va a llevar en su cuerpo. Tú no puedes darle una birria a una persona. Para mí, hacer pan es como hacer una obra de arte cada día”.

Pedro Alberola

Para Ernest, por su parte, la artesanía es un proceso de creación del que de la nada, a través de sus manos, el panadero elabora un producto de calidad e individualizado y, al igual que su compañero Pedro, lo supedita a la vocación de servicio, es decir, hacer productos que cuiden al cliente, dado que el cliente nota ese cuidado instantáneamente. Ernest también coincide con Jaume, Enric y Pedro en señalar la relación que se crea entre el panadero y su masa como un rasgo fundamental de la artesanía, una cuestión que, junto a la calidad, el cliente percibe y nota.

“Artesanía es que tú te das. Tú creas algo, algo tuyo, algo hecho por ti, con tus manos, de la nada, de harina, de polvo...sale un pan. Y tú lo vendes y esto el cliente lo nota. Incluso, a veces, siendo hecha aquí mismo con los mismos ingredientes, notan si esta barra la ha hecho Pedro, Manel o yo. Si hay un día que estás de mala leche, lo notan. Si otro día estás feliz y te sale perfecto, lo notan también. Todo eso se transmite”.

Ernest Cabedo

En el caso de Manel, él opina que la artesanía del pan está en que es un proceso manual donde el panadero elabora el pan manualmente, aunque haya algunas máquinas que le ayuden en su labor. Manel sostiene el mismo criterio que reflejan Jaume, Enric y Pedro. Para él, la presión ejercida con la mano no es la misma que la realizada por una máquina y señala que es una cuestión que se percibe claramente.

“Artesanía en el pan para mí es elaborar algo con las manos que después alguien va a consumir y eso la gente lo nota. Cuando yo hago pan, ejerzo una presión en la masa, que no es la misma que la de la máquina y eso la gente lo nota en el pan, de hecho, te lo dicen. Para mí es gratificante.”

Manel Jurado

Por último, Ester sostiene el mismo criterio que sus compañeros. Para ella, la artesanía del pan está en que es un proceso manual principalmente, aunque el panadero se ayude de máquinas, con el que crea productos de calidad, con buenos ingredientes, sin uso de químicos y respetando el proceso natural de la elaboración, que resultan en productos individualizados y nunca iguales entre sí. Ester, al igual que Anna Elias, censura el uso de químicos y de conservantes que alteren las características de los productos panarios.

“Artesanía para mí es hacer pan con las manos, aunque te ayudes de máquinas, pero siempre finalizas con las manos, porque el producto final sale mejor a mano, eso creo yo. Además de usar ingredientes de calidad y no usar conservantes. Cuando haces los productos a mano nunca salen iguales como con las máquinas. Mira, los carquiñoles los hemos probado hacerlos en la máquina y he ido a un curso donde los han hecho a máquina y para nada. Yo les llevé de los hago a mano aquí y para nada quedan igual. El resultado es diferente y la gente lo ve, lo percibe, no hay uno que salga igual, exacto a otro”.

Ester Iglesias

Así, de esta concepción sobre la *artesanía del pan*, nace la idea de *pan artesano* de *Forn Elias*. Indagando en esta idea de pan artesano, les pregunté directamente acerca de las características y diferencias de un pan artesano/artesanal de otro no artesano o industrial.

Jaume Elias diferencia los panes artesanos e industriales destacando la importancia y la figura del panadero. Afirma que la industria por mucho que lo pueda intentar nunca logrará alcanzar un pan con las características de uno artesanal puesto que estas características se las da la mano del panadero, una larga fermentación, el uso de ingredientes naturales, el no uso de productos químicos y la cocción en hornos como los que hay en *Forn Elias*, de piedra refractaria giratoria.

“Como te dije antes el pan artesano es hacerlo manual. El pan artesano no tiene nada que ver con el pan industrial. Ahí todo es automático, la masa sale hecha, no hay mano. El pan artesano tiene una larga fermentación y la industria, por mucho que lo intente, no lo puede imitar. Le ponen conservantes como lecitina para que aguante tierno y eso es un desastre. Esos panes se meten diez minutos, los sacas, y al momento están ricos, pero después no. ¿Ves los hornos que tenemos aquí? Son de piedra. Pues todo esto la gente lo nota, lo sabe enseguida y lo valora. El pan artesano nunca desaparecerá”.

Jaume Elias

Para Anna Elias, al igual que su padre Jaume, ella considera que lo que caracteriza al pan artesano son factores como una harina de calidad, respeto de los tiempos y al proceso natural de fermentación, sin uso de productos químicos que alteren esa fermentación natural de la masa. Asimismo, también destaca la cocción del pan como un rasgo más caracterizador, poniendo de ejemplo cómo ellos cuecen su pan, en hornos de pisos de piedra refractaria, con una cocción lenta que crea en el pan una suela y corteza que se diferencia inconfundiblemente de los panes industriales o no artesanales.

“Un pan artesano es aquel que se hace de manera artesanal, aquel que en su proceso está hecho principalmente a mano, con ausencia de maquinaria o que ésta no sea excesiva, pero, sobre todo para mí, sin el uso de producto químico, de producto que altere el proceso natural, además de, evidentemente, usar una harina de calidad y respetar después el proceso de fermentación, sus tiempos. Para mí es lo más importante. Claro, una cosa es que tú digas “*voy a jugar con el frío o con el calor*”, porque esto a veces lo tienes que hacer o no, en invierno hace frío o el agua está muy fría, pero dejas fermentar una masa máximo 48 horas. Entonces, cuando pasamos de esto para utilizar química entonces para mí ya no es artesano, ni nada que le parezca. Yo creo también que la cocción es algo que nos caracteriza mucho en cuanto a la suela al cocer los panes, la corteza que cogen. Son cosas se distinguen fácilmente. El pan industrial, seguramente, no ha estado tanto rato en el horno como un pan de los nuestros”.

Anna Elias

Para Enric Elias, el pan artesano es aquel en el que el panadero está presente en todo el proceso de su elaboración, desde la elección de la harina hasta la cocción con el que ha de obtener un pan con las características deseables y propias del pan artesano, distinguiéndolo así del pan industrial: una forma no estandarizada en la que se nota la individualidad de cada pieza, un buen sabor, un aroma y olor penetrante a pan, una corteza crujiente con un color

marrón tostado, una miga bien cocida y de color hueso. Al mismo tiempo, Enric Elias hace énfasis en señalar a la libertad de creación del panadero, que con su sensibilidad y “propios truquillos” adapta sus materias primas a nuevas recetas o condiciones del tiempo y concibiendo su personal idea de pan artesano.

“Yo creo sobre el pan artesano cada uno tiene que tener su opinión, ¿no? Yo tengo la mía y, para mí, un pan artesano es aquel que tú escoges tus harinas, las que tú quieras. Por ejemplo, el pan de viña, coges el agua, las uvas pasas y el azúcar, las mezclas y las dejas fermentar tres días. Después, coges una harina, la mezclas con otra de fuerza o con no sé qué o con la mezcla que tú, con el tiempo, hayas ido viendo que haciendo va saliendo mejor o peor. La vas adaptando. Después, tú le das el reposo en bloque, lo cueces tú, esto es un pan artesano. Un pan artesano tiene que tener ese color, tiene que saber a pan. Tienes que notar que es pan. Tiene que tener una corteza mínimamente chula, un color por dentro que no sea ese blanco color papel de los panes industriales. El color del pan no es ése, tiene que ser siempre un poquito más oscuro, sobre todo esto, que sepa y huela a pan. Y luego las cosas fáciles que puedas ver, ¿no? Se ve cuando es un pan que se ha formado o se ha cortado, porque hay barras, sobre todo en los supermercados, que las puntas son en diagonal, en rombos, y eso es porque son cortadas con una máquina, todas iguales, no son barras hechas a mano. Se ve así”.

Enric Elias

Al igual que Jaume y Anna Elias, Pedro concibe al pan artesano como un pan hecho sin el uso de químicos o productos mejorantes artificiales, una cuestión diferenciadora frente a los panes industriales. Para Pedro, el uso de la química en los panes está unida a la finalidad de la productividad-rentabilidad, un objetivo-prerrogativa propia de la industria que fabrica pan a gran escala. Para él, los panes artesanales son hechos a mano, aunque el panadero se sirva de máquinas que le ayuden en la elaboración, con largos tiempos de elaboración que respeten los procesos naturales de las masas, dando panes individualizados con unas características propias y únicas en cada uno de ellos como suela, corteza, olor, sabor. Asimismo, destaca dos hechos que diferencian al pan artesano frente al industrial: el tipo de horno en el que se cuece y una harina de calidad.

“¡Hombre, ya lo has visto! Tenemos pan artesano aquí. ¿Qué lo caracteriza? Pues el sabor, el hecho de estar ocho horas para hacer una barra de pan, no como en una panificadora que en ocho horas te han hecho cincuenta mil barras. Aquí no, aquí estamos ocho horas para hacer una barra de pan como quien dice, porque llegamos a las once y

el primer pan está saliendo a las seis de la mañana. El pan artesano necesita esto, de un proceso de seis, siete, ocho horas para que tú lo puedas comer, trabajando con tus manos, haciéndolo, aunque ves que usamos algunas máquinas que nos ayudan. En la panificadora no, allí se trabaja con mucha química para conseguir un rendimiento para ellos aceptable. O sea, allí, por ejemplo, usan 50.000 kilos de harina en una semana, aquí, a lo mejor, 1.200. Pues de esos cincuenta mil, a lo mejor, veinte mil son química. Y yo sé que el pan es de una panificadora por el olor, porque se nota. Se nota el olor a química muy rápido, los polvos que le echan, los mejorantes, los aditivos, etc. El pan artesano no. Tú lo ves por la suela, tú ves que no tiene piquitos, es liso, eso es artesano. No ha estado cocido en un horno de carros de esos que giran, sino que ha sido cocido en un horno de pisos de piedra refractaria como éste de aquí. Además, la corteza es mucho más gruesa, porque con los otros eléctricos la corteza es muy más fina. La gente valora nuestro pan cuando lo ve, cuando lo come. ¿Ves que estamos rodeados de panaderías por aquí, verdad? Y tú ves las colas que se hacen aquí, ves cómo la tienda está siempre llena de gente, ¿por qué? No es sólo el pan que les estamos dando, es la calidad que le damos aquí. La calidad de la harina, la calidad de la gente, la calidad de la fabricación. Lo más importante es que la harina sea buena, si trabajamos con harina mediocre, podrás hacer lo que quieras que no conseguirás nada, o sea, no vas a sacar un pan de calidad”.

Pedro Alberola

En el caso de Ernest, para él el pan artesano es el que está hecho con amor, dedicación, cuidado y empeño, cuestiones que marcan la diferencia y se transmiten en el pan.

“El pan artesano, en teoría, es el que está hecho con las manos. Sí, claro, y también puedes utilizar máquinas. Pero para mí, el pan artesano es el que está hecho con amor, con ganas de hacerlo. Un pan que tú has mirado, has tocado, has mimado y que, en lugar de hacerlo en dos horas, lo haces en cuatro, seis, ocho. Tú le transmites todo esto a ese pan y la gente dice “Oye, este pan es diferente al que compré en aquella panadería”. Y, en teoría, es lo mismo, ¿no? Todos tenemos más o menos la misma la formación, utilizamos harina, agua, levadura y sal... Entonces, ¿por qué a uno le sale bien y al otro no? Porque el pan se hace con ganas. La gente lo nota, lo sabe y eso se transmite”.

Ernest Cabedo

Para Manel, el pan artesano es el pan hecho a mano por el panadero, aunque use máquinas que le ayuden en los diferentes momentos de la elaboración, con ingredientes y mejorantes naturales, no químicos.

“Pan artesano para mí es lo que hacemos aquí: pan hecho a mano. Las máquinas sólo para amasar la pasta, después para formar y todo, 90% lo hacemos a mano. Porque la textura con formadora cambia. Yo cojo uno con la mano y ejerzo una presión que no es la misma que la de la máquina, se nota. Luego, por los mejorantes panarios que usamos aquí, que son naturales como el gluten, vitamina C, malta, nada de químicos como los industriales”.

Manel Jurado

Por último, para Ester el pan artesano es principalmente un pan hecho a mano, aunque el panadero se pueda ayudar de máquinas en la elaboración para ahorrar tiempo y esfuerzo físico innecesario, aunque respetando el proceso natural de las masas. Pero sobre todo para Ester, el pan artesano tiene que llevar ingredientes de buena calidad y naturales, es decir, sin productos químicos o productos que desnaturalicen al pan.

“Un pan artesano es un pan que no le pones nada especial como conservantes, que la fermentación no es en una fermentadora, tiene una larga fermentación solo con sus horas y ya está. Bueno, también utilizar buenas harinas, productos buenos, no cosas que no deberían de estar, como químicos y otras cosas artificiales que ponen esas grandes cadenas. Y hacerlos a mano, o ayudarte de máquinas, pero a mano. Mira, yo, por ejemplo, uso la laminadora para estirar las masas de cruasanes, en cambio, los hombres del turno nocturno no la utilizan, hacen los cruasanes grandes a mano. Yo la utilizo porque hago mucha cantidad y, claro, me ayuda mucho porque si no tendría que estar más horas trabajando o mucha más gente. Además, laminar todos los cruasanes a mano, con el rodillo, me dejaría la espalda”.

Ester Iglesias

Junto a estas respuestas que ellos me dieron sobre artesanía y pan artesano, ideas con las que se identifican, se añaden las observaciones que hice dentro del obrador de *Forn Elías*. Ahí pude observar y constatar esta artesanía relatada por ellos durante los cinco meses que pasé en este obrador. En esos meses, pude ver la artesanía a través las manos de cada uno de sus panaderos, en cada producto que allí elaboran, durante el día o durante la noche.

6.3.1. La artesanía en *Forn Elías* noche adentro

La mayor cantidad de los panes que se elaboran en *Forn Elías* son realizados durante el turno de la noche-madrugada. Estos panes son los que abastecen a la tienda durante gran parte del día, ya que, durante los turnos de la mañana y la tarde, Enric y Ester realizan la elaboración de panes especiales, panes de encargo, productos de bollería y pastelería. Panes de payés, chapatas, chuscos, vienas, *llonguets*, cocas, panes de molde, barras y baguetes de diferentes pesos, mini redondos, panes para perritos calientes, panes de hamburguesas, etc., son elaborados por las manos de Ernest, Manel y Pedro en esas horas nocturnas.

Eran las once y media de la noche y me dirigía a *Forn Elías* para pasar toda la noche en el obrador y ver con mis ojos cómo ellos elaboraban los panes. Al llegar a la calle donde está el obrador, ya podía percibir el ruido de las amasadoras funcionando, además de ver la luz y el movimiento que provenía desde el interior del mismo.

Efectivamente, al entrar, Ernest y Pedro ya estaban allí trabajando. Percibí que trabajaban con rapidez y destreza. En la amasadora de brazos, se amasaban 60 kilos de masa para pan payés que estaban en su punto final de amasado. Para ello, Ernest miró el interior y se cercioró si esa masa estaba en el punto exacto de elasticidad necesaria. Así, parada la máquina, tocó la masa, cogió un trozo y fue estirándola entre sus dedos realizando la prueba del pañuelo, instante en el que comprobó que efectivamente tenía la elasticidad justa y deseable. Hecho esto, Ernest empezó a sacar trozos de masa de la amasadora, de unos 10,5 kilos, y ponerlos en la bancada de trabajo. Al mismo tiempo, Ernest también cortaba trozos de esa masa y los añadía a la cubeta donde guardaban la masa madre. De esta forma, observaba cómo en *Forn Elías* diariamente ellos crean y alimentan las masas madres que utilizan en días posteriores para elaborar sus panes.

Ernest y Pedro trabajaban coordinados. Mientras Ernest sacaba los trozos de masa de la amasadora, Pedro los boleaba levemente y los iba disponiendo en los cajones de madera, sobre telas de lino, para su reposo en bloque, aproximadamente una hora y media. Pasado este primer tiempo de fermentación, Pedro los sacaba y los llevaba a la divisora hidráulica, una

máquina que les ayudaba a cortar esos trozos en piezas de medio kilo aproximadamente. Cortadas las piezas, Pedro volvía a ponerlas en los cajones de madera, sobre telas de lino, para su reposo en pieza, alrededor de una hora. Mientras tanto, Ernest vertía harina cien por cien ecológica, masa madre ecológica, agua y sal en la amasadora de brazos pequeña para hacer el pan ecológico.



Foto 69 – Parte del proceso artesano de elaboración de los panes en la madrugada en *Forn Elías*: amasado, reposo en bloque, división, reposo en pieza y panes formados

La noche avanzaba y el trabajo continuaba sin descanso. Las amasadoras no paraban pues cada vez que Pedro y Ernest terminaban un amasado, ya empezaban con el siguiente. Los cajones de madera se iban llenando de piezas de masas diferentes que reposaban hasta que Ernest y Pedro certificaban que su fermentación en pieza había llegado al momento óptimo. Sincronizados, cada uno de un extremo, cogían el cajón, repleto de masas en pieza, y, en un movimiento brusco y rápido, inclinaban el cajón hacia la mesa de trabajo cayendo las piezas directamente encima de ésta. Una enorme fumarola de harina se volatizaba en ese instante por todo el obrador. Esta acción durante la noche se repetía cada dos por tres, con cada elaboración.

Ernest y Pedro comenzaban a moldear las piezas que ahora estaban sobre la mesa de trabajo. Veía que, con sus manos, con movimientos rápidos,

llenos de destreza y experiencia, les iban dando forma de chuscos, de panes de payés, etc. Percibía ahí la sintonía del panadero con su masa, su entrega a su oficio. Había silencio y concentración en ese momento, sólo existían ellos y su masa, nada más (y nada menos).



Foto 70 – Hiñendo las piezas

A medida que los panes iban siendo formados, los colocaban de nuevo en los cajones de madera, en telas de lino con pliegues que servían para intercalar las piezas y que tuvieran el espacio suficiente para una fermentación adecuada. Después veía cómo usaban papeles, parecidos al papel de periódico, para cubrir las piezas ya formadas. Lo hacían para evitar que los panes “*cogieran piel*”, una expresión que es muy usada en el oficio artesano del pan y que hace referencia a esa especie de película o capa fina ligeramente endurecida que se crea sobre la superficie del pan como consecuencia de las corrientes de aire que lo resecan e impiden su crecimiento adecuado. A este aspecto, mientras amasaban masas para otros tipos de panes, veía que agregaban cubitos de hielo junto con el agua. Algo que me recordó a mis días en el Gremio de Panaderos, donde utilizábamos agua a una temperatura inferior a los 5°C con la finalidad de evitar que la masa, tras su amasado, mantuviera una temperatura de 23°C e impedir que la fermentación se acelerara. Ellos me comentaban que colocaban hielo dependiendo del tanto de calor que la máquina diera a la masa, una masa que debía estar entre los 24 y 26°C.

Pasaban la una de la madrugada y Pedro, que había puesto los panes de molde cerca del horno para que fermentaran más rápidamente, se acercó para mirarlos y certificar que estaban listos para ser horneados. Mientras tanto, Ernest moldeaba las barras, una parte con la formadora y otra parte con las manos. No obstante, las barras que se moldeaban en la máquina a medida que iban saliendo formadas, Ernest les daba un retoque final con sus manos con un ligero ñeido sobre las puntas. Después, las iba poniendo sobre carros de bandejas,

siguiendo una lógica ascendente, de abajo a arriba, las primeras abajo, las últimas arriba, puesto que el aire es más caliente arriba y hace fermentar las barras con más rapidez. De este modo, es como ellos controlan, de forma natural, la fermentación de las barras y para que puedan estar listas para hornear al mismo tiempo.

Una parte de estas barras formadas se dejaban dentro de la cámara frigorífica, en carros de bandejas, para ralentizar su fermentación, dado que esas bandejas de barras no se horneaban en este turno, sino que se hornearían por la tarde, durante el turno en el que trabaja Ester, para así satisfacer toda la demanda de pan de los clientes vespertinos de *Forn Elias*. Observo aquí no solo la logística empresarial de este obrador, sino esa preocupación y responsabilidad de *Forn Elias* por y para su cliente. Es decir, observo la vocación de servicio, de la que ellos me hablaron durante las entrevistas.

Por otro lado, la otra parte de las barras formadas fermentaban a una temperatura entre los 23°C y los 27°C y a un 80% de humedad, de lo contrario, según Ernest, una temperatura mayor de 27°C durante la fermentación haría que las barras de pan adquirieran un gusto demasiado agrio y desagradable, como el de un vinagre. Una vez acabadas de fermentar, era Manel el responsable de hornearlas, a partir de las tres de la madrugada, que es cuando comenzaba su turno de trabajo, para que el cliente encontrara su pan listo y recién hecho en el momento en que la panadería abriera al público a las seis de la mañana.



Foto 71 – Barras de pan formadas y horneadas

La noche avanzaba y la producción en la madrugada continuaba sin descanso. Los tres panaderos trabajaban sincronizados, cada uno sabiendo lo que debía de hacer y, de tanto en tanto, solicitándose ayuda mutua cuando lo

necesitaban. Así, Pedro ponía los trozos grandes de masa en la divisora hidráulica y Ernest utilizaba la divisora mecánica para los trozos menores de masa. Mientras Manel, por su parte, elaboraba los panes de chapata seleccionando los ingredientes, pesándolos y vertiéndolos en la amasadora: una mezcla equilibrada de harina de trigo y harina de centeno, masa madre, agua, levadura y sal. Manel iba subiendo la velocidad de la amasadora con la que trabajaba, de menor a mayor velocidad, marcando el tiempo de amasado de las chapatas y mirando el comportamiento y textura que la masa iba tomando.

Trabajaban rápido y apenas terminaban de formar con las manos el tipo que estuvieran elaborando, ya comenzaban a preparar otro amasado. Cuidaban cada detalle, cada instante, controlando todo en todo momento. Del almacén sacaban y seleccionaban los ingredientes, los pesaban, los vertían en la amasadora y comenzaban a amasar. Por otro lado, las masas que ya reposaban en bloque ahora las dividían en piezas, otras que ya estaban reposando en pieza, las sacaban y las ponían en la mesa para darle forma. Al mismo tiempo que hacían estas cuestiones, Pedro, Ernest y Manel miraban y controlaban en todo momento los panes ya formados y que fermentaban en los armarios. Veían su comportamiento y cambiaban estos armarios de sitio, como si estuvieran jugando al ajedrez o a las damas. De esta manera, si Pedro, Ernest y Manel tenían más prisa y querían acelerar la fermentación de esos panes, acercaban los armarios al horno dado que es el punto más cálido del obrador. Si en cambio, ellos veían que la fermentación de los panes se aceleraba demasiado, cambiaban los armarios de madera a otros espacios más frescos dentro del obrador, cerca del almacén o la puerta de entrada. Y así sucesivamente con cada elaboración durante toda la noche.

Observé que el obrador que había conocido por las mañanas, en el turno matutino y vespertino, parecía que se había transformado en otro obrador. Las amasadoras estaban llenas de masas con diferentes cantidades que las que había visto durante el turno del día. Y el tiempo y las relaciones interpersonales también me parecían distintas. Aquí en la noche, percibía más tranquilidad que en el turno del día, al haber menos bullicio de gente, pero al mismo tiempo, percibía mucho más tensión y presión en los panaderos dado el volumen de trabajo. El obrador era una sinfonía de alarmas que sonaban constantemente

para advertir a Pedro, Ernest y Manel que sus elaboraciones estaban listas para el siguiente paso que debían de hacer. Esas alarmas se mezclaban con el ruido y murmullo constante de las máquinas funcionando y la música de la radio que les servía para amenizar su jornada nocturna de trabajo. Todo, en cambio, contrastaba con su silencio, pues ellos trabajaban concentrados. Ernest hacía cálculos y apuntaba sus anotaciones en la hoja de producción, que estaba colgada en el tablón de corcho en un pilar junto a la mesa de trabajo. Manel iba subiendo la velocidad de la amasadora y cuando empezaba a escuchar los golpes que la masa hacía dentro de la amasadora, miraba dentro, observaba que la masa se había unido, que estaba lista de amasado y la sacaba. Pedro por su parte, preparaba los primeros panes para llevarlos al horno. El silencio y la concentración de los tres panaderos se rompía sólo cuando tenían que tratar sobre si meter el pan o no en el horno, hablar y controlar los tiempos de amasado, de reposo, de fermentación y de horneado, sobre sus percepciones. Los tres panaderos intercambiaban pareceres y siempre estaban preocupados con que todos los panes estuvieran listos y horneados a las seis de la mañana, hora en la que la panadería abría al público y necesitaba estar ya llena y abastecida de pan. Es decir, el turno de noche me parecía una carrera continua contrarreloj, donde aparecen una multitud de variaciones que exigen al panadero artesano estar pendiente, siempre presente, y controlar, con su experiencia y su sensibilidad panadera, todos los procesos y tiempos para tener su pan el momento justo y necesario.

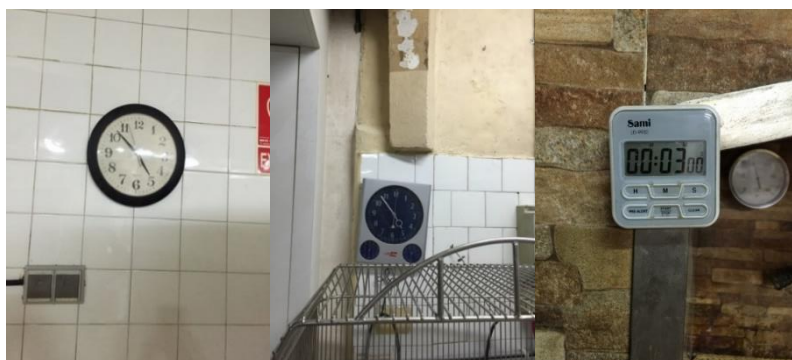


Foto 72 – Reloj, termómetro-higrómetro y alarma en *Forn Elias* para controlar tiempos, temperatura y humedad

Las agujas del reloj circular del obrador seguían avanzando y ya marcaban las 4 de la madrugada. Hacía apenas unos 20 minutos que habían

vuelto a encender el horno, que aún estaba caliente de todo el día. A ese momento ellos lo nombraban como *fer foc* (hacer-dar fuego en castellano). Pedro comenzaba a preparar los panes que ya estaban listos para ser horneados. De esta manera, abría los cajones de madera, los cargaba en sus hombros y los acomodaba en los caballetes frente al horno. Observé que se ayudaba de una pequeña tablilla de madera, tal y como hacíamos en el curso del Gremio de Panaderos, y los iba poniendo con sumo cuidado en la pala de madera. Después, se acercaba y les hacía los cortes con una cuchilla. Me sorprendía con la avidez, destreza y rapidez pasmosa con la que infringía los cortes. Además, me resultaba curioso también su sentido estético-artístico pues dependiendo del tipo de pan que tuviera que hornear, con la cuchilla hacía los cortes como un pintor traza y pinta sobre su lienzo. Así, sobre algunos panes alargados daba cortes simulando una mazorca de maíz, dibujando las estrías y granos; sobre los panes de formato redondo hacía cortes que dibujaban una especie de tablero de ajedrez y los acababa esparciendo harina tamizada y/o sémola de trigo. Observaba aquí con una naturalidad cándida, sin boatos, con simpleza, sencillez y humildad esa concepción que ellos tienen sobre su oficio como un arte.



Foto 73 – Pedro coloca los cajones con los panes frente al horno, los traslada a la pala, les hace los cortes y los mete en el horno

Hechos los cortes, Pedro metía los panes dentro del horno y los iba disponiendo, con precisión y visión de futuro, directamente sobre la suela de piedra refractaria y giratoria del horno. Al terminar, sacaba la pala, cerrándose la puerta del horno automáticamente y accionaba el botón del vapor de agua. Pedro no se retiraba del horno en ningún momento. Si bien es cierto que tenía un tiempo más o menos estimado de cocción de cada pan que metía, de tanto en tanto, él

abría la puerta del horno y echaba un vistazo para cerciorarse y controlar esa cocción. Así, si veía que había panes que se cocían antes que otros o tomaban color más rápido que otros, los iba cambiando de lugar dentro del horno e iba girando la piedra para repartir el calor uniformemente de modo que tuvieran una cocción completa y satisfactoria.

Poco a poco, los panes iban terminando su cocción, primero los panes más pequeños, después los panes más grandes. De esta manera, Pedro volvía a mirar el interior del horno y ya percibía que los panes tenían el color marrón dorado tostado deseado. Así, volvía a introducir la pala de madera dentro del horno e iba sacando los panes horneados poco a poco, depositándolos, inmediatamente, sobre los cajones de madera y cestos que había junto al horno y que servían para enfriar adecuadamente los panes tras su horneado. Percibía que toda la preocupación y tensión que Pedro tenía y acumulaba durante toda la noche, en este instante se esfumaba de un plumazo. Su semblante serio se tornaba más relajado y sonriente, a pesar del calor, del sudor, del esfuerzo físico y del cansancio de la dura jornada. Incluso su silencio se rompía con un silbido con el que tataba una canción alegre y marchosa. Ver sus panes con un bellissimo aspecto, sentir ese olor y aroma tan sublime y cautivador propio del pan recién hecho, oír los chasquidos y crujencias del pan enfriándose en los cajones y cestos, hacían sentir a Pedro la sensación de haber completado, un día más, su faena. Un día más de haber hecho nuevamente su trabajo con el esmero y buenos resultados de siempre: un buen pan.



Foto 74 – Panes recién horneados enfriándose sobre cajones de madera y cestos

Como podemos ver en *Forn Elías* todos sostienen un mismo concepto sobre la *artesanía del pan*: un proceso o actividad fundamentalmente manual, aunque se sirvan de máquinas que ayuden en la elaboración, por el que se realizan productos de calidad basados en buenos ingredientes, hechos de forma natural, es decir, en ausencia de productos químicos que alteren ese proceso natural de elaboración y las propiedades de conservación de tales productos. Para ellos, la *artesanía del pan* implica necesariamente crear productos individualizados y en pequeña escala, donde el panadero crea una relación constante con su masa a la que cuida y controla para obtener esos productos individualizados, de calidad y únicos. Por tanto, de este proceso manual resulta un pan al que los siete panaderos de este obrador lo identifican de *artesano*, puesto que cumple los requisitos indispensables que un pan ha de tener/cumplir para ser *pan artesano*: un pan hecho a mano principalmente, con una cuidada elaboración, con ingredientes naturales y de calidad, con una larga fermentación natural sin uso de productos químicos y/o mejorantes artificiales que adulteren esta fermentación y una cocción en hornos de suela de piedra refractaria. De esta manera, el pan obtenido es un pan de calidad indiscutible, individualizado y único, con un buen aspecto y color, una textura adecuada, excelente olor, aroma, sabor y sonido. Así, dependiendo del tipo de pan que realicen, estas características varían en consonancia a las características propias y estimadas de cada tipo o variedad de pan.

De esta manera, a un *pa de pagès* ellos le dan el valor de pan de payés y de artesano porque el pan, una vez horneado, presenta un aspecto circular, más o menos regular; con un volumen abombado y no achatado; un color marrón castaño dorado; una cresta brotada naturalmente de tonos blanquecinos y marrones; una textura crujiente tanto al tacto, al oído como al gusto; una suela que ante un ligero golpe emite un sonido que muestra una cocción correcta y completa; un olor y aroma embriagador de pan bien cocido y tostado; una miga de un color blanco hueso intenso, de textura blanda y esponjosa, donde se percibe bellos alveolos bien definidos, irregulares y de distintos tamaños; y un sabor penetrante y cautivador, de acidez y gusto salado equilibrado. Es decir, ellos le dan el valor de *pan de payés catalán y artesano* porque se ciñen a las características que este tipo de pan debe cumplir y tener, características ya

reguladas en su Indicación Geográfica Protegida, *I.G.P Pa de Pagès Català*: un pan elaborado en todo en momento en Cataluña, en el que además de las anteriores características, debe ser vendido en un envoltorio especializado, de papel o cualquier otro material sostenible, biodegradable y respetuoso con el medio ambiente; con un etiquetado que identifica su procedencia, su autenticidad, su calidad y su identidad como alimento (pan) y como expresión cultural que forma parte de una cultura alimentaria de una sociedad y en identidad de dicha sociedad.

Este concepto de *Forn Elias* sobre la artesanía del pan y pan artesano coincide totalmente con los conceptos y premisas que el Gremio de Panaderos de Barcelona sostiene y defiende al respecto, como ya se ha podido leer en el capítulo 4 de esta investigación. Para el Gremio de Panaderos de Barcelona la artesanía del pan reside en un panadero que realiza una actividad manual o con auxilio de máquinas y herramientas, en la que el panadero siempre está presente durante toda la elaboración de su producto, controlando y cuidando los detalles de cada instante y etapa de dicha elaboración, a fin de obtener un pan individualizado, de calidad rotunda, con ingredientes naturales, con uso de masas madres de creación propia y mejorantes naturales, sin aditivos químicos, ni mejorantes artificiales, de larga y cuidada fermentación natural, con una hidratación mínima del 60% en contraposición a los panes industriales que tienen un 50% de hidratación máxima y unas características organolépticas deseables: buen aspecto, buena textura, buen olor, aroma, sabor y sonido.

Obrador artesano y Gremio de Panaderos, por tanto, se ajustan a lo que la ley catalana²² establece como artesanía agroalimentaria, en la cual se concibe a la artesanía alimentaria básicamente como una actividad de elaboración y transformación de productos alimentarios que durante su proceso productivo el artesano debe controlar todo el proceso con la finalidad de garantizar al consumidor un producto final individualizado, de buena calidad y con características diferenciadas. No obstante, esta ley establece un concepto de

²² Véase DECRET 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

artesanía alimentaria que homogeniza y generaliza sectores distintos²³ con procesos y materias primas diametralmente diferentes, puesto que la elaboración de un embutido no es comparable con la elaboración de un pan o un producto de bollería.

Por tanto, con todo este material observo la necesidad de aportar un concepto de *artesanía del pan* que se basa en sus rasgos y características fundamentales, en sus productos de características indisociables, donde se mezcla tradición, patrimonio, identidad y cultura. De esta manera, apporto un criterio unificado y específico para el pan que contemple al oficio del panadero artesano en su conjunto y realidad, para demostrar así cómo es el proceso del pan artesano desde dentro en el que la sensibilidad panadera del artesano panadero es parte indiscutible para las características/rasgos identificativos de su producto artesanal, único e individualizado. Al mismo tiempo, este concepto unificado de artesanía del pan podrá servir como salvaguardia del pan artesano y del panadero artesano frente a la competencia industrial para empoderar y valorizar la cultura del pan, evitando su desnaturalización o desvirtuación y, por ende, su desaparición o no transmisión.

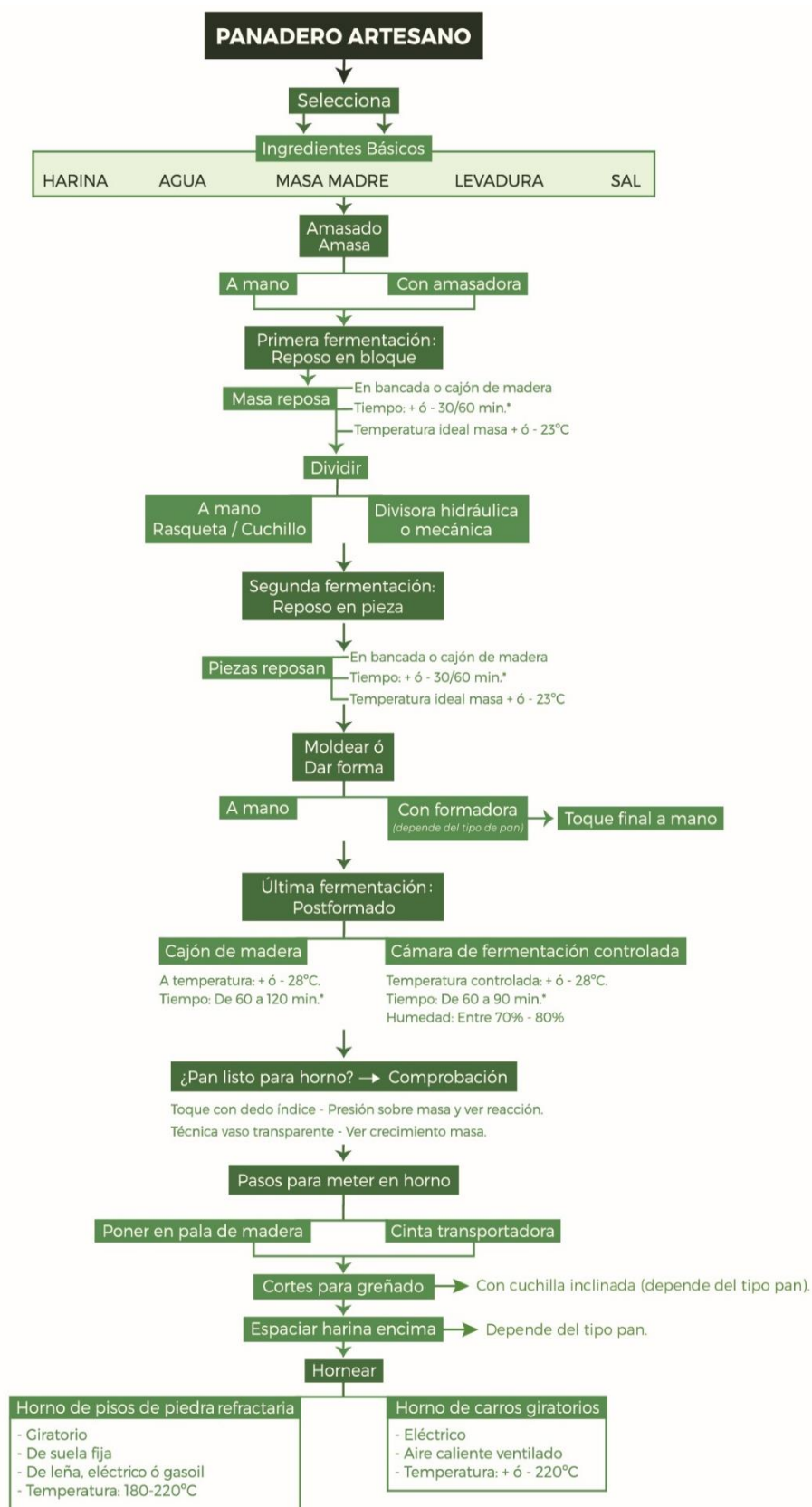
De esta forma, considero a la *artesanía del pan* como una expresión cultural con la que los panaderos artesanos en su conjunto global, como creadores, constructores y transmisores de la cultura del pan, se identifican, a través de su oficio artesano y su actividad artesanal. Una actividad artesanal en la que los panaderos artesanos crean y elaboran su producto artesano (pan artesanal) siguiendo un proceso eminentemente manual, que no excluye la ayuda de máquinas, herramientas y útiles (véase figura 3 más abajo), donde su intervención personal y su presencia constante, a través del uso de su *sensibilidad panadera* (véase figura 4 más abajo) le permiten crear y obtener un pan artesanal individualizado, único y de calidad. O sea, un *buen pan*, de cuidada elaboración, hecho con ingredientes naturales, larga fermentación sin uso de productos químicos y/o mejorantes artificiales que la adulteren, adecuada

²³ El *Annex 2 del DECRET 285/2006, sobre repertori d'oficis d'artesanía alimentària*, en su página 30.125, establece dos grupos de oficios vinculados a su lugar de producción y a su lugar de venta. Así, en el *Grupo II*, engloba en el mismo como oficios de artesanía alimentaria vinculados a su lugar de venta: Embutidos, Tocinos y Charcutería; Pastelería; Horno de pan; Elaboración de Helados, Sorbetes y Granizados; Torrefacción de Café; y Churrerías.

cocción que resultará en un pan que lo identifica como tal, con las características (aspecto, color, textura, olor, aroma, sabor y sonido) de cada tipo de pan, éstos como expresión de la cultura del pan (local, regional y global) y, al mismo tiempo, como la expresión de la identidad de una cultura y sociedad.

Figura 3 – Artesanía del pan: elaboración del pan artesano en la actualidad

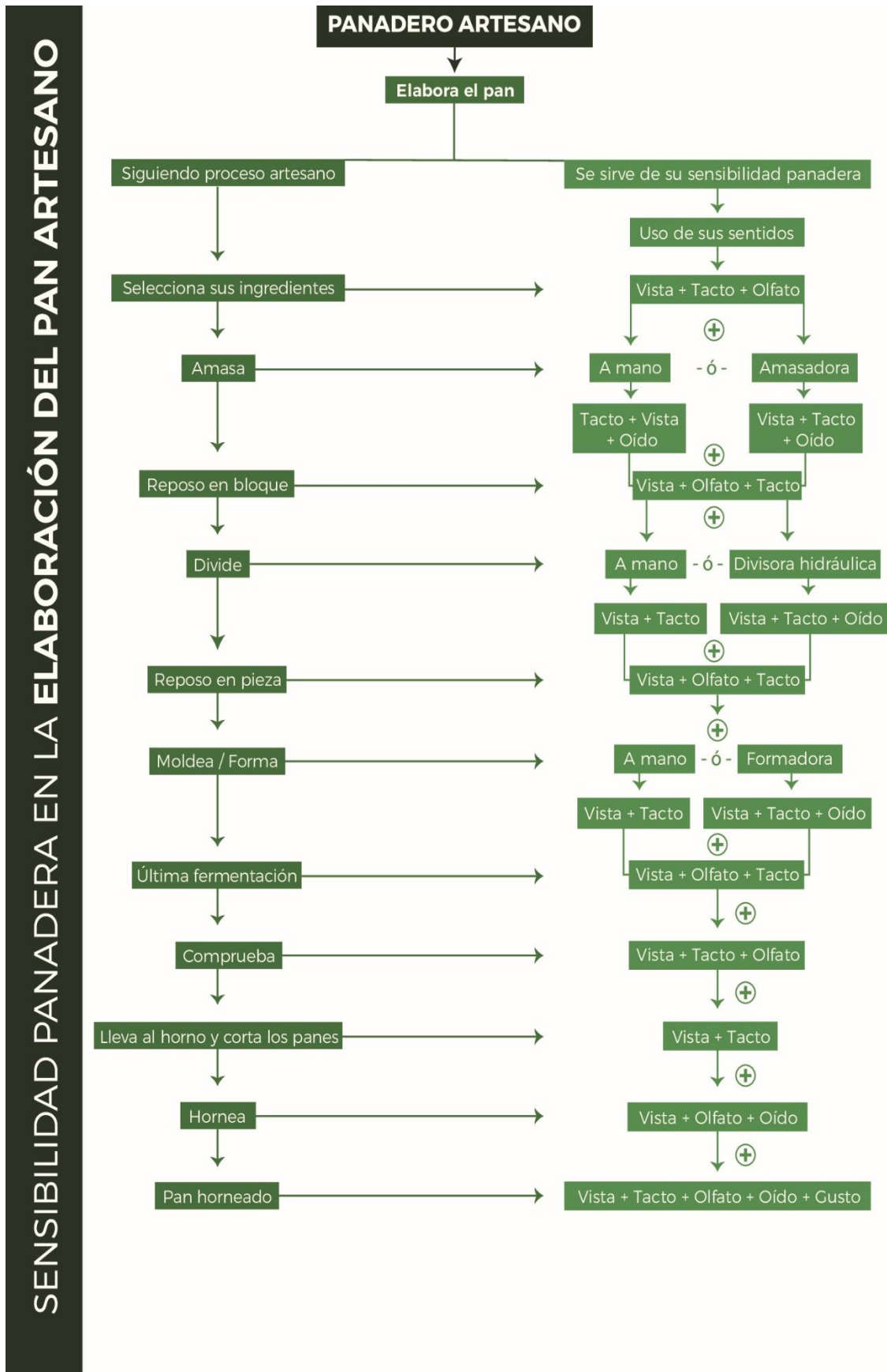
PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN ARTESANO HOY DÍA



* OBSERVACIONES: Los tiempos pueden variar dependiendo del proceso, del tipo de pan, de las condiciones ambientales en cada obrador (humedad, temperatura, aire).

Fuente: Elaborado por el propio autor.

Figura 4 – Artesanía del pan: *sensibilidad panadera* en la elaboración del pan artesano



Fuente: Elaborado por el propio autor.

6.4. El valor de la artesanía del pan: cambios e innovaciones en *Forn Elías* para mantenerse y evolucionar

Toda esta transmisión, tradición y sensibilidad acerca del oficio panadero generan un valor añadido de la artesanía del pan, si preferimos, identidad, que es reconocido por los propios panaderos de *Forn Elías*. A esta vocación de oficio, amor, dedicación o pasión se les une familia, familiaridad, tradicionalidad, cercanía, buen trato, confianza, fidelidad, empatía y calidad como valores que forjan la identidad de este obrador artesano, una identidad en la que ellos se identifican tanto en individuos como grupo social, es decir, como panaderos artesanos.

Precisamente este valor de lo artesano es recogido por los clientes de *Forn Elías* que en las entrevistas que les realicé me arguyeron los siguientes comentarios:

“Tengo 82 años y mi madre ya venía a comprar pan aquí, porque vivíamos en este pasaje que está aquí cerca. Cada día vengo aquí a comprar el pan porque es el pan mejor de esta barriada, con el gusto de harina...es el mejor, no hay otra panadería. Ahora, hay panaderías que venden el pan con la pasta hecha. Aquí son panaderos de oficio, creo que por eso lo hacen mejor. Aquí la harina es de calidad, por eso el pan cuando llega la noche está igual, no se seca. Otras panaderías, como en aquella calle de aquí abajo, no tienen panaderos lo traen de invernaderos y no pueden dártelo tan bien como aquí”.

Narcís, cliente de Forn Elías, 82 años

“Yo conozco esta panadería de toda la vida, me da confianza. Yo antes trabajaba fuera del barrio, muy lejos y no podía venir, ahora llevo unos 5 años viniendo más asiduamente. Me gusta venir aquí, pero, a veces, dependiendo de la prisa que tenga, como estoy un poco lejos, si se me hace tarde, voy a otra panadería que tengo en la esquina. Pero aquí están siempre poniendo cosas, productos de toda la vida, es así como lo hacen, no tengo duda. Es de toda la vida del barrio y para mí eso ya es tradicional, no es como una panadería de estas que traen los panes de un puesto industrial, es una cosa artesanal de ellos, me da la sensación. Aquí el pan no es industrial, no es un pan que usa mucha maquinaria, planchas de pan y pan y más pan, o sea, es una cosa que está más medida, se fijan un poco más, están un poco más pendientes de la mezcla de los ingredientes, de si tienes alergia a algún producto que no te lo mezclen. A mí me da la confianza *Forn Elías*, si no iba a comprar al supermercado”.

Marina, cliente de Forn Elias, 70 años

“Mira, yo compro pan aquí en *Forn Elias* desde 1998. Yo no vivo aquí, trabajo al lado y desde entonces vengo a comprar el pan aquí porque es un pan de calidad, productos de primera calidad y bien elaborado. Se nota la forma artesana, la elaboración, se nota que está hecho lento, es diferente. Son panes elaborados con masa madre, con harinas diferentes como estos de espelta, multicereales. Se nota la calidad y que es panadería tradicional, porque primero, la forma con la que elaboran los productos, los ves, y luego también como tratan a la gente, la proximidad a los clientes. La propietaria y dueños del negocio son gente que te conocen, saben lo que te gusta y lo que no te gusta, se preocupan. Es una relación que ellos ofrecen al cliente distinta”.

Mercè, cliente de Forn Elias, 55 años

“Yo siempre vengo aquí, desde hace más de dieciocho años. Nos gusta mucho más que otros sitios. Es la costumbre, yo la encuentro bien. En otros sitios ponen los panes ahí en un horno y *jarghh!*... Son congelados, la pasta congelada y luego lo ponen en un momento ahí y después este pan al cabo de un rato o al día siguiente se queda como una piedra, no vale nada. El pan que compro aquí a veces me dura quince días en la nevera y aguanta muy bien”.

Marcel, cliente de Forn Elias, 84 años

“Yo vengo aquí hace muchos años, desde el 66, a partir de entonces, vengo siempre, somos asiduos. Me gusta cómo trabajan, me gusta los panes que hacen y todos los productos que elaboran. Hay muchos sitios que te lo traen todos congelados, y esto a mí no me gusta, son más baratos, pero no les tengo ninguna confianza. Aquí es tradicional, es del barrio”.

Natalia, cliente de Forn Elias, 84 años

“Vengo aquí hace dos o tres años. Me gusta mucho este sitio y su pan, por eso vengo a comprarlo. Es un pan artesano, ellos lo hacen, tienen mucha tradición, es una panadería muy antigua, de generaciones de panaderos”.

Víctor Manuel, cliente de Forn Elias, 56 años

“¡Yo vengo siempre, desde toda la vida! Es un pan muy bueno, lo hacen aquí, lo venden aquí, lo llevan desde aquí y no son panes de esos que los traen con cestos, con coches, se elabora aquí y se vende aquí. Es un pan artesano, natural, bien hecho, bien cocido, un pan, pan, no tonterías. Y luego el personal, nos conocemos desde siempre. Por eso, porque está muy bien cocido y muy bien elaborado, el que lo prueba se queda para siempre”.

Antonia, cliente de Forn Elias, 99 años

“Yo compro pan aquí desde hace tres años. Vengo a la panadería prácticamente dos días a la semana, paso aquí, la conozco y me gusta y, además, por la fama que tiene, por cómo es, es artesana. El pan de aquí es muy diferente al pan este que se hace rápido, que es congelado y tal, éste aquí es bueno, además producen muchas cosas de aquí, como las magdalenas, la coca de *former*... Y luego que son amabilísimos”.

Carmen, cliente de Forn Elias, 67 años

“Desde el año de 64 compro el pan aquí. Son conocidos de toda la vida y hacen un pan bastante bueno. Las chicas son muy simpáticas, empezando por la dueña y acabando por las dependientas. Y eso de echar el agua, echar la harina, amasarlo, echar la levadura, amasarlo, taparlo y dejarlo, a ver, entonces, luego meterlo con la pala en el horno como en aquellos de leña. Bueno, esto de la leña casi ya no existe. Estamos contentos”.

Juan, cliente de Forn Elias, 83 años

“Yo no hace mucho que vengo comprar pan aquí, hará un año o así, poco más. Pero vine un día, lo probé y me gustó mucho. Es un pan artesano y me gusta, es más natural y aquí la verdad que está genial el pan. No sé, se nota, el olor, el ambiente. Es que solamente el olor de la panadería se nota que es tradicional”.

Helena, cliente de Forn Elias, 36 años

“Desde marzo del año pasado vengo aquí. Vengo por unos productos concretos, específicamente, por el pan de espelta de harinas integrales y por el pan de payés. Bueno y la verdad es que también vengo por el sabor del pan de aquí. Aquí elaboran un pan muy completo, se esfuerzan, no como algunas otras panaderías que no se esfuerzan nada sobre el pan y lo traen ya congelado o precocido, aquí lo hacen completo. Y aparte tienen tradición de panadería antigua, una de las más antiguas de acá y eso pues también se nota”.

Samuel, cliente de Forn Elias, 32 años

“Siempre he vivido en el barrio, mi abuelo siempre ha vivido aquí, siempre ha comprado el pan aquí, se nota la calidad del pan. El pan de *Forn Elias* es bueno, porque lo hacen ellos y porque es natural. Y claro, artesano, aquí se hace pan artesano porque además se ve, mira ahí el obrador. Tú cuando pasas, los ves que están haciendo el pan y eso es mucho más natural. No es como en otras muchas panaderías donde el pan ya viene congelado, lo calientan y es como plástico. Aquí es de toda la vida. Y ya puestos a gastar dinero, pues que sea bueno”.

Noe, cliente de Forn Elias, 36 años

“Desde que vivo aquí en el barrio, hará 14 años, vengo a *Forn Elías*. Vengo porque me gusta y me encanta y por el trato. Un pan artesano es un producto que tiene que ser de calidad y que dure un poquito más, y el pan de aquí de *Forn Elías* lo es. Es tradicional, y aquí puedes ver que hacen productos tradicionales, pero también nuevos productos. La tradición tiene que ir junto con la innovación, mantenerla siempre sí, pero hay que renovarse continuamente porque si no se pierde, pierdes en el mercado, nunca dormirse”.

Rosa, cliente de Forn Elías, 46 años

Como se puede observar en los anteriores comentarios de los clientes de *Forn Elías*, todos coinciden en destacar la calidad del pan elaborado en este obrador, un pan que notan y detectan totalmente diferente a los panes industriales o panes en serie congelados que se venden en muchas panaderías y supermercados. Ellos califican esos panes industriales como de “plástico”, “piedra”, “rápidos”, “congelados”, “panes de un momento”, “pan de invernadero”, “más baratos”, “mucho maquinaria”, “planchas de pan y más pan” y que les generan inquietud y desconfianza porque no saben realmente con qué están hechos tales panes. Para ellos, los panes han de ser pan, pan, no “tonterías”, no llevar conservantes, ni aditivos artificiales o químicos, deben ser “naturales”. Además, señalan que los panes tienen que tener “gusto de harina” y “oler a pan”.

A este respecto, me gustaría reseñar cómo los clientes de *Forn Elías* con esos calificativos coinciden ya no sólo con la idea de *Forn Elías* sobre lo que es un pan industrial, sino también con la propia idea del Gremio de Panaderos y, más concretamente, con las afirmaciones de mi profesor durante el curso de panadería que realicé allí como parte de esta investigación. Tras comparar un pan artesano hecho con mejorantes naturales (vitamina C, lecitina de soja y malta) y otro pan hecho con mejorantes químicos, pudimos observar cómo los colores, la textura, el olor y el sabor eran nítidamente diferentes. El pan “natural” era más oscuro y tenía un olor y un sabor mucho más penetrante que el pan con mejorante artificial: “¡Claro, éste es natural, se nota, ¿lo percibís? Esto contribuye también para llamarlo de pan artesano y diferenciarlo de los otros, los industriales”.

Otra cuestión que todos los clientes coinciden en destacar, vinculada a la calidad del pan elaborado y vendido en *Forn Elías*, es su elaboración artesana:

su *“forma y modo de hacer artesanos”*, un pan *“que lo hacen ellos”*, *“un pan de panaderos de oficio”*, *“artesano”*, *“está bien hecho”*, *“hecho lento”*, *“bien cocido”*, *“un pan con olor”*, *“con gusto de harina”*, *“harinas de cereales variados”*, *“con masa madre”*, *“pan completo”*, *“de primera calidad”*, *“un pan con más sabor”*, *“un pan más natural”*, *“diferente”*, un pan *“más a medida”*, un pan en el que *“están más pendientes de la mezcla de los ingredientes”*, un pan *“que no se seca”*, un pan que *“dura un poquito más”*. De esta manera, se observa cómo los clientes asocian la calidad del pan artesano a la dedicación constante del panadero a su pan, a una cuidada elaboración que generan un producto individualizado y único. Asocian, si lo preferimos así, la sensibilidad del panadero artesano como parte indispensable de la artesanía del pan. Por eso es de *“calidad”*, por eso *“sabe más”* y es *“mejor”*, por eso *“se nota”*, por eso *“el que lo prueba, se queda para siempre”*.

Otro punto que todos los clientes de *Forn Elías* destacan, también vinculado a la artesanía del pan y la calidad del pan artesano, es que el pan de *Forn Elías* se elabora y se vende en el mismo lugar, una cuestión que los clientes valoran especialmente: *“ellos lo hacen aquí”*, *“se elabora aquí y se vende aquí”*, *“tú cuando pasas los ves que están haciendo el pan”*, *“no son como esos panes que los traen con cestos, con coches”*, *“no los traen de invernaderos”*. Y unido a esta cuestión, destacan y vinculan el pan artesano con calidad, tradición, productos locales, de la tierra y tradicionales: *“es una panadería tradicional”*, *“producen muchas cosas de aquí como magdalenas, cocas de forner”*, *“vengo aquí por el pan de payés”*, *“siempre están poniendo cosas, productos de toda la vida”*, *“el olor, el ambiente de la panadería se nota que es tradicional”*.

Otra de las cuestiones que los clientes destacan de *Forn Elías* y que es asociado a la artesanía y calidad del pan elaborado en este obrador, redonda sobre la propia identidad del obrador: familia, familiaridad, costumbre, buen trato, cercanía-proximidad, amabilidad, preocupación por sus clientes, simpatía, confianza, lealtad, fidelidad, tradición, historia e innovación. Así, los clientes señalan que es una panadería *“tradicional”*, que la conocen de *“toda la vida”*, *“desde siempre”*, *“es la costumbre”*, *“somos asiduos”*, *“mi madre, mi abuelo, venían a comprar aquí”*, una panadería *“del barrio”*, una panadería con *“fama”*, con solera por su *“antigüedad”*, *“de generación de panaderos”*. Pero, sin lugar a

dudas, todos los clientes, tanto nuevos como más antiguos, coinciden en destacar, con especial énfasis, el buen trato que reciben en este obrador, un trato cercano y amable y una atención personalizada y preocupada: “*son gente que te conocen*”, “*saben lo que te gusta y lo que no te gusta*”, “*se preocupan*”, “*están pendientes de que si tienes alergia a algún producto no te lo mezclen*”, “*las chicas son muy simpáticas, empezando por la dueña y acabando por las dependientas*”, “*me encanta el trato*”, “*la proximidad a los clientes*”, la “*confianza*”.

A este respecto del buen trato, la confianza, la amabilidad y familiaridad señalada y destacada por los clientes, me gustaría hacer mención de una mañana que ejemplifica muy bien cómo son las relaciones interpersonales de *Forn Elias* con sus clientes. Era una mañana tranquila pero algo fría. María, una de las dependientas más jóvenes, despachaba a un señor que se quejaba del frío que esa mañana hacía, algo con lo que María también estaba de acuerdo, aconsejándole que se abrigara bien al salir porque estaba viendo por la ventana del obrador cómo el viento había comenzado a soplar bien fuerte. En ese mismo instante, apareció por la puerta de la panadería del obrador Jaume Elias y todos los clientes que estaban allí, se dieron la vuelta y comenzaron a saludarlo. Se abrazaban con afectuosidad y se preguntaban por su salud, sus vidas, sus hijos y nietos. Al mismo tiempo, Anamari, dependienta de toda la vida del *Forn*, salía del mostrador para entregarle a una clienta muy mayor su talega llena de panes de su gusto y preferencias. Por su parte, Anna Elias conversaba con otra clienta diciéndole que las galletas de fibra que le encantaban a su nieto estaban recién salidas del horno. Francamente era una escena muy agradable y, al mismo tiempo, entrañable. Sentía la cercanía, la familiaridad, el respeto, el cariño, la confianza, el cuidado por sus clientes y cómo estos clientes marchaban a sus casas con satisfacción plena. Una satisfacción y relación especial que Anna Elias referencia y da énfasis en el siguiente comentario cuando hablaba del vínculo que se crea entre panadería y clientes a través de la costumbre o hábito cotidiano de comprar pan:

“Yo valoro mucho lo que los clientes quieren, lo que les ofrezco, y ellos valoran también lo que tengo, lo que hago y lo que les doy ¡Es una unión, es un vínculo, es amor! No sé si la palabra amor sería ésta, pero, sí, es ésta, ¿me explico? No es ese amor que decimos

ahora luego te imaginas a alguien en la cama. No, no, no. No es ese amor del que yo estoy hablando. Eso es otra cosa. Es esencia. Es confianza”.

Anna Elías



Foto 75 – Clientes comprando en la panadería de *Forn Elías*

Prosiguiendo con las cuestiones apuntadas por los clientes, destaca cómo uno de ellos asocia el pan artesano a la nostalgia por el pan hecho con leña como en tiempos pretéritos, una cuestión que, en actualidad, en los lugares urbanos, como la ciudad de Barcelona, está prohibida por razones medioambientales y también por razones sanitarias. Esta nostalgia por un pan como en la antigüedad, un pan que los individuos unen a la emoción, sensación, costumbre y tradición culinaria (Garine, 1987, p. 5) revierte sobre la identidad del pan vendido en *Forn Elías*, con el que este cliente está contento porque para él es artesano gracias a su proceso de elaboración a pesar de no poder ser cocido en un horno de leña. Recuérdese a este respecto, que el pan de *Forn Elías* se cuece en un horno de suela de piedra refractaria giratoria y alimentado por gasóleo. Este horno era antiguamente de leña, pero debido a una fuerte nevada en el año 1962, tuvo que ser totalmente reformado, aunque ha mantenido su estructura moruna (véase capítulo 5.2, p. 136).

Finalmente, otra de las cuestiones que algunos clientes de *Forn Elías* destacan y apuntan de este obrador es la innovación de productos y adaptación a los gustos y exigencias de sus clientes, sin menoscabo de perder su esencia tradicional: “*vengo específicamente por el pan de espelta de harinas integrales*”, “*hacen productos tradicionales, pero también nuevos productos*”. Para algunos clientes, la tradición ha de ir unida a la innovación, a la renovación continua, para

mantenerse. De esta manera, los clientes coinciden en las observaciones que diversos estudiosos apuntan al respecto. La tradición, como construcción social que se elabora desde el presente sobre el pasado, se renueva constantemente, se crea, se recrea, inventa y destruye cada día, jugando, en su transmisión, un complejo juego de reproducción, invención, restitución, reconstrucción, fidelidad, traición, recuerdo y olvido (Hobsbawm, 2002 *apud* Hoyos, 2014, p. 39; Arévalo, 2004, p. 926; Candau, 2008, p. 104).

De esta manera, *Forn Elías* ha ido introduciendo cambios e innovaciones a lo largo de sus años siempre para mantener su tradición y esencia artesanal, para mantenerse como empresa y para adaptarse a los cambios tecnológicos, económicos, sociales y alimentarios a lo largo de sus diferentes épocas de vida. No obstante, este camino constante de cambios, adaptaciones continuas, no ha sido siempre fácil y exitoso en *Forn Elías*, sino más bien ha sido un trayecto ensayo/error, como así me contó Jaume Elías con aquel intento de introducir un nuevo tipo de pan (*pan de cine*) elaborado con productos químicos que habían irrumpido en torno a la década de los 60 del pasado siglo XX en el sector de la panadería y que suponían una esperanza de mayor rentabilidad económica:

“Empezaron a salir productos nuevos, productos que no estaban legalizados, productos amónicos que ponían la masa más blanca, daba mucha facilidad y se conservaba más. Esto era un adelanto. El pan salía a la vista, a la gente le gustaba la vista que tenía, pero cuando se lo comían, ningún sabor. Claro, estos panes no tenías que ponerles levaduras, ni nada. Nosotros empezamos a hacerlos por compromiso, por obligación, todos lo hacían. Lo llamábamos pan de cine. Pan de cine porque tenía aquella vista tan...pero de sabor nada”.

Jaume Elías

En este mismo sentido, Anna Elías también me contó otro intento fallido en *Forn Elías* en esta senda de adaptación e innovación constante cuando, a principios de los años 90 del pasado siglo XX, quisieron ampliar su negocio e introdujeron una mayor mecanización en la panadería. Una cuestión que no tuvo éxito por dos razones de peso para *Forn Elías*: la dificultad de adaptación de sus panaderos a las nuevas máquinas y nuevo sistema de trabajo; y, sobre todo, por una merma en la calidad del pan elaborado y el rechazo de su clientela.

“En una época, principios de los noventa, intentamos mecanizar un poco la panadería. Compramos una máquina gigante e invertimos mucho dinero, pero los panaderos no la aceptaron muy bien, no se adaptaron. Los clientes además empezaron a reclamar del producto y percibir el cambio. Entonces, volvimos a hacer el pan como siempre habíamos hecho”.

Anna Elias

Como preconizan Contreras y Gracia (2005), la industrialización, urbanización, cambios tecnológicos, económicos y sociales han conllevado una progresiva homogenización-globalización de la sociedad mundial traducida en nuevos hábitos o modelos alimentarios que se incorporan a los hábitos tradicionales. De esta manera, según Francesc Vidal (2015, p. 9), director del Gremio de Panaderos de Barcelona, para el caso concreto de la *Ciutat Comtal*, los consumidores presentan actualmente cuatro tendencias claras en el consumo de pan que exigen a los panaderos adaptarse a tales demandas de sus clientes:

- *Salud y bienestar*: consumidores preocupados por una alimentación sana y saludable que exigen conocer la procedencia del pan que ingieren y lo que les aporta a nivel nutricional. Censuran el uso de aditivos, conservantes, colorantes, aromas artificiales, grasas hidrogenadas y exigen panes e ingredientes más naturales, sin gluten, lactosa o alergógenos.
- *Variedad sensorial y placer*: consumidores que buscan placer en los panes que ingieren a través de nuevos aromas, texturas, colores, sabores, ingredientes exóticos, formas.
- *Medio ambiente*: consumidores que buscan panes de la tierra, elaborados en el entorno más próximo, que refuercen la economía local y reduzcan su huella e impacto ecológico (energía, transporte, materiales y envases).
- *Comodidad*: consumidores que buscan variedad de panes o productos panarios para consumir en cualquier lugar o momento del

día, en formatos individuales y con envases accesibles, portables y cómodos.

A este respecto, una de las innovaciones y adaptaciones que *Forn Elías* ha introducido han sido los panes especiales y los panes con ingredientes exóticos o no habituales en la cultura alimentaria local. Así, junto a los tradicionales panes de payés, chuscos, panes de viña, llonguets, vienas, etc., ahora aparecen en las estanterías de *Forn Elías* panes de proteína, de maíz y chía, mexicanos, de trigo kamut, de espelta, de quinoa, de olivas, de nueces, etc. Son panes elaborados en días distintos y/o por encargo. De hecho, en una de las paredes del interior de la panadería, hay colgado un cartel con los tipos de panes y su día de la semana en el que se elaboran. Así, los lunes se elaboran los panes de maíz y chía y los panes de espelta²⁴; los martes, panes de olivas, kamut y 8 cereales; los miércoles, pan de centeno²⁵ y, de nuevo, de espelta; los jueves, panes de cebolla y nueces; y los viernes, de nuevo, panes de 8 cereales y panes de espelta.



Foto 76 – Algunos panes especiales en *Forn Elías*: de quinoa, mexicano, maíz y chía, centeno

²⁴ La espelta (*Triticum spelta*) es una especie de trigo adaptada a climas duros, húmedos y fríos. Proviene de la escanda silvestre (*Triticum dicoccoides*). De características similares al trigo común, es más interesante desde el punto de vista nutricional al aportar mayor cantidad de aminoácidos esenciales, riboflavinas y niacina. Extraído del Dossier Formativo del Curso Intensivo de Elaboraciones de Panadería, Gremio de Panaderos de Barcelona.

²⁵ El centeno (*Secale cereale*) es un cereal emparentado con la cebada y cultivado por su grano, sus hojas forrajeras y su hongo parasitador. Su harina posee un menor contenido en gluten que la del trigo común y más fibras solubles. Muy cultivado en Centroeuropa, Escandinavia y Europa del Este, con él se elaboran dos panes muy consumidos: el *pumpernickel* (Alemania) y el *knäckerbröd* (Suecia). Extraído del Dossier Formativo del Curso Intensivo de Elaboraciones de Panadería del Gremio de Panaderos de Barcelona.

A colación a de esto, Anna Elias comenta cómo la variación de los gustos, el paladar personal de cada cliente o la propia curiosidad por experimentar nuevos sabores, texturas o ingredientes exóticos, han motivado que ellos elaboren nuevas variedades de pan, siempre con la premisa identitaria de ser fieles, honestos y adaptarse a las necesidades-preocupaciones de sus clientes:

“Cambian los gustos, el paladar. Entran productos nuevos como, por ejemplo, el sésamo. Mis abuelos no sabían lo que era el sésamo o la chía. La gente se mueve, estamos en un mundo más...La gente va allí prueba una cosa, intenta encontrarla aquí. Bueno, pan o productos que no son originarios de un país que no es éste y que ni tan sólo se cultivan aquí, pues puedes encontrarlos aquí y hacer cosas aquí entonces. El público lo valora, tú sabes adaptar las necesidades de la gente con tus necesidades”.

Anna Elias

También Jaume Elias, al hablarme sobre los nuevos panes especiales que su nieto Enric elabora siguiendo el proceso artesanal y tradicional, los referencia a la salud y al imperativo y preocupación de *Forn Elias* por adaptarse y atender a tales necesidades de salud de sus clientes.

“Antes lo que se hacía era el pan normal y el pan integral. Yo ahora veo que vienen personas que buscan un tipo de pan específico porque tienen una necesidad específica: porque son diabéticos, porque tienen colesterol y todo esto. Las harinas preparadas son especialidades, por lo menos lo que se hace aquí”.

Jaume Elias

El propio Enric Elias habla de la misma cuestión que su madre y abuelo citan en cuanto a la creación e introducción de nuevas variedades de pan. De un lado, expone la libertad de creación e invención del panadero como creador de cultura (en este caso, cultura del pan) y la obligatoriedad, responsabilidad y necesidad de casar esta libertad de creación, invención, innovación y adaptación con las exigencias que los clientes plantean para satisfacer sus necesidades o motivaciones (salud, variedad sensorial, cultural, medioambientales o comodidad) y, al mismo tiempo, con las necesidades del propio obrador (rendimiento económico), sin menoscabo que ello suponga alterar su proceso

artesanal de elaboración del pan. Es decir, sin perder su esencia e identidad artesanal.

“Hoy día hacemos muchos nuevos panes, panes de especialidades, sobre todo de semillas, de cereales que aporten algo más nutricionalmente. Ahora la gente busca mucho el pan de proteína, que es un pan rico en proteínas y bajo en hidratos de carbono. Contiene 42 gramos de proteína y 12,2 gramos de hidratos de carbono por 100 gramos de harina. Esto lo buscan mucho los deportistas o personas que por enfermedad necesitan más proteínas. También nos piden mucho pan de chíá, de quinoa, de multisequias, de centeno o panes muy hidratados. Claro, algunas recetas son cien por cien inventadas, otras son modificadas y otras son recetas nuevas que te dan para que pruebes con nuevas harinas. Por ejemplo, mi prima tenía un montón de intolerancias, no le sentaban bien muchas cosas y, claro, necesitaba algo para comer. Entonces, probamos a hacer bastones de espelta, que lleva sólo harina de espelta, sal, agua, levadura, todo muy natural. Y esto ella lo puede comer. Entonces, de eso trata, a veces coges una cosa, te llega la idea, el producto y tú lo vas intentando, lo vas modificando y adaptando a lo que te piden. Pero, sobre todo, lo haces siguiendo el proceso artesano, a como siempre hacemos aquí”.

Enric Elias

Justamente esas últimas palabras de Enric, las de tomar nuevas ideas, crear nuevas recetas, pero siempre adaptándolas al proceso artesano, las pude constatar en todo momento durante aquellos días que pasé con él en *Forn Elias* elaborando esos panes especiales. Una cuestión que él me comentaba en una charla matutina mientras ideaba crear una nueva variedad futura de chapata:

“Hoy quiero probar a hacer una chapata nueva. Entonces yo lo que siempre suelo hacer es buscar información en Internet, recetas en sí, no busco, no me gusta. Busco cursos, panaderías que hacen cosas muy chulas. Eso. En Internet, busco y veo lo que la gente habla, por ejemplo, lo que dicen de una harina, qué o cuál amasadora, hacer una base antes o una biga italiana. Voy buscando cosas y adaptándolas a mi modo”.

Enric Elias

Otro ejemplo de todo esto es el pan de proteínas, un pan en el que el joven panadero estuvo trabajando, durante algo más de un mes, tratando de adaptar la receta o fórmula patrón al método y modos de hacer artesanos. Para ello, tras mezclar y amasar los ingredientes (harina equilibrada rica en proteínas,

masa madre, agua, sal y levadura), a veces aumentaba los tiempos de amasado y disminuía o aumentaba los tiempos de fermentación. Así, a través de distintos testajes, él observaba las reacciones de la masa y sus resultados hasta que ésta alcanzase la calidad deseada, la de *buen pan* de proteínas. Un pan que presentaba, por cierto, una gran demanda pues como decía el propio Enric: “*tiene mucho público, hago una hornada y se vende toda*”.



Foto 77 – Pan de proteína en el escaparate de la panadería

Siguiendo con los nuevos panes especiales que *Forn Elias* ha introducido, otro de estos panes, con gran demanda y éxito entre su clientela, es el pan de maíz con chía, un pan que también es ejemplo de esta innovación y adaptación de nuevos panes al proceso artesano de elaboración en este obrador tradicional.

Este pan de maíz y chía está hecho a partir de una mezcla equilibrada de harina de trigo, harina de maíz, fécula de tapioca, semillas de chía, chile dulce, semillas de girasol, agua, sal, masa madre y levadura. Unos ingredientes exóticos y nada tradicionales en la cultura culinaria local, pues, por ejemplo, la tapioca, yuca o mandioca es un tubérculo de origen sudamericano y que crece en climas tropicales o subtropicales.

Como le ocurrió con el pan de proteínas, Enric estuvo también un cierto tiempo testando, probando y adaptando a sus exigencias y modos de hacer artesanos este nuevo tipo de pan, pues es una preocupación absoluta de *Forn Elias* que el pan que se elabora aquí, independientemente de sus ingredientes o composición, ha de tener y alcanzar las características indisociables y presumibles de un pan artesano, de cuidada elaboración, individualizado y con calidad absoluta.

De esta manera, para elaborar este pan, Enric comenzaba por seleccionar y pesar los ingredientes, para después verterlos en la amasadora en espiral y comenzar con el amasado. Tras unos minutos, Enric tomaba, del interior de la cuba de la amasadora, un trozo de masa y comprobaba su textura y elasticidad hasta verificar que había alcanzado su punto óptimo de amasado (véase “prueba del pañuelo”, capítulo 4.1.2.2 del presente trabajo). Alcanzado dicho punto, Enric extrajo la masa y la depositó sobre la mesa de trabajo, donde la dejó reposar en bloque unos 20 minutos. Acto seguido, tras este reposo, cortó dicha masa en piezas y, con sumo cuidado y esmero, les fue dando formato de barrote, al mismo tiempo que las iba acomodando sobre la bancada para que reposasen en pieza. Así, Enric me dijo: *“Ahora dejamos el pan descansar por unos 30 minutos para volver a estirarlo después y darle el formato de nudos ¿Te acuerdas de las barritas? Pues haremos lo mismo: dejar descansar las piezas para se relaje el gluten”*.

Después de estar reposando en pieza esos 30 minutos, a una temperatura ambiental de 27°C (así lo marcaba el termómetro del reloj de una de las paredes del obrador), había llegado el momento de darle forma de nudos a las piezas. Así, Enric me decía: *“¿Ves las piezas? Ya están. Mira, tócalas con el dedo y siente cómo reaccionan. Además, mira cómo se siente el olor de fermento con ese toque del maíz. Vamos a hacerlas en nudos”*. De esta manera, Enric iba tomando cada barrote y, uno a uno, los iba estirando con las palmas de sus manos, del centro a las puntas, hasta formar una barra más larga y menos gruesa. Una vez estiradas estas barras, tomaba los dos extremos o puntas y ejecutaba un nudo rápidamente. Observaba la destreza y rapidez de este joven panadero, pero, al mismo tiempo, también percibía el cuidado y detalle sabiendo medir su fuerza, presión y rapidez sobre las piezas para no romperlas. Y ya una vez acabadas de formar, Enric, siempre con detalle, delicadeza y agilidad, iba depositando las piezas ya formadas en nudos en los cajones de madera, sobre las telas de lino, para que fermentaran naturalmente: *“Ahora en los cajones de madera dejo estos panes fermentar un rato, como poco una hora. Lo que pasa que como siempre no es igual pues vamos mirando y viendo cómo reaccionan”*.



Foto 78 – Moldeado de los panes de maíz y chía

Tras mirar y comprobar varias veces tocando las masas, percibiendo el olor ácido, láctico y alcohólico de la fermentación, Enric dijo que los panes de maíz y chía ya estaban en el momento justo de fermentación, de modo que, había llegado la hora de hornearlos. Así, Enric cogió los caballetes, los posicionó delante del horno y encima de éstos colocamos el cajón de madera con los panes ya fermentados. Después, uno a uno, con suma delicadeza y rapidez, cogía con sus manos cada pan y los iba poniendo sobre la pala esparciendo un poco de harina tamizada por encima. Acabado esto, introducía la pala con los panes en el horno. Y así, esta acción la iba repitiendo una y otra vez, hasta tener todos los panes dentro del horno: *“Y ahora hago así con el volante, la piedra gira y listo, los panes empiezan a hornearse. Eso sí, ahora también tenemos que ir viendo para que no se nos quemen”*.

De esta manera, mientras también elaborábamos otros productos (bastones de queso), Enric miraba de tanto en tanto el horno y me espetaba a que comprobase también la cocción de esos panes de maíz y chía. Así, después de unos 20 minutos, más o menos, Enric cogió la pala de madera, abrió la puerta del horno, echó una ojeada y sacó uno de los panes para comprobar y cerciorarse que la cocción estaba siendo completa. Fue entonces cuando exclamó: *“¡Qué bonitos! ¿Has visto cómo han crecido y qué color tan chulo han cogido? Y, ¿sientes este olor tostado pero un poco dulzón? Es el de maíz cuando está bien cocido”*. Efectivamente, el pan presentaba tanto a la vista como al tacto una textura crujiente además de un bello contraste cromático de marrones tostados claros y oscuros con el amarillo potente de la harina de maíz y el blanco de la harina trigo que decoraba la corteza. También, era sumamente sugestivo

ese olor característico e identitario del pan bien cocido junto con los aromas dulzones del maíz.



Foto 79 – Pan de maíz con chía antes y después del horneado

Otro ejemplo más de innovación en *Forn Elias* es la introducción de la elaboración del *panettone* en épocas navideñas. Este producto no es tradicional de la cultura alimentaria local, pues es pan dulce hecho con masa de tipo brioche, con uvas pasas y frutas confitadas, originario del norte de Italia, realizado y consumido para Navidad. Una innovación introducida recientemente en *Forn Elias*, exactamente en 2015, de la mano de Enric Elias (4ª generación de panaderos), puesto que tampoco este producto formaba parte hasta entonces del surtido de elaboraciones tradicionales y habituales de este obrador artesanal barcelonés.

Enric Elias, como ejemplo de artesano, creador de cultura, con espíritu de creatividad e innovación, quería elaborar desde hacía un tiempo este pan para ofrecérselo a sus clientes. Sin embargo, su responsabilidad, su sentido y/o vocación de oficio y su fidelidad a la identidad de *Forn Elias*, la de ofrecer siempre a sus clientes productos artesanos, de calidad, individualizados y genuinos del *Forn* (elaborados y vendidos en el mismo lugar), habían postergado este deseo hasta encontrar un curso que le diera los conocimientos y herramientas para poderlo realizar con total seguridad, tranquilidad y calidad artesanal.

“Hace tiempo que buscaba hacer el *panettone*. Fíjate, incluso una empresa vino aquí y nos ofreció su preparado para *panettone*. Pero, sabes, yo no quería, quería hacerlo yo, experimentar, innovar, darle mi toque personal, que fuera un *panettone* artesano, de aquí, hecho aquí y vendido aquí. Un *panettone* en el que yo pudiera elegir la harina, las frutas, las esencias, preparar la masa madre, todo eso, ¿no? Entonces, vi un curso en el Gremio, que lo daba un maestro panadero italiano especialista en *panettone* y me dije:

“¡Ostras, Enric! ¡Ésta es tu oportunidad!”. Y, nada, me apunté y flipé, me gustó muchísimo”.

Enric Elias

Yo fui testigo en primera persona de esta innovación dado que coincidió su introducción con mi estancia en *Forn Elias*. Así, experimenté junto al joven Enric todo el proceso de creación y elaboración de este producto tradicionalmente italiano ahora producto artesano de *Forn Elias*.

Era primeros de diciembre y la Navidad ya estaba acercándose. De hecho, la ciudad ya comenzaba a engalanarse con decoraciones, productos y ambiente navideños. Así que ya iba llegando el momento de realizar los *panettones*. Para ello, decidí llegar mucho más temprano al obrador pues francamente sentía mucha curiosidad e inquietud por ver cómo sería elaborado tal pan dulce de Navidad.

Al llegar al obrador, Anna me saludó y me dijo que Enric aún no había llegado, pero no tardaría en hacerlo. Mientras tanto, ella decidió enseñarme la cubeta de plástico donde estaba reposando la masa del *panettone* que Enric había estado preparando y amasando en el día anterior. Justo en ese momento, Enric entró al obrador y miró la masa viendo que, si bien había casi doblado su volumen después de trece horas fermentando, todavía no había alcanzado las marcas que él había señalado en la cubeta. Es decir, aún le faltaba a la masa un poco más de fermentación. Un poco pensativo, comenzó a mirar a su alrededor y comprobó que por causa de la temperatura (aquellos días ya hacía mucho más frío en Barcelona), la masa no estaba fermentando de acuerdo con el tiempo marcado y/o estipulado (12 horas, según la receta original. Véase Anexo 10). Así, decidió entonces posicionar la cubeta cerca del horno para ayudar a la masa a fermentar más rápidamente, al tiempo que, con una ligera sonrisa, me dijo: “¡Es la masa la que manda!”. Observaba ahí, *in situ*, una vez más, los rasgos fundamentales de la artesanía del pan y, en este caso, concretamente, la artesanía de *Forn Elias*, la presencia constante, la sensibilidad y cuidado del panadero sobre su masa y el respeto absoluto a una fermentación natural, prolongada, lenta y nunca exacta.



Foto 80 – Inicios del proceso de elaboración del *panettone*

Mientras la masa aceleraba su fermentación a tenor del calor que el horno irradiaba, Enric me enseñaba la mezcla de aromas naturales que había preparado también el día anterior y que son necesarios para perfumar y saborizar este producto. Me decía que es preferible o aconsejable que todo lo que se utilice en la elaboración de tu propio producto, ha de ser realizado por ti mismo, porque de esta manera, el producto lo individualizas, le imprimes identidad propia, aparte darle el sello personal de cada artesano:

“¡Mira esto, Walison! Es la mezcla de aromas que hice ayer para el *panettone*. ¿A que huele bien? Pues la hice mezclando semillas de vainilla, miel de flores y ralladuras de naranjas y limones. Las hago el día anterior porque así potencias el aroma y el sabor y luego en el *panettone* se notan mucho más, queda más bueno y rico. A mí me gusta hacerlo así, prepararlo yo, porque así das tu toque personal a tu *panettone*. No me gustan esos aromas y sabores artificiales. Eso se nota muchísimo”.

Enric Elias

También me comentó que el *panettone* no es una elaboración rápida y exige una cierta disciplina en la organización del trabajo, pues para elaborar dicho pan dulce se hace necesario preparar la masa madre (en este caso, *levain*²⁶) con tres días de antelación.

²⁶ *Levain* es la palabra francesa que designa a la masa madre hecha con harina y agua solamente y sin la adición de levadura. Esta masa madre pasa por un proceso de elaboración más minucioso y largo que el que siguen otras masas madre. Esta masa madre fermenta gracias a los microorganismos de la propia harina (levaduras salvajes), que son alimentados con “refrescos”, es decir, con añadidos regulares posteriores de más agua y harina. Así, estos microorganismos, en su fermentación, crean la acidez necesaria y el alcohol y los gases carbónicos que dan aroma y sabor inimitable al pan. Extraído del Dossier Formativo del Curso Intensivo de Elaboraciones de Panadería de la Escuela de Panaderos “Xavier Vilamala” del Gremio de Panaderos de Barcelona.

“Hacer el *panettone* está guay, pero tiene sus trucos y tienes que organizarte bien, si no, no llegas. Piensa que la masa madre que tienes que usar la tienes que hacer tres días antes. Mira, cuando hice ésta puse en la cubeta de plástico harina y agua solamente y la dejes que fermente. A cada cierto tiempo, tienes que mirar y refrescarla echándole más agua y harina. Esto lo haces tres veces, o sea, son tres fermentaciones. Así, me voy a mi casa, luego vuelvo, estoy pendiente, hago lo te he dicho, y así las tres veces. Es ella la que manda, es ella la que marca las horas. Tienes que tener paciencia, aquí no valen prisas”.

Enric Elias

Tras estas explicaciones sobre las preparaciones previas que exige el *panettone* y después de ver que la masa ahora sí ya había fermentado en su punto estimado, Enric prosiguió con la segunda etapa de elaboración de este pan italiano. De esta forma, sacó la masa de la cubeta de plástico y la depositó en la amasadora de brazos. Acto seguido, comenzó a verter, progresivamente, los ingredientes necesarios para el *panettone*. Así, primero vertió la harina y después la mitad del azúcar. Tras esperar unos segundos a que la masa absorbiera e integrara el azúcar, ponía el resto diciéndome: “*¿Ves que ya no se ve el azúcar? Pues ahora es cuando le pones más, o sea, el resto. Poco a poco. Con paciencia. ¡Ése es el secreto de este pan!*”. Después, añadió las yemas de huevo y la mantequilla. Así, poco a poco, la máquina iba amalgamando e integrando los ingredientes en la masa.

Enric, siempre pendiente, pasados unos minutos, se cercioró de que la masa parecía estar llegando al punto adecuado de amasado por lo que me dijo que ahora había llegado el instante de agregar las uvas pasas, frutas confitadas y pepitas de chocolate. Al mismo tiempo, Enric exhortó que el amasado, que en este día ya había superado el estipulado en la receta original, estaría listo cuando viéramos que la masa comenzara a despegarse y soltarse de las paredes de la amasadora, además de observar una textura totalmente lisa, pegajosa, elástica y con todos los ingredientes bien incorporados. Así, al llegar este punto, extrajo la masa y la depositó dentro de una cubeta de plástico para que reposase en bloque por espacio de unos 30 minutos.



Foto 81 – Masa de *panettone* en la amasadora con las frutas confitadas

Mientras la masa reposaba en bloque (*descansando* en sus propias palabras), Enric iba preparando los moldes de papel, al mismo tiempo que untaba la mesa de trabajo con aceite. Así, pasados los minutos de reposo, sacó la masa de la cubeta y la puso sobre la bancada. Fue entonces cuando hizo una ligera mueca pues había notado que la masa estaba fría y eso suponía que tardaría más en fermentar y, por tanto, su jornada de trabajo hoy sería mucho más larga de lo normal: “*¡Hoy el frío del invierno se nota en la masa! Bueno, no pasa nada, habrá que trabajar un poco más y quedarse hasta más tarde*”. Tras exclamar esta frase, ayudándose de una rasqueta, comenzó a cortar la masa en piezas uniformes de unos 500 gramos, al mismo tiempo que las iba boleando ligeramente y poniéndolas a reposar de nuevo otros 30 minutos más o menos. Acabado este reposo en pieza, ahora con la ayuda de dos rasquetas, boleaba de nuevo las piezas con cuidado y las iba introduciendo dentro del molde de papel. Una vez las tenía todas listas, dentro de sus moldes de papel, las llevaba a la cámara de fermentación, donde fermentarían a unos 30°C, en torno a 7 horas.



Foto 82 – Elaboración del *panettone*: división, reposo y boleado

Pasadas unas siete horas y media de fermentación, Enric miró el reloj de la pared, que estaba marcando las nueve en punto de la noche, y me dijo: “*Son las 21:00 horas y los panettones puedes ver que todavía no están buenos. Les falta un rato más para hornearlos*”. Así, esperamos un poco más, alrededor de media hora. Fue entonces cuando Enric los volvió a mirar y, cogiendo y sosteniendo uno de ellos sobre sus manos, midió el volumen que el *panettone* había alcanzado dentro del molde. Así, usando sus dedos índice y corazón, se cercioró que finalmente los *panettones* habían acabado de fermentar y era el momento de hornearlo: “*¡Ahora sí que están! ¡Han necesitado 8 horas de fermentación! ¡Ya está! ¡Vamos a meterlos en el horno!*”.



Foto 83 – Controlando con los dedos la fermentación del *panettone*

Llegado, por tanto, el ansiado momento de hornear los *panettones*, Enric, comenzó por preparar todo lo que necesitaba para tal acción. Así, sacó los carros donde fermentaban los *panettones* y los situó junto al horno, a un lado. Poco a poco, iba cogiendo las bandejas de seis *panettones* y las colocaba encima de la pala. Antes de meterlos en el horno, Enric ponía por encima de cada *panettone*, ayudándose de una manga pastelera, una glasa o cobertura hecha a base azúcar. Después, ponía almendras enteras y azúcar en grano para decorar. Terminado de hacer esto, Enric abría la puerta del horno e introducía las bandejas de *panettones* en su interior para hornearlos durante unos 40 minutos aproximadamente, a una temperatura de 175°C. Y así, repetidamente, hasta tener todos los *panettones* dentro del horno.

Pasados los 40 minutos, los *panettones* ya estaban cocidos. Francamente, este momento era todo un placer para nuestros sentidos, pues del horno emanaban los embriagadores olores y aromas de la mezcla de los ingredientes de este pan dulce. Unas sensaciones que se multiplicaron cuando

Enric comenzó a sacarlos del horno. Los colores que presentaban potenciaban esos olores y aromas avainillados, afrutados y dulces, tanto es que, en ese momento, Enric y yo dijimos, casi al unísono: “¡Umm! ¡Qué bonitos y qué bien huelen! ¡Quiero comerme uno ya!”. En ese instante, Anna Elias, que estaba realizando otras cuestiones administrativas de la panadería, entró al obrador para ayudarnos. Así, mientras Enric sacaba los *panettones* del horno, inmediatamente, Anna y yo los pinchábamos, a la altura de su fondo, atravesándolos con una varilla de hierro y, rápidamente, los colgábamos en los carros de bandejas, boca abajo. Esta técnica es necesaria para que los *panettones* se enfríen adecuadamente evitando que se hundan, de manera que puedan mantener su forma abombada y textura esponjosa.



Foto 84 – Horneando los *panettones*



Foto 85 – *Panettones* horneados: pinchándolos y colgándolos boca abajo

Ya, en el día siguiente, cuando llegué a la panadería, pude ver cómo los *panettones*, que habíamos terminado de hacer la noche anterior, estaban siendo

embalados, etiquetados con el sello de *Forn Elias* y expuestos en las estanterías para que los clientes los vieran y comprasen. Anna Elias estaba muy contenta con el resultado obtenido y, tras saludarme, me ofreció un trozo de un *panettone* que habían cortado para probar: “*Toma, Walison, prueba y saborea el panettone, ¿a qué está bueno?*”. Efectivamente, el *panettone* no sólo se veía delicioso, sino que lo estaba también. Su sabor era dulce y muy perfumado y aromatizado por las frutas y la vainilla; la miga, tierna, húmeda y esponjosa, presentaba bellos alveolos bien definidos y de distintos tamaños, fruto de una fermentación lenta y prolongada; la corteza, crocante tanto por la glasa como por las almendras. Definitivamente, un *buen panettone* artesano, hecho con sumo cuidado, detalle, dedicación, de fermentación natural y con ingredientes de calidad.



Foto 86 - Panettones en Forn Elias

Enric estaba muy satisfecho con el resultado obtenido, porque era un producto en el que él había puesto mucha ilusión, empeño, esfuerzo y dedicación. Un arduo trabajo que los clientes estaban valorando muy bien, pues los *panettones* comenzaron a venderse a un ritmo tan vertiginoso que esta primera tanda se liquidó en pocos días, obligando a Enric a elaborar nuevos

panettones en las siguientes semanas. Y así hasta acabar la Navidad, a finales principios de enero.

De esta manera, pude presenciar la innovación, adaptación, incorporación y aceptación de un nuevo producto nada tradicional en *Forn Elias*. Así, mientras Anna ofrecía a sus clientes un trocito de *panettone* como degustación, una costumbre, por cierto, tradicional y habitual en *Forn Elias*, los clientes expresaban su reacción al probarlo: “¡Umm, qué cosa más buena!”; “¡Mare de Déu! Això està boníssim!”; “¡Qué gusto más bueno a naranja y pasas!”; “¡Qué rico!”; “¡Ponme uno, que me lo llevo!”; “¡Felicita a Enric de mi parte, qué manos tiene!”. En esta escena, una pareja de clientes remarcó a Anna Elias lo diferente que era este *panettone* elaborado aquí y ella les explicó que este pan era muy laborioso de hacer pues lleva tres días elaborarlo:

“Hay *panettones* más baratos que el que nosotros hacemos. Aquí lo vendemos a 12 €, pero es que es un *panettone* de 700 gramos, hecho con mucho cariño y amor, con harinas especiales, de buena calidad, con frutas y aromas naturales. Y, claro, este pan no es tan fácil de sacar, lleva tres días elaborarlo, pues tienes que fermentar las masas de forma natural y lentamente. Es un trabajo artesano y eso también hay que valorarlo. Hay que valorar el trabajo del panadero artesano”.

Anna Elias

Siguiendo con los cambios e innovaciones introducidas por *Forn Elias* a lo largo de sus años de vida, destaca también su adaptación constante y progresiva a los cambios tecnológicos, económicos, sociales y alimentarios de cada época y sociedad coetánea apuntados por Contreras y Gracia (2005) y Contreras (1999). De esta forma, la democratización de electrodomésticos como neveras, frigoríficos o congeladores, que han ayudado a conservar mejor los alimentos y a prolongar su duración, con su consiguiente traslación y alteración en los modos de consumir, propiciaron en *Forn Elias* modificar su esquema y organización de trabajo. A este respecto, Anna Elias comenta que antiguamente todo el pan del día se cocía en *Forn Elias* antes de las 7 de la mañana. En la actualidad, en *Forn Elias* se cuece el pan en tres hornadas diferentes: madrugada (antes de las 7:00 de la mañana); mediodía (en torno a 11:00-12:00); y, por la tarde (sobre las 17:00).

“Los hábitos de las familias cambian. Antes las mujeres no trabajaban fuera de casa, ahora sí y los niños se quedan a comer en la escuela. Entonces, debido a esto, el almuerzo, la comida del mediodía pues antes era la comida principal y ahora ya no lo es, como sí lo era en la época de mis padres. Ahora la comida principal es la cena porque es cuando la familia puede juntarse y comer juntos. ¿Qué ocurre entonces? Aparecen otras necesidades y tú tienes que adaptar tu trabajo a estas necesidades. Por ejemplo, cómo te decía antes, las señoras venían a comprar el pan a las 7 de la mañana, hoy no, o muchísimo menos, porque pueden congelar el pan en su nevera y tenerlo por varios días. Entonces, ya no hace falta como antes cocer todo el pan a las 7 de la mañana. Ahora lo cocemos a las 7, a las 11 y a las 17”.

Anna Elias

Precisamente, estos nuevos hábitos de consumo que comenta Anna, pueden ser contrastados en el *Informe del consumo de alimentación en España*, del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) del Gobierno de España. De hecho, comparando los datos de dicho informe para el período 2004-2016, el consumo de pan per cápita ha disminuido de los 46,92 kg/persona/año en 2004, a los 34,65 kg/persona/año en 2016. Mientras, en el mismo informe, se observa cómo el consumo per cápita de productos de bollería, por ejemplo, para el mismo período, ha aumentado de los 12,12 kg/persona/año en 2004, a los 14,13 kg/persona/año en 2016.

Precisamente para adaptarse a estos cambios o hábitos de consumo y para satisfacer una demanda creciente por los consumidores en general, clientes en particular, *Forn Elias*, ha introducido en su surtido de elaboraciones y productos, nuevas variedades de bollería, pastelería y productos listos para consumir como bocadillos, sándwiches, pizzas, panninis, empanadas, saladitos, cocas rellenas, etc.

“Yo donde he visto más cambios es en las cosas saladas. Antes era impensable que una ama de casa comprara un bocadillo hecho. Antes, se compraba el pan y se hacía el bocadillo en casa. Ahora no, ahora el “take away” o comida rápida es lo que se lleva. Claro, las personas tienen poco tiempo o priorizan sus tiempos, van al gimnasio o, si es verano, van a la playa. Pues quieren cosas listas para llevar. Y luego está la comodidad. Por ejemplo, las personas mayores viven cada vez más tiempo y muchas viven solas. Entonces, digamos que un hombre mayor que se ha quedado viudo y tiene que hacerse la cena en casa, pues le sale mucho más cómodo, económico, sencillo y fácil venir aquí comprar un trozo de coca de verdura o unas empanadillas de atún. Todo esto antes era

impensable. Entonces, hay que adaptarse a los tiempos, a las necesidades de las personas o sus exigencias. Pero, para mí, sobre todo, hay que dar calidad”.

Anna Elias

Anamari, la dependiente más antigua de *Forn Elias*, también apuntó a estas nuevas tendencias de consumo por parte de los clientes, asociadas a la comodidad (Vidal, 2015, p. 9). De esta manera, ella me comentaba que comenzaron a llegar clientes que preguntaban si ellos vendían bocadillos listos, pizzas, etc. Fue así como empezaron a hacer bocadillos, sándwiches de diversas variedades (de tortilla, vegetal, jamón, atún) y paninis (atún, queso, jamón, setas).

“Veíamos que la gente llegaba y nos preguntaba si teníamos algo salado y bueno para comer en el momento, así como de comida de mediodía. Entonces fue cuando empezamos a hacer los bocadillos con pan de chapata y jamón serrano. Empezamos haciendo pocos, 8 o 10 unidades y vendíamos unos cuatro o cinco. Pero esto últimamente ha cambiado un montón. Por ejemplo, hoy hemos hecho 40 bocadillos y se han vendido todos solamente en medio turno. O sea, ahora tendré que hacer unos pocos más para la tarde, para las meriendas o la cena”.

Anamari Elias

Con relación a los sándwiches y bocadillos, me gustaría reseñar que nuevamente aquí se observa el imperativo de *Forn Elias* de mantener su identidad basada en la calidad y su sentido de oficio artesanal, pues el pan con el que se hacen estos bocadillos y sándwiches es elaborado por ellos mismos y específicamente para este cometido. Una cuestión que se repite con las pizzas que *Forn Elias* elabora especialmente los días de fútbol o los viernes. Las masas de pizza son elaboradas por Ernest, Pedro y Manel, los panaderos del turno nocturno. Son masas hechas con harina, agua, sal, levadura y aceite de oliva, totalmente estiradas a mano, con el rodillo de madera. Son pizzas hechas con forma alargada, parecidas a la forma de la coca, un sello que *Forn Elias* ha querido imprimir en sus pizzas para distinguirlas e individualizarlas. Posteriormente, Ester, la panadera y pastelera del turno de la tarde, con su libertad de creación artesana, es la encargada de crear las diversas variedades de pizzas, mezclando ingredientes distintos. Así, unas veces elabora pizzas con

verduras, otras de atún, setas, espinacas con queso de cabra, jamón y queso. Siempre con sabores de la tierra y locales.

También otra innovación o incorporación a las elaboraciones de *Forn Elías*, son los productos panadería y bollería artesanal que empresas, colegios, escuelas, fundaciones, etc., encargan para sus desayunos, reuniones, conmemoraciones, ágapes o confraternizaciones. Así, *Forn Elías* además de sus habituales panes y formatos, elabora mini chapatas, mini cruasanes (cruasanitos para *Forn Elías*), mini vienas, flautas, galletitas, pastas de té, minimagdalenas de sabores variados, pastelitos, panellets, etc.



Foto 87 – Sándwiches, saladitos y panninis de *Forn Elías*



Foto 88 – Pizzas de verduras y escalivada de *Forn Elías*



Foto 89 – Mini productos de encargo elaborados por *Forn Elías*

Como ya se vio en el capítulo 5.2, sobre la historia de este obrador familiar barcelonés, otros cambios, adaptaciones e innovaciones que ha venido realizando y llevando a cabo a lo largo de su historia de vida, además de la introducción de estas nuevas elaboraciones ya mencionadas en este apartado, han sido la renovación y adaptación constante tanto de sus espacios físicos (obrador y tienda) como de su infraestructura. Así, paulatinamente, como se ha descrito en tal capítulo, fueron introduciendo nueva maquinaria; instalación de un nuevo horno análogo al antiguo horno y mantenimiento, renovación y adaptación de este antiguo (de piedra refractaria fija calentada a leña, a piedra refractaria giratoria calentada por gasóleo y con dispositivo automático de vapor de agua); cadena de frío (neveras, cámaras frigoríficas, congeladores); instalación de una cámara de fermentación; adquisición de nuevos cajones de madera tradicionales; etc.

Unos cambios llevados a cabo ante la necesidad e imperativo que los nuevos hábitos de consumo y formas de vivir de la sociedad actual impone. Unos cambios de consumo alimentario que quedan evidenciados, reflejados y analizados por diferentes estudiosos del ámbito (Contreras, 1999; Varela, 2000; Contreras, 2002; Contreras y Gracia, 2005) y en el *Informe del Consumo de Alimentación en España*, que anualmente publica el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Gobierno de España).

Para este caso concreto, el de *Forn Elias*, estos cambios se pueden constatar y percibir además en sus hojas de producción. Así, comparando las hojas de producción de los años 1972 (Anexo 7), 1992 (Anexo 8) y 2015 (Anexo 9), para un mes de febrero, se observa que, en 1972, de un lado, existía poca variedad en el surtido de elaboraciones de panes y de bollería, y, por otro lado, las cantidades de producción de éstos eran mayores a las de 1992 y 2015, además de ser panes de tamaño y peso superior. Al mismo tiempo, ya en 1992, se observa una mayor cantidad de producción de bollería (ensaimadas, magdalenas, bizcochos, cruasanes, etc.) y la incorporación de elaboración de nuevos tipos de panes (de *frankfurt*, de hamburguesa, italiano, de cuatro granos, de cebolla, etc.). Ya finalmente en 2015, se observa, además de las cuestiones apuntadas para los años 1972-1992, la irrupción de panes de tamaño menor o de versiones individuales/mini y panes especiales (pagès de ¼ (250 g), mini

chapatas, mini cruasanes, minimagdalenas, pan de kamut, ecológico, 8 cereales, *tricentenari*, pan sin sal, etc.).

De esta manera, pude presenciar, en primera persona, uno de estos cambios y adaptaciones de maquinaria en aquellos cinco meses que pasé en *Forn Elias*, pues este obrador barcelonés necesitaba readaptar su antigua amasadora de brazos para capacidad de 120 kg de harina, a otra análoga, pero de capacidad inferior (80 kg de harina) puesto que esos cambios apuntados anteriormente ya no exigían el uso de una máquina tan grande.

Así, era un viernes de octubre, apenas un mes de mi llegada al *Forn*, cuando al llegar al obrador, Anna me comentó que ese día yo iba vivir un momento especial, pues ese día sería histórico para *Forn Elias* puesto que se iba a cambiar la amasadora de brazos grande, “*la de toda la vida*”, por una más pequeña y nueva. Denoté en Anna alegría y cierto grado de nostalgia por tener que cambiar la amasadora que la ha acompañado desde que comienzan sus recuerdos, una amasadora que fue comprada por su padre, Jaume Elias, en la década de los años 60 cuando comenzó a él comenzó a renovar el obrador:

“Siento un poco de pena por la máquina pues esa amasadora lleva ahí toda la vida. Vamos, yo siempre la recuerdo ahí, desde que la compró mi padre de segunda mano en los años 60. O sea, son más de 50 años con nosotros. Pero ¡renovarse o morir! No necesito una amasadora tan grande ya. Hoy en día no amasamos las mismas cantidades de masa como antiguamente”.

Anna Elias

Mientras esperábamos a los técnicos a que llegaran, Anna y Enric comenzaron a mover los armarios de madera a fin de dar más espacio al obrador y facilitar la labor a estas personas. Al llegar estas personas, me resultó curioso que la relación entre ellos, tras saludarse, parecía cercana. Anna me comentó que ellos conocían al padre de uno de los técnicos, ya que esta persona había sido el responsable del mantenimiento, sustitución y proveedor de nuevas máquinas para *Forn Elias* desde los años que su padre, Jaume Elias, dirigía la panadería: “*Conocemos al padre de este chico. Él era quien nos arreglaba las máquinas, las cambiaba o si necesitábamos de una nueva. Son negocios familiares*”. Observo aquí, de nuevo, la presencia de la familia como un vector de

identidad, mantenimiento, trasmisión y patrimonio en todo lo que concierne al mundo del pan.

La nueva máquina que los técnicos estaban instalando era igual que la anterior amasadora de brazos, con dos velocidades, pero, como innovación, ésta nueva incorporaba un temporizador que podría servir para controlar el tiempo de amasado. El técnico charlaba sobre esta innovación con Anna y le argumentaba que las amasadoras de brazos no habían incorporado ninguna novedad en su mecanismo en los últimos 50 años y fabricándose tal cual desde entonces por su ser máquinas excelentes, a pesar de que en la actualidad haya otros tipos de amasadoras, como las de hélice (*cola de cerdo* para *Forn Elias* y Gremio), que amasan mucho más rápido. Fue entonces cuando Anna dijo que ellos no necesitaban que las amasadoras fueran tan rápidas, simplemente que les ayudaran a amasar y elaborar sus panes artesanalmente.

Tras acabar de instalar la nueva amasadora, que por cierto lucía brillante y resplandeciente, Enric tomaba fotografías de la antigua máquina, que ya los técnicos estaban metiendo dentro del camión, para los archivos y álbumes del *Forn* y de la familia. Jaume Elias, que en ese instante llegaba a la panadería, miraba su máquina antigua y examinaba la nueva. Veía en las caras de estas tres generaciones de panaderos (abuelo, hija y nieto) nostalgia y, al mismo tiempo, la expectación e inquietud propia de un artista que tiene frente a sus ojos y sus manos, la herramienta perfecta con la que dar rienda suelta a su creatividad artesanal.

Siguiendo con las innovaciones llevadas a cabo por este obrador familiar y artesanal, para adaptarse a los actuales tiempos contemporáneos, tiempos donde la comunicación digital es la columna vertebral de la sociedad actual, *Forn Elias* ha creado una página web y perfiles en las redes sociales (Facebook e Instragram) donde ellos promocionan, comercializan y divulgan no sólo sus productos y actividad, sino el oficio del panadero artesanal, la artesanía del pan y el *buen pan* artesano. Así, a través de fotografías, pequeños vídeos o publicaciones de entrada, se puede observar todo lo que diariamente acontece en el obrador y lo que elaboran en su día a día. Una pequeña ventana más, que, a golpe de clic, permite, de forma virtual, a su cliente y público en general, sentir,

a través de sus ojos, el sabor, el olor, la textura, el sonido de su *buen pan*, de sus productos y de sus modos de hacer artesanos.



Foto 90 – Portada de la página web de *Forn Elías*

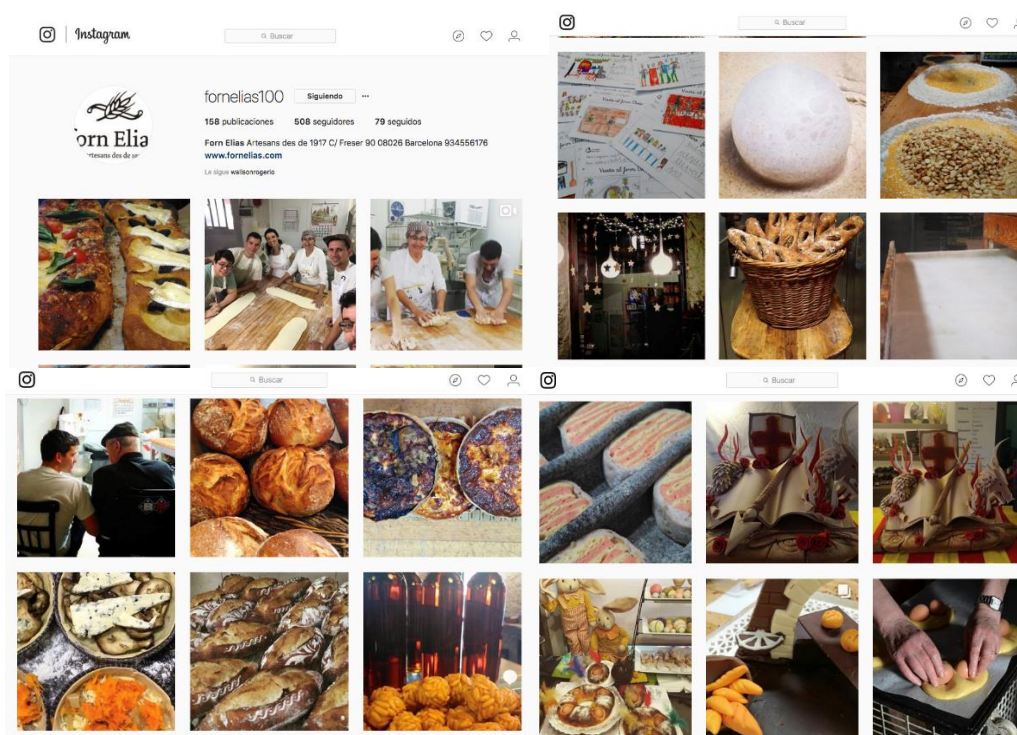


Foto 91 – Perfil de Instagram de *Forn Elías* y algunas de sus publicaciones diarias

Asimismo, *Forn Elías*, siempre con su amor y sentido de oficio, su identidad familiar y artesanal, además de tener la conciencia y la responsabilidad de ser agentes que ayuden a valorizar, mejor dicho, patrimonializar el propio oficio artesanal y su producto artesanía (el pan), ha introducido actividades y talleres para los niños de los colegios cercanos, del barrio o de la ciudad. Son

talleres dirigidos a niños pequeños, de hasta unos 7 años, en los que tanto Anna como Enric muestran a los críos cómo es el obrador de *Forn Elías* por dentro y, de forma lúdica, les enseñan a elaborar pan artesanalmente, usando sus propias manos, mezclando harina, agua, sal y levadura, y amasando sus masas. Además, *Forn Elías*, siempre en defensa de la economía circular, de los productos de la tierra, del mercado de km 0, de una sociedad más justa y más comprometida con el medio ambiente (movimiento *zero waste*²⁷), enseñan a los pequeños doce o catorce maneras de saber aprovechar el pan en lugar de desecharlo o tirarlo a la basura. Estos talleres actualmente se han ampliado y ahora también se imparten para niños de educación secundaria y adultos. Son unos talleres menos lúdicos y más técnico-teóricos que los dirigidos al público infantil. En ellos, Enric explica conocimientos teóricos sobre los ingredientes que componen el pan y cómo es todo el proceso de elaboración artesanal de este alimento.

Mi estancia de cinco meses en *Forn Elías* también me permitió ver y observar, en primera persona, uno de estos talleres. Así, antes de que los niños llegaran, con mucho entusiasmo y alegría, Enric y Anna preparaban todo lo necesario para dichos talleres (ingredientes, utensilios, sillitas, etc.). De repente, comenzó a escucharse risas y chillidos, un gran alboroto que cambiaba y transformaba los sonidos habituales del obrador. “¡Ya están aquí, verás qué “macos”! ¡Será divertido e interesante! ¡Los “nens” son muy curiosos!” me dijo Anna.

La puerta del obrador se abrió y los pequeños, acompañados de sus profesoras, iban entrando en fila, muy entusiasmados y con mucha curiosidad. Tras saludar a los pequeños, que ya empezaban a hacer preguntas de todo lo que veían, las profesoras los iban acomodando en sus sillitas frente a una gran mesa de trabajo. Anna comenzó a explicarles a los niños cosas sobre el pan: los ingredientes (harina, agua, masa madre, levadura, sal) que se necesitan y cómo

²⁷ *Zero Waste* o Residuo Cero es un movimiento internacional (*Zero Waste International Alliance*) que se propone como meta, tanto pragmática como visionaria, guiar a las personas para emular los ciclos naturales sostenibles, donde todos los materiales descartados puedan convertirse en recursos reutilizables para otras personas. Al mismo tiempo, este movimiento significa diseñar y administrar productos y procesos para reducir el volumen y la toxicidad de desechos y materiales, conservar y recuperar todos los recursos, evitando su quema o entierro.

se mezclan estos ingredientes para formar una masa que luego se convertirá en pan. Seguía con sus explicaciones a los pequeños, que, sorprendentemente estaban muy atentos, a la demostración que Anna les enseñaba. Así, tras acabar de hacer la masa, Anna dijo a los niños *“¡Vamos a ver cuánto esta masa se pondrá grandota, grandota!”*, mientras dibujaba un círculo alrededor de la masa para mostrarles el crecimiento iba a tener.

De este modo, mientras la masa fermentaba, Anna continuaba mostrando a los niños todo el obrador. Les enseñaba los cajones de madera, la llama del horno para que vieran cómo ese fuego calentaba la piedra donde los panes se hornean, etc. Me resultó la divertida la reacción de los pequeños cuando Anna les mostró la amasadora de brazos. Ella les decía que la máquina tenía dos brazos como los suyos y que amasaban el pan como los brazos de los panaderos, sólo que estos brazos eran de hierro y no se cansaban, pues los panaderos antiguamente tenían que trabajar mucho y hacer mucha cantidad de pan: *“¡Un trabajo muy laborioso y que necesita de mucha fuerza!”*.



Foto 92 – Talleres educativos para niños: *Visitem el Forn Elias amb l'escola Tabor*. Fotogramas del programa *Catakrac* de Barcelona Televisió (BTV)

Observaba toda la escena con sumo interés, pues estos talleres son una herramienta muy importante puesto que supone un ejemplo vivo de transmisión cultural (en este caso, de un oficio y de un alimento). Una transmisión o *endoculturación*, en palabras de Marvin Harris (2001, p. 21), en la que aquello que se transmite es valorado como un patrimonio cultural (patrimonio alimentario). Este patrimonio es, al mismo tiempo, tanto la expresión de la identidad de un grupo (familia Elias, *Forn Elias* y panaderos artesanos) como la de una sociedad y/o cultura (cultura del pan, sociedad europea y/o mediterránea). Y, por tanto, este patrimonio, como esa expresión de identidad, genera un valor añadido (Kirshenblatt-Gimblett, 2001, p. 44) que implica un proceso de patrimonialización para perpetuarse (Contreras y Ribas, 2014, p. 89).

En relación con esta última cuestión, periódicos (*El Periódico de Catalunya* y *La Vanguardia*) o revistas (*Panorama Panadero*, *GremipaBCN*) han realizado diversos reportajes sobre *Forn Elias* en los que se destaca no sólo su historia familiar, sino su identidad como obrador artesanal de 4 generaciones de panaderos artesanos (véase Anexos 11, 12 y 13). Un obrador que, por su amor al oficio, toma su modo de hacer pan artesano como identidad propia y patrimonio para transmitir, perpetuar y valorar. Fruto de esta identidad, sentido de oficio (patrimonio, si se prefiere), plataformas o clubes como *Panàtics* crearon *La Ruta del Bon Pa de Barcelona Ciutat 2014*, un evento en el que se reconoce el trabajo de los panaderos maestros artesanos en su tarea diaria de hacer un pan de calidad y su esfuerzo diario en impulsar la cultura del buen pan. De esta manera, Anna Elias, fue homenajeada y reconocida, junto a otros 28 hornos barceloneses, como maestra artesana panadera en su labor de mantenedora de una tradición artesana, de la calidad de un buen pan y, al mismo tiempo, por su apuesta por la innovación sin perder su esencia y tradición artesanal y familiar.



Foto 93 – Anna Elias homenajeada por *Panàtics* en 2014 y *Coca de forner* la revista *Panorama Panadero*

Una esencia artesanal (identidad, si así se prefiere) que se mezcla con el *leitmotiv* de este obrador: la familia y el amor. De esta manera, para acabar mi investigación, me gustaría relatar un momento que para mí simboliza toda esta identidad artesanal y familiar, donde los lazos familiares se unen a la artesanía, la tradición del oficio, el amor por su trabajo y dedicación, su creatividad y sensibilidad y su obra, el *buen pan*.

Era un lunes, cerca del mediodía, en vísperas de un puente festivo. El obrador ese día no tenía su habitual trasiego y alboroto, todo estaba más tranquilo, si bien, ellos continuaban con su labor diaria. De repente, Anna pidió a Anamari que le ayudara a mover de sitio los armarios de madera. Con cara de estupefacción, sorpresa y curiosidad, barruntándome qué podría estar pasando ante mis ojos y que no había logrado percibir, pregunté a Anna qué ocurría. Ella, con un tono más serio, me dijo que me esperara un momento y prosiguió arrastrando los armarios, poniéndolos unos frente a otros, de forma paralela, abriendo los cajones y dejando una especie de pasillo entre ellos. Francamente, me parecía todo muy extraño e inusitado. Al acabar, Anna me miró, y sonriéndome, me guiñó un ojo y me dijo “*No tiene nada que ver con pan. Tiene que ver con algo de la familia, no te cuento nada, luego verás*”.

Esas palabras aún me dejaron más curioso si cabe. Mi mente, por unos momentos, era un torbellino de ideas y elucubraciones. Sin embargo, Anna, siempre clemente, y sin poder aguantar su propia intriga, me dijo: “*Va, va. Te lo voy a explicar. Es para la rehabilitación de mi padre*”. Y es que Jaume Elias, su padre, tuvo tiempo atrás un problema de salud por el que precisó que le amputaran una de sus piernas, razón por la que también tuvo que jubilarse y pasar el relevo a su hija Anna. Así, Jaume, para adaptarse a la prótesis que le habían puesto, necesitaba realizar semanalmente dos días de rehabilitación. Sin embargo, por ser festivo, el centro, donde habitualmente realizaba esta terapia, estaba cerrado. De esta manera, Anna para evitar que su padre perdiera un día de una terapia capital para él, ideó utilizar los armarios de madera para que Jaume pudiera andar apoyándose sobre los cajones semiabiertos. Así, con una capacidad de creatividad, resolución y adaptación admirable dijo: “*¿Dónde está el problema? ¿Quién es la creativa aquí? Yo, ¿no? Pues para mí, no hay problemas*”.

Pocos minutos después, Jaume Elias llegó al obrador y tras saludar a todos, como de costumbre, Anna aproximó su silla de ruedas a los armarios. Así, poco a poco, con la ayuda de su hija, Jaume Elias se puso en pie, apoyando sus manos sobre los cajones de madera, y comenzó a andar lentamente. Yo miraba con atención toda la escena. Era algo insólito, ver unos armarios que le habían servido para hacer pan un tiempo ha y que ahora le ayudaban para rehabilitarse, para volver andar. Francamente, fue una escena que me conmovió sobremanera, tanto que Ester, que estaba a mi lado trabajando, me miró diciéndome: *“Impresiona mucho, ¿verdad? Yo lloré también la primera vez que lo vi”*. Entonces, en este momento, Anna, nos

Y mientras Jaume Elias caminaba entre los armarios, Ester abría las masas en la bancada para elaborar las cocas rellenas, Anna rellenaba mini chapatas con jamón y queso, Enric preparaba la olivada para elaborar sus panes de oliva. Tres generaciones reunidas en una panadería familiar de más de 100 años de vida, tradición y artesanía. Una artesanía que en palabras de Anna se mantiene desde más de un siglo por amor:

“¡Por Amor! Todo se mantiene por amor. Porque sientes amor por lo que haces, porque te apasiona y te enorgullece. Descubrir lo que necesita las personas que vienen, darle lo que quieren o necesitan, que ellos estén contentos y tú satisfecho con todo. Es un amor que nace y se crea. Y también rodearte de personas que amen también el oficio como todos los que estamos aquí en *Forn Elias*. No al mismo nivel, claro, pero si ellos no tuvieran un amor por mi padre, no estarían aquí sólo por ganar un sueldo”.

Anna Elias

CONCLUSIONES

Retomando la hipótesis con la que comencé esta investigación estudiando específicamente el ámbito del pan artesanal en la ciudad de Barcelona, algunas panaderías artesanas y/o tradicionales de esta ciudad (algunas con más de un siglo de vida y cuatro generaciones de panaderos) se mantienen vivas y funcionando hoy día en sus procesos artesanos y/o tradicionales a pesar del impacto de la industrialización, las influencias de los avances tecnológicos, la falta de mano de obra especializada, la urbanización, la falta de una regulación oficial y la caída del consumo del pan motivados por los cambios alimentarios de la sociedad. ¿Cuál es la razón de esta supervivencia?

Esta investigación me ha permitido comprender y comprobar que el motivo de esta supervivencia radica en la figura del panadero artesano, en el “sabor” que su mano otorga a su pan que, a través del aprendizaje y uso continuado de sus técnicas y habilidades propias, sus diversas, múltiples y genuinas formas de hacer, su *sensibilidad panadera*, dedicación, voluntad, vocación de servicio, añade a ese pan sus rasgos identificativos como alimento (pan) y como producto artesanía (pan artesano *versus* pan industrial). Al mismo tiempo, ese alimento y producto artesanía adquiere un valor extra que lo hace devenir en patrimonio o legado que debe preservarse, un patrimonio que identifica al propio panadero artesano como individuo y grupo social. Y aquí, como grupo social, obradores artesanos (*Forn Elías*) y agremiaciones artesanales (*Gremio de Panaderos de Barcelona*) detentan un papel relevante como ejemplo en el mantenimiento, transmisión, valorización de la artesanía del pan en la ciudad de Barcelona, entendiendo por *artesanía del pan* la expresión de cultura, patrimonio e identidad de un grupo concreto (panaderos artesanos). Esa identidad como grupo social en torno a su alimento y producto artesanía identificativo redundante en la construcción de la identidad de una sociedad (en este ejemplo estudiado, la sociedad de la ciudad de Barcelona) que toma ese alimento y producto artesanía como patrimonio o legado que identifica una cultura alimentaria (la cultura alimentaria del pan), dando sentido así a la vida colectiva, al alimentar el sentimiento de pertenencia a un grupo con identidad

propia que interpreta, define, caracteriza, especifica, recrea, diferencia e innova su tradición junto con la historia, el territorio, el tiempo y el espacio.

La industrialización, las influencias de los avances tecnológicos, económicos, la urbanización, una creciente falta de mano de obra especializada unidos a los cambios alimentarios de la sociedad y la caída del consumo del pan suponían un panorama aciago para las panaderías artesanas, al pronosticarse su desaparición. Sin embargo, la sociedad, y, más concretamente, los panaderos artesanos, que como grupo social en su constante construcción de su identidad, como reacción a la homogenización de la alimentación y con nostalgia de los sabores perdidos con la industrialización, han vuelto a mirar atrás, exigiéndose así mismos la recuperación de un patrimonio (el pan artesano y el oficio de panadero artesano) que estaba sucumbiendo por tales causas.

El oficio de panadero artesano, que había dejado de ser un oficio atractivo por su exigencia de dedicación exclusiva, ha evolucionado, gracias a los avances tecnológicos y el auxilio de maquinaria, permitiendo aligerar la carga de trabajo para el panadero artesano que ya no es esclavo de su profesión. Las máquinas han ayudado a aligerar y adelantar la faena diaria del panadero artesano. La maquinaria y también la industria pueden imitar, copiar y reproducir la técnica como por ejemplo el amasado, que actualmente se realiza con la amasadora, bien de brazos, o bien en espiral. Sin embargo, jamás pueden sustituir a la figura del panadero artesano ya que es éste quien, con sus manos, infringe al pan artesano su identidad como tal y lo dota de más valores añadidos que redundan sobre la construcción de la identidad de una sociedad concreta.

Por tanto, el oficio de panadero artesano vuelve a verse como una oportunidad laboral. Y en este sentido, el oficio ha evolucionado en sus tradicionales vías de acceso y/o transmisión. Si antes sólo se llegaba a él por la vía familiar, la de amistad o la contratación y/o búsqueda de jóvenes aprendices por parte del panadero, ahora el oficio de panadero artesano añade una cuarta vía, la de instituciones educativas, gastronómicas, agremiaciones profesionales, como aquí el caso estudiado del Gremio de Panaderos de Barcelona que con su escuela y cursos especializados imparten una formación profesional a todo aquel que tenga el interés y deseo de aprender el oficio, al tiempo que transmiten una

tradición artesanal que ayuda a valorizar, patrimonializar y perpetuar la artesanía del pan.

En dicha artesanía del pan, la presencia del panadero artesano y su intervención personal es esencial. Como creador y constructor de cultura (cultura del *buen pan*), el artesano panadero ve, toca, palpa, percibe, siente, huele, oye, y degusta su mundo sensible (su masa), de modo que su cuerpo se acopla con las cosas (con dicha masa) y se incluye en el movimiento de tales cosas, mezclándose con ellas. Con esta proliferación de lo sensible en su propio cuerpo, el panadero artesano, desde sus inicios como aprendiz y a lo largo de su vida, realiza una actividad en la que, una vez aprendida la técnica (seleccionar ingredientes, mezclar, amasar, reposar, bolear y/o formar, fermentar y hornear), a través de la repetición diaria, usa, educa y desarrolla sus sentidos del cuerpo, generándole una sensibilidad (*sensibilidad panadera*) con la que logra los conocimientos que le permiten de un lado dominar y perfeccionar su técnica, y, por otro lado, crear un producto convertido en expresión de identidad y cultura: un *buen pan*.

Así, la artesanía del pan la podemos entender como la expresión cultural (*cultura alimentaria del pan*) con la que sus creadores, constructores y transmisores (los *panaderos artesanos*) se identifican y se dan sentido tanto individualmente (cada panadero imprime su toque personal, cada obrador es un microcosmos en sí) como grupalmente (grupo social de panaderos artesanos) distinguiéndose a través de su actividad artesanal única y propia. Una actividad artesanal en la que los panaderos artesanos crean y elaboran su producto artesanía (*pan artesanal*, distinto al pan industrial) siguiendo un proceso eminentemente manual, que no excluye la ayuda o auxilio de máquinas, herramientas y útiles, donde su intervención personal y su presencia constante, a través del uso de su *sensibilidad panadera*, le permiten crear y obtener un pan artesanal individualizado, único y de calidad. O sea, un *buen pan*, de cuidada elaboración, hecho con ingredientes naturales, de larga fermentación sin uso de productos químicos y/o mejorantes artificiales que la adulteren, adecuada cocción que resulte en un pan que lo identifique como tal, con las características (aspecto, color, textura, suela, olor, aroma, sabor y sonido) de cada tipo de pan, entendidos éstos, asimismo, como la expresión de la cultura del pan (ya sea

local, regional y global) y, al mismo tiempo, como la expresión de la identidad de una cultura y sociedad en su conjunto.

La artesanía del pan es transmitida, recreada, adaptada, innovada, valorada, perpetuada, es decir, se patrimonializa por sentido, amor o fidelidad de oficio porque forma parte de la identidad de un grupo social (panaderos artesanos, panaderías artesanales). En este sentido, las panaderías artesanas, como nuestro caso aquí estudiado de *Forn Elias*, se han mantenido vivas y perviven en la actualidad, a parte de su rentabilidad económica como negocio, gracias a la fidelidad a su tradición artesanal y sus modos de hacer artesanos, concebidos como un cuerpo, legado y patrimonio que deben ser transmitidos y perpetuados porque son su identidad, es decir, son su razón de ser y/o existir.

Este sentido de patrimonio en torno a su tradición conlleva también una paradoja que es inherente a la construcción social de la identidad. La tradición como construcción social que se elabora desde el presente sobre el pasado, necesita adaptarse para mantenerse, de lo contrario, se convierte en una antigualla anacrónica que no se adapta o cohesionan en tal presente y, por tanto, se desnaturaliza. Es decir, esa tradición precisa de la innovación, la reinención, la restitución, la reconstrucción, la fidelidad, la traición, el recuerdo y el olvido para existir en el presente y perdurar de cara al futuro. De esta manera, siguiendo el caso específico de *Forn Elias* aquí estudiado y alentado por la acción del Gremio de Panaderos como institución profesional que vela por los intereses de sus agremiados y de su oficio en la Ciudad Condal, este obrador ha realizado y realiza una serie de estrategias que, radicadas en su identidad artesanal, funden la artesanía y el oficio de panadero artesanal con valores tales como familia, familiaridad, tradición, tradicionalidad, cercanía, buen trato, confianza, fidelidad, empatía, memoria, calidad (sabor, aroma, textura, apariencia), adaptación, creación e innovación. Esa fusión entre artesanía, oficio artesano y valores dan sentido al mismo tiempo a la vida colectiva, al alimentar el sentimiento de pertenencia de un lado a un grupo propio (panaderos artesanos) y, por otro lado, interpretando, definiendo, caracterizando, especificando, recreando, diferenciando, innovando en la integración, cohesión con unos clientes, un barrio (*Camp de l'Arpa-El Clot*), una ciudad (Barcelona), un territorio (Cataluña), una

historia, unas costumbres, fiestas, folclore, sabores, productos y símbolos, un espacio y un tiempo.

Así, *Forn Elías* elabora y sigue elaborando de forma artesana sus productos que siempre formaron parte de su surtido tradicional, o sea, sus productos artesanía que los identifica como *Forn Elías*, como obrador artesanal: *coca de forner*, *llonguet*, *pa de l'avi*, *pa de pagès*, *pa de vinya*, magdalenas, cruasanes, etc., junto con productos tradicionales de fechas específicas del año (*tortells de reis*, *panellets*, *cocas de Sant Joan*, *pa de Sant Jordi*, etc.). Al mismo tiempo, a este surtido tradicional, *Forn Elías* ha venido introduciendo nuevos productos para satisfacer las demandas de sus clientes en la actualidad con la innovación y creación de panes (siempre siguiendo el método artesanal) con ingredientes nada habituales en la cultura alimentaria local (pan de maíz con chía, pan de quinoa, pan de proteínas, etc.). En este sentido, *Forn Elías* también ha incluido dentro de su tradición artesanal un producto que no formaba parte de la tradición local en época de Navidad: el *panettone*. Este pan dulce de tradición italiana ya forma parte de la identidad artesanal de *Forn Elías*, al ser un producto, que hecho siguiendo el método artesanal y su laboriosa receta, es muy valorado, demandado por sus clientes en esta época junto con otros productos típicos y tradicionales de la Navidad en Cataluña. Es decir, innovación en la tradición y creación de una nueva tradición que construye su identidad como obrador artesano.

De esta manera, todo ello se refuerza por el reconocimiento y la valorización que sus clientes dan a su producto artesanía (pan artesano) diferenciándolo e identificándolo como tal frente al pan industrial de supermercados u obradores que no son artesanos. Así, el pan de *Forn Elías* es calificado como un “pan con gusto de harina”, “con olor”, “con más sabor”, “de panaderos de oficio”, “completo”, “bien cocido”, “hecho lento”, “de primera calidad”. Pero al mismo tiempo, ese pan artesanal es valorado y reconocido como parte de la identidad colectiva al resonar con la memoria e identidad de unos clientes, un barrio, una ciudad, un territorio, una cultura, unas costumbres, una historia, un espacio y un tiempo: “es de toda la vida”, “es de aquí”, “es la costumbre”, “mi madre y mi abuelo venían a comprar aquí”, “ellos lo hacen aquí, no los traen de invernaderos”, “se elabora aquí y se vende aquí”, “producen

muchas cosas de aquí como magdalenas o cocas de *forner*”, “vengo aquí por el *pa de pagès*”, “es el mejor de esta barriada”, “el olor, el ambiente de la panadería se nota que es tradicional”.

Y precisamente en este sentido, *Forn Elias*, refuerza tal identidad de la vida colectiva, al tiempo que se mantiene, adapta y pervive, realizando la conmemoración de fechas festivas o participando en las fiestas locales del barrio. También ese sentido de patrimonio sobre su oficio es el que motiva la creación por parte de este obrador de talleres educativos para niños y jóvenes escolares del barrio y de la ciudad en los que se les muestra cómo es el oficio artesano, cómo es un obrador artesano y cómo elaborar pan artesano. Es decir, con estos talleres se crea una conciencia sobre el pan artesano ya no sólo como alimento sino como patrimonio que identifica a un grupo social (panaderos artesanos) y, al mismo tiempo, a una sociedad y cultura alimentaria (cultura alimentaria del pan).

Junto a los talleres, *Forn Elias* también ha incluido la tecnología como un aval ayudador que permite mostrar, difundir, vender y defender su oficio artesanal y sus productos artesanales que lo identifican como tal. Así, ellos muestran parte de su trabajo en su página web y sus redes sociales como Facebook o Instagram. Y en este afán o lucha por su identidad, las sinergias grupales son importantes. De ahí, la creación de eventos que reconocen el trabajo de panaderos maestros artesanos en su tarea diaria de hacer un pan de calidad y su esfuerzo diario en impulsar la cultura del *buen pan* como por ejemplo *La Ruta del Bon Pa de Barcelona Ciutat 2014*, en la que *Forn Elias*, junto a otros 28 hornos barceloneses, fue reconocido como obrador artesano mantenedor de una tradición artesanal e de innovación como obrador artesanal y familiar.

Por tanto, y para finalizar, esa identidad observada del panadero artesano en torno a su oficio, su técnica, su *sensibilidad panadera* y su producto artesanía, en este contexto aquí objeto de estudio (Barcelona ciudad), puede ser extrapolable al mundo artesanal del pan en su dimensión global. Independientemente de las propias dinámicas, especificidades, tradiciones y culturas locales, lo que remane aquí es la lucha de un grupo social (panaderos artesanos) por mantener su oficio y sus modos de hacer artesanos como un

patrimonio, cuerpo y legado propio que ha de transmitirse y perpetuarse porque es lo que los define, es decir, porque son su identidad, su razón de ser y/o existir.

BIBLIOGRAFÍA

ALVEOGRAFO DI CHOPIN. Disponible em: https://it.wikipedia.org/wiki/Alveografo_di_Chopin. Acceso en: 15 de octubre de 2015.

ANASTÁCIO, S.M.G.; SILVA, C. N. *As Narrativas e o processo de Recriação do Sujeito: A Semiótica das Metáforas*. EDUFBA, Bahia, 2008.

ÁREA METROPOLITANA DE BARCELONA. Disponible en:< <http://www.amb.cat/es/web/area-metropolitana/coneixer-l-area-metropolitana/poblacio>>. Acceso en: 05 de mayo de 2017.

ARÉVALO, J.M. La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*, Badajoz, vol. 60, n.º 03, 2004, p.925-956.

BERTAUX, D. & BERTAUX – WIAME, I. Mistérios da Baguete: *Padarias Artesanais na França: Como Vivem e por que sobrevivem. Novos Estudos (CEBRAP)*, São Paulo, nº 19, dezembro de 1987, p.116-142.

BIMBO IBERIA. Disponible en:< <https://www.bimbo.es/bimbo/bimbo-iberia> >. Acceso en: 05 feb. 2017.

BOOTH, W. C., COLOMB, G. G., WILLIAMS, J. M. *A Arte da Pesquisa*. Martins Fontes, São Paulo, 2000.

BOSISIO JUNIOR, A. *O pão na mesa brasileira*. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2004. 14 p.

BESSIÈRE, J. Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural. *Sciences & technologies*. Editions QUAE, 2012, Toulouse, p.195-197.

CANELLA-RAWLS, S. *Pão: Arte e Ciência*. 4º ed. São Paulo: Editora Senac, 2003. 348 p.

CAPEL, J.C. *El Pan: Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía, seguido de un glosario de los panes de España*. 1ª ed. Barcelona: Tipografía Emporium de Barcelona, 1991. 164 p.

CANDAU, J. *Memoria e identidad*. 1ª ed. 1ª reimp. Buenos Aires: Del Sol, 2008, 208 p.

CARDOSO DE OLIVEIRA, R. *Os diários e suas margens*. Brasília, UNB, 2002.

CLASSEN, C. Fundamentos de una antropología de los sentidos, *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, n.º 153, 1997. Disponible en: <<https://es.scribd.com/doc/115749901/Antropologia-de-los-Sentidos>>. Acceso en: 10 de mayo de 2017.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. 1ª ed. España: Editora Ariel, 2005, 505 p.

CONTRERAS, J. *Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del siglo XX*. *Anuario de Psicología*. V. 30, n.º 2, 1999, Barcelona (España), p. 25-42.

CONTRERAS, J. El pan y la evolución de la cultura alimentaria. *Nutrición y Obesidad*. V. 5, n.º 1, 2002, Barcelona (España), p. 25-32.

CONTRERAS, J.; RIBAS, J. Sobre la construcció social del patrimoni alimentari. *Revista d'Etnologia de Catalunya*. n.º 39, 2014, Barcelona (España), p. 84-94.

DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA DE LA PYME (DGPYME). *El sector artesano en España: Diez años de evolución*. Madrid: Gobierno de España, 2009.

EL CONSUMO de pan en España rompe la tendencia y aumenta en medio de una guerra de precios. Disponible en: <<http://www.20minutos.es/noticia/2018890/0/consumo-pan/guerra-precios/marcas/>>. Acceso en: 02 nov. 2016.

FISCHLER, C. Alimentation, Cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur. *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie* (Université de Neuchâtel), Paris, nº 6, 1985, p. 171-192.

FLANDRIM, J.L. & MONTANARI, M. *História da Alimentação*. 6º ed. São Paulo: Editora Estação Liberdade, 1998, 885 p.

FLICK, U. *An introduction to qualitative research*. 4 th ed. London: Sage, 2009.

FONTES, E. J. O. *O Pão Nosso de Cada Dia: um estudo sobre Padeiros e Forneiros em Belém do Pará nos anos 1940 a 1954*. 1993, 284 f. Dissertação (Mestrado em História) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade de Campinas, São Paulo (Brasil), 1993, 294 p.

FRIGOLÉ, J. Processos de patrimonialització, ideologia, i poder. Un exemple de l'AltUrgell. *Revistes Catalanes amb Accés Obert (RACO) - Centre d'Estudis Comarcals del Ripollès*. IBIX, 5, 2008, Barcelona (Espanya), p. 47-59.

FUNDACIÓ INSTITUIT CATALÀ DE LA CUINA I DE LA CULTURA GASTRONÒMICA. Disponible en: <<http://www.cuinacatalana.eu/es/pag/receptes/?s=dGlwdXM9Jm5vbV9yZWNIcHRhPXBhbmVsbGV0cyZpbmdyZWRpZW50PQ==>>. Acceso en 26 de septiembre de 2017.

GARINE, I. de. Alimentação, culturas e sociedades. *Correio*, Rio de Janeiro, vol.15, n. 7, p. 5, jul.1987.

GENERALITAT DE CATALUNYA. Decret 252/2000, de 24 de juliol de 2000, sobre l'activitat artesanal a Catalunya. **Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya (DOGC)**, Barcelona, n.3.198, p. 10.134-10.136, 4 de agosto de 2000.

GENERALITAT DE CATALUNYA. Decret 285/2006, de 4 de juliol de 2006, per el qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny de 2003, de qualitat agroalimentària. **Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya (DOGC)**, Barcelona, n. 4.670, p. 30.108-30.125, 6 de julio de 2006.

GENERALITAT DE CATALUNYA. Llei 14/2003, de 13 de juny de 2003, de qualitat agroalimentària. **Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya (DOGC)**, Barcelona, n. 3.195, p. 13.142-13.153, 1 de julio de 2003.

GISSLEN, W. *Panificação e Confeitaria Profissionais*. 5ªed. Barueri: editora Manole, 2011, 770 p.

GOBIERNO DE ESPAÑA: MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO. *El sector artesano español en las fuentes estadísticas y documentales*. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, Madrid, octubre, 2009, 194 p. Disponible en: <<http://www.ipyme.org/publicaciones/sectorartesano.pdf>>. Acceso en: 10 de octubre de 2014.

GOBIERNO DE ESPAÑA: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE. *I.G.P. Pa de Pagès Català*. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid. Disponible en: <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/pana_paste/IGP_Pa_Pages_Catala.aspx>. Acceso en: 15 de agosto de 2017.

GOBIERNO DE ESPAÑA: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE. *I.G.P. Pan de Alfacar*. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid. Disponible en: <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/pana_paste/alfacar.aspx>. Acceso en: 15 de agosto de 2017.

GOBIERNO DE ESPAÑA: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE. *I.G.P. Pan de Cea*. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid. Disponible en: <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/pana_paste/IGP_pandecoa.aspx>. Acceso en: 15 de agosto de 2017.

GOBIERNO DE ESPAÑA: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE. *I.G.P. Pan de Cruz de Ciudad Real*. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid. Disponible en: <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/pana_paste/IGP_pan_cruz.aspx>. Acceso en: 15 de agosto de 2017.

GOBIERNO DE ESPAÑA: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE. *Informe del consumo de alimentación en España*. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid, Abril, 2017, 243 p. Disponible en: <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/informe_del_consumo_de_alimentos_en_espana_2016_webvf_tcm30-419505.pdf>. Acceso en: 04 de mayo de 2017.

GOBIERNO DE ESPAÑA: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE. *Sala de prensa: Los españoles consumen una media de 34,12 kilos de pan por persona y año*. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid, octubre, 2017.

Disponible en: <<http://www.mapama.gob.es/es/prensa/noticias/los-espa%C3%B1oles-consumen-una-media-de-3412-kilos-de-pan-por-persona-y-a%C3%B1o-/tcm7-469167-16>>. Acceso en: 15 de octubre de 2017

GOBIERNO DE ESPAÑA: MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA Y PARA LAS ADMINISTRACIONES TERRITORIALES. Constitución Española de 1978. **Boletín Oficial del Estado (BOE)**, Madrid, n. 311, p. 29.313-29.424, 29 de diciembre de 1978.

GOBIERNO DE ESPAÑA: MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA Y PARA LAS ADMINISTRACIONES TERRITORIALES. Real Decreto 1520/1982, de 18 de junio (rectificado) de 1982, sobre ordenación y regulación de la artesanía. **Boletín Oficial del Estado (BOE)**, Madrid, n. 173, p. 19.686-19.687, 21 de julio de 1982.

GOLDENBERG, M. *A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais*. 8º ed. Rio de Janeiro: Record, 2004, 107 p.

GUBER, R. *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Enciclopedia latinoamericana de sociocultura y comunicación. 20ª ed. Bogotá: Norma, 2001, 146 p.

GREMIO DE PANADEROS DE BARCELONA. *Breve Historia del Gremio de Panaderos de Barcelona*. Gremio de Panaderos de Barcelona, Barcelona. Disponible en: <<http://www.gremipabcn.com/es/continguts.php?ap=1>>. Acceso en: 20 de septiembre de 2014.

GREMIO DE PANADEROS DE BARCELONA. *Escuela de Panaderos de Barcelona: La ventaja de una buena base formativa y de calidad*. Gremio de Panaderos de Barcelona, Barcelona. Disponible en: <<http://www.gremipabcn.com/es/escola.php?ap=63>>. Acceso en: 20 de septiembre de 2014.

GREMIO DE PANADEROS DE BARCELONA. *Intensivo de Panadería Artesana*. Gremio de Panaderos de Barcelona, Barcelona. Disponible en: <http://www.gremipabcn.com/es/escola_cursos_det.php?id=78>. Acceso en: 3 de noviembre de 2014.

GREMIO DE PANADEROS DE BARCELONA. *Localizador de Panaderías: mapa interactivo*. Gremio de Panaderos de Barcelona, Barcelona. Disponible en: <<http://www.gremipabcn.com/es/continguts.php?ap=23>>. Acceso en: 23 de enero de 2017.

GREMIO DE PANADEROS DE BARCELONA. *Novedades: El pan de Sant Jordi*. Gremio de Panaderos de Barcelona, Barcelona. Disponible en: <<http://www.gremipabcn.com/ca/novetats.php?ap=28&art=93>>. Acceso en: 10 de mayo de 2017.

GREMIO DE PANADEROS DE BARCELONA. *¿Quiénes somos? Información sobre el GPB*. Gremio de Panaderos de Barcelona, Barcelona. <<http://www.gremipabcn.com/es/continguts.php?ap=2>>. Acceso en: 20 de septiembre de 2014.

GRUHIER, F. *Les délices de futur*. París, Flammarion, 1988.

HARRIS, M. *Antropología Cultural*. 4ª reimpresión. Madrid: Alianza Editorial, 2001, 622 p.

HONNIGMANN, J.J. *Culture and Personality*. New York. Harper. 1954.

HOYOS, S.N. *Manifestaciones culturales e identidad en el Caribe colombiano: estudio de caso Carnaval y artesanía*. 2014, 302 f. Tesis (Doctorado en Sociedad y Cultura) Programa de Doctorado Sociedad y Cultura de la Universidad de Barcelona, Barcelona, 2014, 302 p.

HOBSBAWN, E., RANGER, T. *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press, 2002, 318 p.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA DE ESPAÑA - INE. Disponible en: <<http://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=2911>>. Acceso en: 18 de marzo de 2017.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, B. La cultura de les destinacions. Teoritzar el patrimoni. *Revista d'Etnologia de Catalunya*. n.º 19, 2001, Barcelona (España), p. 44-61.

LANDEMAINE, R. *El grand manual del pandero*. 1º ed. Barcelona: Editora RBA Libros, S.A., 2017, 287 p.

LE BRETON, DAVID. *El Sabor del Mundo: una antropología de los sentidos*. 1ª ed. Buenos Aires: Nueva Visión, 2007, 368 p.

LUNA-FERNÁNDEZ, M. *et al.* Envejecimiento del pan: causas y soluciones. *Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos*, Cholula, v.5, n.2, p.40-53, ago-dic, 2011.

MAUSS, M. *Las técnicas corporales. In: Sociología y Antropología.* Reimp. Madrid: Editora: Editorial Tecnos, S.A. 1979. p. 337-353.

MERLEAU-PONTY, M. *Fenomenología de la percepción.* Barcelona: Editorial Planeta, 1994, 469 p.

MINAYO, M.C.S. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde.* 6° ed. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Abrasco, 1999, 269 p.

MONREAL, A. *De pans per Catalunya.* 1° ed. Barcelona: Editora Sd-edicions, 2015, 279 p.

NEWSPA. Pa i salut, un binomi inseparable. *Revista del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona*, Barcelona, n.186, p.10, ene-feb, 2014.

PAN DE SANT JORDI. Disponible en: <https://ca.wikipedia.org/wiki/Pa_de_Sant_Jordi>. Acceso en: 8 marzo de 2016.

PANELLET. Disponible en: <<https://es.wikipedia.org/wiki/panellet>>. Acceso en: 01 de junio de 2017.

PEREDO, C.H. Tradición. Esbozo de algunos conceptos. *Revistas Relaciones, Estudios de Historia y Sociedad*, Michoacán, v. 15, n. 59, p. 135-149, 1994.

PINTO, C. R. J. & GUAZZELLI, C. A. B. *Ciências Humanas: pesquisa e método.* Porto Alegre: Editora da Universidade, 2008.

PRATS, L. *Antropología y patrimonio.* 1ª ed. España: Editora Ariel, 1997, 171 p.

REINHART, P. *El aprendiz de panadero.* 15° ed. Barcelona: Editora RBA Libros, 2017. 332 p.

SUAS, M. *Patisserie: abordagem profissional.* 1°ed. São Paulo: Ed. Cengage learning, 2011, 715 p.

SUAS, M. *Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional*. 1ª ed. Cengage learning, São Paulo, 2012, 442 p.

TANNAHILL, R. *Food in history*. Nova York: Three Rivers Press, 1988.

THOMPSON, P. A Transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. In: *Ciências Sociais Hoje*, 1993. ANPOCS. Ed. Hucitec, 1993, p. 9-19.

UNESCO. Simposio UNESCO/CCI. *La artesanía y el mercado internacional: comercio y codificación aduanera*. Manila, 6-8 de octubre de 1997. Disponible en: http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL_ID=35418&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html. Acceso en: 11 de noviembre de 2016.

UNESCO. 25ª Reunión de la Conferencia General. *Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular*. Paris, 15 de noviembre de 1989. Disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0008/000846/084696s.pdf#page=252>. Acceso en: 12 de diciembre de 2017.

VARELA, G., CARBAJAL, A., MONTEAGUDO, E., MOREIRAS, O. *El pan en la alimentación de los españoles*. Madrid: Ed. EUDEMA S. A., 1991, 239 p.

VARELA, G. Evaluación de la alimentación de los españoles en el pasado siglo XX. *Revista Cuenta y Razón*, Madrid, nº114, p.01-06, 2000. Disponible en: www.cuentayrazon.org/revista/pdf/114/Num114_006.pdf. Acceso en: 9 mar. 2016.

VERDEGAY, A.M. Innovación Tecnológica en Panadería: las razones de un retraso. *SCRIPTA NOVA: Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*. Barcelona. N.69 (15), v. 04, 2000, p. 01-13.

VIDAL, F. Nuevas tendencias del consumidor, en pro de su panadería. *Revista GremipaBCN*, Barcelona, N.535, p.09, ene-feb, 2015.

YARZA, I. *Pan de Pueblo: Recetas e historias de los panes y panaderías de España*. 1ª ed. Barcelona: Editora Penguin Random House Grupo Editorial, 2017. 268 p.

ANEXOS

Anexo 1 – Guion de las entrevistas realizadas a los panaderos de *Forn Elías*

Entrevista panadero

Nombre del entrevistado:

Sexo:

Edad:

Lugar:

Fecha:

Tiempo inicial:

Tiempo final:

Observaciones:

Bloque 1 – El aprendizaje de la profesión

A - ¿Cuándo empezó usted a trabajar de panadero? ¿Cómo fue este proceso?

B - ¿Cómo recuerda sus inicios como panadero?

C - ¿Cómo era el proceso de hacer pan cuando empezó a trabajar de panadero?
¿Siempre lo hizo igual o hubo cambios?

D - Hoy en día, ¿cómo piensa que deben formarse los nuevos panaderos? ¿Hizo cursos? ¿Con quién aprendió?

E - ¿Cómo se elige a los nuevos panaderos? ¿Los eliges tú porque tienen experiencia, cursos o ambas cosas? ¿Por qué?

Bloque 2 – Tecnología y usos de las máquinas

A - ¿Utilizas máquinas para que te ayuden a hacer el pan? ¿En qué momentos se utilizan las máquinas y en qué momentos se utilizan las manos?

B - ¿Qué máquinas utilizas: tipos y etapas? ¿Crees que las máquinas ayudan en el proceso de hacer pan?

C - ¿Cómo ves la industrialización en el sector de la panadería?

Bloque 3 – Preparación de la masa y del pan

A - ¿Hay una diferenciación entre la masa y el pan? ¿Cuándo se llama masa y cuándo la masa se transforma en pan?

B - ¿Qué tipos de pan haces? ¿Se han creado nuevas recetas con el paso del tiempo desde que empezó la panadería en 1917?

C - ¿Cuáles son los tipos de pan que se hacen desde la creación de la panadería hasta hoy día?

D - ¿En qué momento introdujiste las nuevas variedades de pan en tu repertorio? ¿Cuál ha sido el motivo por el que decidiste introducirlas?

E - Con respecto a los ingredientes utilizados en la preparación de panes, ¿cómo se seleccionan a los proveedores?

Bloque 4 – Sensibilidad del panadero

A - ¿Sigues siempre la receta o la cambias dependiendo de tu percepción durante el proceso? ¿Qué puede cambiar? ¿Por qué cambia? ¿Por temperatura del obrador, humedad, materias primas, tipo de amasadora...?

B - ¿Cómo percibes si la masa necesita más amasado o la harina pide más agua? ¿Qué sentidos del cuerpo utilizas? ¿Tacto, vista, oído, olfato, gusto? ¿Crees que el panadero desarrolla los sentidos a lo largo de su vida o los trae innatos?

C - ¿Cuándo termina el tiempo de reposo en bloque? ¿Cómo sabes si la masa necesita más heñido antes de darle la forma?

D - ¿Cómo sabes cuando la masa está en su punto óptimo para darle el formato del pan deseado? Y, posteriormente, ¿cómo sabes cuándo debe ir al horno?

E - ¿Cómo sabes que el pan se ha horneado correctamente?

F - Después de salir del horno ¿existe algún truco para que el pan no pierda sus características?

G - ¿Cuál es la importancia del panadero en la preparación del pan? ¿Crees que las máquinas pueden sustituir al trabajo manual? ¿Cuál es la importancia de hacer los panes con las manos?

H - ¿Cuáles son tus sentimientos cuando elaboras pan?

Bloque 5 - Pan artesano, calidad y salud

A - ¿Qué es un pan artesano para ti? ¿Qué caracteriza a un pan artesano?

¿Crees que tú elaboras pan artesano?

B - ¿Crees que los panes artesanos son más saludables? ¿Por qué?

C - ¿Qué es importante para hacer un pan de calidad?

D - ¿Percibes alguna diferencia entre un pan elaborado artesanalmente y uno industrialmente? ¿Cuáles son estas diferencias?

E - ¿Qué haces durante el moldeado del pan para mostrar que éste es artesano y hecho a mano?

F - ¿Desde cuándo recuerdas tú que apareció en las panaderías la denominación de “panadería artesanal” y por qué crees que empezaron a utilizar este término?

Bloque 6 – La importancia de la tradición en la elaboración del pan

A - ¿Cuál es la importancia de mantener la tradición y continuar elaborando el pan como tus antepasados?

B - ¿Crees que es posible mantener la tradición en la preparación del pan si se usan máquinas? ¿Cómo?

C - ¿Qué enseñarías a tus hijos para que valoren y continúen con la tradición de hacer el pan como tus padres y abuelos?

Anexo 2 – Guion de las entrevistas realizadas a los clientes del *Forn Elias*

Entrevista Cliente

Nombre del entrevistado:

Sexo:

Edad:

Fecha:

Observaciones:

1 - ¿Cuánto tiempo hace que tú compras pan aquí en el *Forn Elias*?

2 - ¿Compras pan en otros sitios? ¿Dónde?

3 - ¿Por qué compras pan en el *Forn Elias*?

4 - ¿Cuáles son los tipos de pan que más compras en el *Forn Elias*?

5 - ¿Has aumentado o disminuido el consumo de pan en los últimos años?

¿Consumes otros productos como dulces, bollería, bocadillos, salados, etc., del *Forn Elias*?

6 – ¿Qué entiendes tú sobre pan artesano? ¿Crees que el pan hecho aquí es artesano? ¿Por qué?

7 – ¿Crees que ésta es una panadería tradicional? ¿Por qué?

Anexo 3 – Contenidos teóricos y prácticos del Curso Intensivo de Elaboraciones en Panadería de la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona



CONTENIDOS TEÓRICOS

1. Materias primeras.

- La harina y sus derivados.
 - Historia del trigo.
 - Fabricación de la harina.
 - Defectos del trigo.
 - Composición de la harina.
 - Tipos de harinas existentes en el mercado.
 - El alveograma de Chopin
 - El falling Namber.
 - La retrogradación del almidón.
 - Almacenaje de las harinas.
- Las masas madres.
 - Tipos de masas madres.
 - Composición de cada tipo de masa madre.
 - Las fermentaciones de las masas madres.
 - Conservación.
 - Funciones de las masas madres.
- Los mejorantes.
 - Tipos.
 - Mejorantes naturales.
 - Funciones del aditivo.
 - Nomenclaturas.
- La sal.
 - Tipos.
 - Utilización según tipo de masa.
 - Función durante el proceso de la fermentación.
 - Almacenaje.
- El agua.
 - Tipos.
 - Utilización según tipo de agua.
 - Soluciones para cada tipo.
- La levadura.
 - Tipos.
 - Levadura natural.
 - Utilización según tipo de masa.
 - La presión osmótica.
 - Conservación.
- Las grasas.
 - Tipos y características.
 - El punto de fusión según tipo.
 - Utilización según tipo de masa.
 - Almacenaje y conservación.



- Aceites.
 - Composiciones.
 - Tipos.
 - Aceites idóneos para freír.
 - Punto de humos.
 - Almacenaje y conservación.
- Derivados lácteos.
 - Tipos de leches.
 - Almacenaje de la leche y conservación.
- Los huevos.
 - Tipos y clases.
 - Composición.
 - Manipulación.
 - Almacenaje y conservación.
- Esencias y aromatizantes.
 - Tipos y características.
 - Utilidades.
 - Utilización en las masas.
 - Almacenaje y conservación.
- Mermeladas
 - Tipos.
 - Utilidades.
 - Almacenaje y conservación.
- Cabello de ángel.
 - Tipos.
 - Utilidades.
 - Almacenaje y conservación.
- Los frutos secos.
 - Tipos.
 - Conservación.

2. Procesos panarios.

- Organización y preparación.
- Hoja de trabajo.
- El amasado
- Las temperaturas en las masas.
- El reposo en bloque.
- La división de las masas.
- El reposo en pieza.
- El heñido.
- El boleado.
- El formado a mano.
- La formadora vertical.
- Ubicación del pan en la fermentación final.
- La fermentación.
- Cámaras de fermentación.
- Tipos de cortes en el pan.



- El horneado según piezas.
- El vapor según tipo de horno.
- Conservación del pan.

3. Sistemas de elaboración.

- El pan precocido.
- La fermentación controlada.
- Fermentación en bloque refrigerada.
- La congelación de las masas.

4. Maquinaria y utensilios en panificación

- Utillaje y su conservación.
- Las amasadoras
- Las divisoras manuales.
- Las divisoras hidráulicas.
- Las formadoras verticales.
- Las cámaras de fermentación.
- Los congeladores.
- Los hornos de pisos.
- Los hornos rotors.
- Los hornos giratorios (tipo moruno)

ELABORACIONES

1. Masa de baja hidratación.

1. Pan candeal.
2. Telera de córdoba.
3. Regañias.
4. Bollo sevillano.
5. Llonguet
6. Bagels neoyorquinos.

2. Masa de hidratación media.

7. Xusco Catalá amasado a mano.
8. Barra llarga Catalana con masa madre poolichs.
9. Payes catalán, chusco, barra de ½ kilo
10. Payes catalán marcado a mano y payesitos marcados a mano.
11. Pan del ermitaño.
12. Pan levain.
13. Pan de la india (chápate)
14. Payesitos sin sal.
15. Pan de fermentación controlada.
16. Pan precocido.



3. Masa de alta hidratación.

17. Chapata.
18. Barra gallega y moña gallega.
19. Pan de vidrio.
20. Coca de Girona.
21. Torta de Aranda (aceite oliva)

4. Masas enriquecidas y otras harinas

22. Pan de Kamut.
23. Pan de Maíz.
24. Pan de espelta.
25. Pan de espelta blanca.
26. Pan de cerveza.
27. Pan de yogurt.
28. Pan de centeno.
29. Pan de harina a la piedra.
30. Pan de Sant Jordi.
31. Pan de Viena.
32. Pan de molde.
33. Pan de hamburguesa.
34. Pan de pipas calabaza, girasol, beicon, sésamo.

5. Elaboraciones de Bollería

1. Brioix catalán.
2. Brioix Francés.
3. Brioix Danés.
4. Brioix danés salado.
5. Cocas de Sant Joan.
6. Roscón de reyes.
7. Pan quemado.
8. Chuchos.
9. Berlinas.
10. Buñuelos.
11. Croissants margarina.
12. Croissants mantequilla.
13. Ensaimadas mallorquinas. *→ con mantequilla # feta no chador.
↳ fca melhar.*
14. Hojaldre.
15. Hojaldre de chicharrón.
16. Crema Pastelera.
17. Magdalenas.
18. Carquiñolis.
19. Panetone
20. Stollen

Anexo 4 – Modelo de ficha técnica del Curso Intensivo de Elaboraciones de Panadería de la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona

Chusco de Espelta 15/06/2015



x4

Ingredientes	Gramos	%	%	Fórmula Final	g
Harina de Espelta	1000	100	%		0 g
Agua	600	60	%		0 g
Levain.	200	20	%		0 g
Sal fina	20	2	%		0 g
Mejorante natural	20	2	%		0 g
Gluten (?)	0	0	%		0 g
* Levadura	20	1	%		0 g
Total pes	1.850				0

Gramos unidad

0

Número de unidades

0

Gramos de masa

0



* 20g porque tenemos poco tiempo! Pero puede ser 10g.

Proceso

- Preparar y tomar temperaturas de los ingredientes.
- Amasar todos los ingredientes, excepto la levadura que se incorporará cuando falten 2-3 minutos para el final.
- Elasticidad media.
- Dar un reposo en bloque.
- Dividir las piezas según peso deseado y heñir. (500g) → *Reposo 10 min.*
- Hacer una barra con punta y barriga.
- Fermentar.
- Preparar el horno.
- Poner harina de espelta por encima de los panes.
- Hacer los cortes.
- Vapor medio.
- Hornear.

* qdo a farinha e' poca necessitamos adicionar gluten en la formula.

Resumen Puntos técnicos

Anotaciones


Temperatura de la masa	23 °	22,2 °C
Gramos de masa	500 g	
Tiempo de reposo en bloque aprox	60 minutos	15:00 15:42 40 min porque tenemos 20g lev.
Tiempo de reposo en pieza aprox	5 minutos	
Temperatura Cámara fermentación	28 °	
Humedad cámara de fermentación	75%	
Tiempo de fermentación aprox	90 minutos	
Temperatura horno	210°	
Vapor	Medio	
Tiempo de cocción	45 minutos mínimo.	

TO 27°C
TA 12°C
THarina 19°C

14:56
Tamassado: 6'

Anexo 5 – Modelo de hoja de producción del Curso Intensivo de Elaboraciones de Panadería de la Escuela del Gremio de Panaderos de Barcelona

13/05/2015 miércoles.

E laboración... <i>Pa de Païes 280W fuerza.</i>		Hoja de Producción			
Nombre.....		Fecha <i>13/05/2015</i>			
Gramos por pieza = X piezas totales..... =gramos totales					
Coeficiente..... g masa fórmula=					
Fórmula inicial		Coeficiente		Fórmula final	
Harina	<i>4402</i>	g X	=	g	
Masa madre	<i>978</i>	g X	=	g	
Agua	<i>2837</i>	g X	=	g	
Sal	<i>98</i>	g X	=	g	
Mejorante	<i>98</i>	g X	=	g	
Levadura	<i>98</i>	g X	=	g	
Azúcar		g X	=	g	
Mantequilla		g X	=	g	
Huevos		g X	=	g	
Leche		g X	=	g	
Leche en polvo		g X	=	g	
Esencia		g X	=	g	
Aromas		g X	=	g	
Anís		g X	=	g	
Mermelada		g X	=	g	
Peso fórmula inicial			Total masa g		

Proceso		Notas
Temperatura Obrador	<i>28°C</i>	<i>El pan salió @ blando, blanco & con más crujido porque mudamos a la cantidad de harina.</i>
Temperatura Harina	<i>27,8°C</i>	
Temperatura Base	<i>60°C</i>	
Temperatura final agua	<i>6°C</i>	
Acidez de la masa madre		
Tipo de amasadora	<i>Rafo de Curo grande.</i>	
Tiempo de amasado	<i>10'</i>	
Temperatura masa	<i>24,7°C</i>	
Hora inicial reposo en bloque	<i>16:32</i>	
Horas final reposo en bloque	<i>16:42</i>	
Tiempo total reposo en bloque	<i>10'</i>	
Gramos de masa por pieza	<i>500 g</i>	
Tiempo reposo en pieza		
Formato		
Temperatura cámara fermentación	<i>33°C</i>	
Humedad cámara de Fermentación	<i>75%</i>	
Hora de inicio de fermentación	<i>17:00</i>	
Hora final de fermentación	<i>18:10</i>	
Tiempo total fermentación	<i>1:10h.</i>	
Acabado de la pieza	<i>Harina polvilada.</i>	
Tipo de horno	<i>base pizza, rotatorio.</i>	
Temperatura horno	<i>220°C</i>	
Vapor	<i>inicio.</i>	
Hora inicial horneado	<i>18:20</i>	
Hora final horneado		
Tiempo total de cocción		

Foto Elaboración

Anexo 6 – Guion de observación en *Forn Elias*

- Descripción de la panadería.
- Fundación y local de fundación.
- Número de tiendas.
- Tipo de tienda: ¿hace el pan en el mismo local que hornea y vende?
- Número de funcionarios – tipos: propietario, panaderos, ayudantes, pastelero, dependientas.
- Numero de generaciones.
- Turnos de trabajo, quién trabaja en cada turno y cuántas personas.
- Rutina de trabajo: describir la rutina.
- Tipos de pan, recetas nuevas vs recetas modernas.
- Materias primas: tipos.
- Uso de máquinas: tipo de amasadoras, cámara de fermentación o uso de cajones de madera, divisoras hidráulicas y hornos.
- Comparar los tipos de pan hechos con los aprendidos en el curso del Gremio.
- Comparar los procesos de cada tipo de pan con los procesos aprendidos en el curso del Gremio.
- Procesos de hacer el pan: qué etapas utilizan las manos y cuándo utilizan las máquinas, las recetas son seguidas o siguen la sensibilidad y experiencia.
- Sensibilidad panadera.
- Cómo se seleccionan a los nuevos trabajadores.
- Transmisión de los conocimientos entre dueña y trabajadores.
- Clientela, tipo, qué pan se vende más y por qué, las preferencias.
- Dependientas, acción para vender alguno tipo de producto.

Anexo 7 – Hoja de producción del *Forn Elias* en febrero del año de 1972

								DIA 8 MES <i>Febrero</i> AÑO 1972	
1	Lit. <i>1.2</i>	Gdo.° <i>37</i>	Levad	Máq	mm.	Pasta	Kg.	Tiemp. fer.	Hor. fuegos
2	»	<i>90</i>	»	<i>20</i>	»	»	»	»	»
3	»	<i>20</i>	»	<i>17</i>	»	<i>buen</i>	»	»	»
4	»	<i>46</i>	»	<i>9</i>	»	»	»	»	»
5	»	<i>Vienas</i>	»	<i>19</i>	»	<i>15-5/2</i>	»	»	»
6	»	<i>Mag. vino</i>	»	<i>13</i>	»	<i>13-4/2</i>	»	»	»
7	»	<i>Integral</i>	»	<i>4</i>	»	<i>1-1/2</i>	»	»	»
8	»	<i>Brioig</i>	»	<i>12</i>	»	<i>1-3/4</i>	»	»	»

NOTA: *Temperatura local 23*

1.a Hornada	kg.	Máq. de 1/2 kg.	Máq. de 1/4 kg.	1/4	1/2	1 Kg.
2.a	5	16	8			
3.a		13	13			
4.a		12	12			
5.a						
6.a						
7.a						
8.a						
9.a						
	5	40	15			

Piezas	Fabricados	Vendidos	Sobrante	Piezas	Fabricados	Vendidos	Sobrante
	Pan Común				Pan Integral		
40	Chuscos de 1/4			3	Piezas de 1/2 largas		
12	id. de 1/2			3	id. de 1/2 cortas		
130	largas de 1/4			15	id. de 1/4 largas		
130	id. de 1/2			12	id. de 1/4 cortas		
30	redondos de 1/4			2	id. de 100 gr.		
15	id. de 1/2			6 largas	Vienas		
3 de 2 kg.	id. de Kg.			1	Máquinas grandes	<i>h a la mesa</i>	
100	id. de payés 1/2			12	id. pequeñas		
15	id. de id. Kg.			40	Barritas viena pequeñ.		
70	Barretas pequeñas			40	id. id. grand.		
250	id. grandes			12	id. id. lisas		
200	Bastones			12	Panecillos viena gran.		
1	Llonguets			2	Moldes grandes		
1	Cocas de azúcar			2	id. pequeños		
1	id. de aceite			10	id. cuadrados		
3	id. de piñones			12	Pan de nieve		
	Brioig			25	Pan Francés		
40	Panecillos grandes			25	Piezas de 1/2		
	id. pequeños				id. de 1/4		
	id. redondos			5	Pan de Máquina		
	Cocas rellenas			25	Máquina de 1/2		
					id. de 1/4		

Anexo 8 – Hoja de producción del *Forn Elias* en febrero del año de 1992

		María		DIA 11 MES Febrero AÑO 92				
1	Lit. 80	Gdo.°	Levad. 10	Máq.	mm.	Pasta 26	Kg. Tiemp. fer. Hor. fuegos	
2	» 54	»	» 7	»	»	» 17	»	
3	» 10 VIENAS	»	» 5 1/4	»	»	» 3 1/2	Mapuina 9-2-	
4	»	»	»	»	»	»	»	
5	»	»	»	»	»	»	Integral 5-2-1	
6	»	»	»	»	»	»	sin sal 27 + 14	
7	»	»	»	»	»	»	»	
8	»	»	»	»	»	»	»	
NOTA: ac 40 Temperatura local 22° ac 6° 1								
1.º	Hornada	kg.	16	Piezas de 1/2 kg.	8	Piezas de 1/4 kg.		
2.º	»	»	6	» 1/2	18	» 1/4		
3.º	»	»	X	» 1/2	X	» 1/4	Elaborados	
4.º	»	»	»	» 1/2	»	» 1/4	Vendidos	
5.º	»	»	»	» 1/2	»	» 1/4	Sobrantes	
6.º	»	»	»	» 1/2	»	» 1/4		
7.º	»	»	»	» 1/2	»	» 1/4		
8.º	»	»	»	» 1/2	»	» 1/4		
9.º	»	»	»	» 1/2	»	» 1/4		
<p>22 - cosas</p> <p>Se han traído 1/2 del 110</p> <p>Se sacado 1/2 payés de 1/2 del couge</p> <p>Se calentado 1/5 de 1/4 de ayer</p>								
Piezas	Fabricados	Sobr	Piezas	Fabricados	Sobr	Piezas	Fabricados	Sol
Pan Común			Pan Integral			Italiano		
4	Chuscos de 1/4	2	2	Piezas de 1/2 largas			Kg. de Harina	
4	id. de 1/2	1	1	id. de 1/2 cortas				
180	largas de 1/4	45	45	id. de 1/4 largas				
	id. de 1/2	6	6	id. de 1/4 cortas				
14	redondos de 1/4	20	20	id. de 100 gr.			Fibras	
4	id. de 1/2						Piezas de 100 grs.	
	id. de Kg.	90	90	Vienas			Plus minus	
50	id. de payés 1/2			Frankfurt			Grande	
16	id. de id. Kg			Hamburguesa			Pequeño	
60	Barretas pequeñas	2	2	Trenza			Sovital	
60	id. grandes	3	3	Máquinas grandes				
30	Bastones	30	30	id. pequeñas			Galletas Fibra	
	Llonguets	30	30	Barritas viena pequeñ.			Queso	
	Cocas de azúcar			id. id. grand.			Sésamo	
	Bollería			id. id. lisas			Pan del «Avi»	
60	Ensamada	-	-	Panecillos viena gran.			Grande	
	Croissants	5	5	Moldes grandes			Pequeño	
	Bizcocho			id. pequeños			Redondo	
51	Magdalenas			id. cuadrados			Cuatro Granos	
	Brioig			Pan Francés			Moldes	
30	Panecillos grandes	20	20	Piezas de 1/2			Pequeño	
20	id. pequeños	20	20	id. de 1/4			Teta Gallega	
	id. redondos	2	2	Pan de Máquina			Pan de cebolla	
	Cocas rellenas	15	15	Máquina de 1/2			Con queso	
				id. de 1/4				

Anexo 9 – Hoja de producción del *Forn Elias* en febrero del año de 2015 (Anverso y reverso)

Temperatures:

Local	Camara cong	Congelador 1	Congelador 2	Nevera	DATA: <i>Dijous 10-II-15</i>
22°C	-18°C	-17°C	18°C	8°C	

	1a		2a		3a		Sobra
	P	Unitats	P	Unitats	P	Unitats	
JOANITES		10					
CATALANES C	1	6			2	10	
CATALANES LL						10	
FLAUTINS	1	6			2	10/20	
1/4 CURTES				60			7
1/4 LLARGUES	①	50		10/		90/90	5
1/4 PUNXES		20					
1/4 XUSCOS		2	4		9		
1/4 RODONS	3	5	40				
1/4 VALLS		3					
1/2 LLENYA		10					
1/2 SUPER		5					
1/2 LLARGUES	2	15	3	60			2
1/2 XUSCOS		2					
1/2 RODONS		5					
1/2 VALLS		3					
BARROTS KG.		3					
PAGÉS KG.		4					
XUS 1/2 PAGÉS	3	2/4					
PAGÉS 1/2	+5	40					
PAGÉS 1/4		10					
LLONGUETS		15					
BASTONS		10					
AIGUA		30		18		21	
FARINA		50		30		35	
LLEVAT		70		300		400	

	P	Unitats	Sobra
SENSE SAL			
SENSE SAL 1/2	φ=3+		1 bava
RODONS 1/4		2	
XUSCOS 1/4	2	2	
1/4 CURTES	-7	12	
1/4 LLARGUES		6	
CATALANES		6	
VIENA			
BARRES 1/2		4+6	
BARRES 1/4 C.		4/4	
BARRES 1/4 LL		5	
PANETS G	20	10	
PANETS P	109	90	
BARRETES G		10	
BARRETES P		9/36	
MINIS R	65	20	
MINIS LL		30	
FRANKFURTS		36	
HAMBURGUES		10	+8
		-	
BASTONS		-	
FARINA	10	18	
LLEVAT		850	
INTEGRAL			
S.SAL 1/4		6	1
S. SAL CATALA		-	
1/2 LLARGUES		3	
1/2 RODONS		4	
1/4 RODONS		2	
1/4 XUSCOS		2	
1/4 CURTES		12	
1/4 LLARGUES		10/5/10	
CATALANES		6	
PETITES		10	
FLAUTÍ		6	5
FARINA		10	
LLEVAT		580	

OBSERVACIONS:

*Pelcom 210 PANETS
6 buix m'essos*

Ha sobrat 3 1/2 Eco

+100

KAPPA 15 $\frac{1}{2}$. (300) 10.71

0 SUPOR
 3 ϕ $\frac{1}{2}$
 4 ϕ $\frac{1}{4}$ } 45
 75 $\frac{1}{4}$ ϕ . } 15
 6 - 240
 10 - 120
 30 - 60

8 CERESSES 9 $\frac{1}{2}$. (200) 4.51

4 ϕ $\frac{1}{2}$
 16 MOTTES $\frac{1}{2}$
 10 - 120 m.
 10 $\frac{1}{4}$ ϕ .

KO MUR 3.5 $\frac{1}{2}$. (120)

6 ϕ $\frac{1}{2}$
 6 MOTTES $\frac{1}{2}$

60 CERES FIGAS 1 $\frac{1}{2}$. (100)

5 MOTTES

TRICENTENARI 2 $\frac{1}{2}$. (20)

12 - 330 m.

ECOLOGIC 2.5 $\frac{1}{2}$ (35)

10 $\frac{1}{2}$ ϕ .

MOTTES 6 B. 3 F.

Anexo 10 – Receta del *panettone*, producto recién inserido en la producción del *Forn Elias*

**PANETTONE ITALIANO CON LEVADURA
NATURAL** (40€/kg)

⊗ Tots els ingredients pesats del dia abans per la 1^a i per la 2^a amassada
Ingredientes y componentes para 19 panettones de 1 Kg. Aprox.

Primer amasado: 19:00 h

- 2 1.150 g Levadura natural de la 3^a fermentación.
- 1 1.250 g Azúcar
- 1 2.000 g Agua (22°C)
- 3 1.100 g Yemas de huevo
- 4 1.250 g Mantequilla en pomada
- 2 4.000 g Harina W 350 p/l 0,55

Poner en la amasadora harina, levadura natural, y agua; después de 15 minutos añadir el azúcar y seguidamente la mantequilla y cuando absorba la mantequilla las yemas. Amasar hasta obtener una masa fina, pero que no esté muy trabajada; esta operación no debe durar más de 25 m. . Dejar fermentar en cámara de 10 a 12 h. a una temperatura de 24/25° hasta que el volumen se triplique.

Segundo amasado:

- 1 1.000 g Harina W 280/300 p/l 0,55
- 4 1.000 g Azúcar *poc a poc (molt)*
- 4 60 g Sal
- 2 1.300 g Yemas de huevo *poc a poc*
- 5 1.500 g Mantequilla
- ~~25 g Miel~~
- 2.000 g Pasas Sultanas
- 1.000 g Cedro Confitado
- 3 200 g Miel ~~XXXXXX~~
- c/s vainilla, limón y naranja rallados
- 2000 *taronja confitada*

Xoco taronja Taronja = 5530
2.500 xoco Xoco = 10.370
2.500 taronja

Añadir la harina y amasar 15 m. Añadir lentamente el azúcar y la mitad de las yemas, la sal y los aromas naturales, a los componentes del primer amasado, hasta obtener una masa lisa y homogénea. Añadir la mantequilla en pomada, dejar que la absorba, añadir las yemas que nos faltan. Amasar bien hasta conseguir una buena elasticidad y por último añadir las pasas y el cedro confitado. El total del 2º amasado no debe de exceder de 45/50 m. Parar la amasadora y dejar reposar la masa 30 m.. Dividir del peso deseado, embolar y dejar a 28° de fermentación por otros 45/50 m. Volver a embolar bien apretado y meter la masa en el molde ex profeso, volver a fermentar a 28°, 30°, más o menos 6 o 7 horas en base a la fuerza del empaste. Dejar fermentar hasta el borde del molde y después cortar y poner una nuez de mantequilla en la cruz y cocer. Los tiempos de cocción más o menos son: 500 g. de masa 35 m. 170/180° C. Después de cocer inmediatamente girar para evitar que se hunda

Anexo 11 – Reportaje de *El Periódico de Cataluña* sobre el aniversario de los 100 años de la fundación de *Forn Elias*. Barcelona, sábado, 6 de mayo de 2017 (edición impresa)

40 Conexión a internet: <http://www.elperiodico.com> SÁBADO 6 DE MAYO DEL 2017 el Periódico

eP Cosas de la vida **GRAN BARCELONA**

Aniversario de un comercio con historia



Enric Elias moldea masa de pan antes de ponerla en el horno, el jueves.

Dinastía panadera

Un obrador del Camp de l'Arpa cumple un siglo en manos de la misma familia

Cuatro generaciones han pasado por el Forn Elias, que cuida la tradición del barrio

HELENA LÓPEZ
BARCELONA

Sentado en su silla de ruedas, Jaume saca del bolsillo un trocito de papel alargado, pintado de amarillo. Lo gira y muestra que está firmado, con lápiz y una caligrafía que acaba de confirmar, por si quedaba alguna duda, la corta edad de su autor. «Es una coca», dice feliz, «me la regaló su hijo». El gesto emociona a la madre, Montse Clotet. Jaume no solo conserva la creación de su hijo, sino que la lleva encima y presume de ella.

La secuencia pasa en el obrador del Forn Elias, adquirido por los padres de Jaume -Jaume Elias- hoy hace un siglo; y dice mucho de qué es y qué significa para el barrio esta panadería más que centenaria. A sus 82 años, Jaume -identificado por el nombre, porque en esta historia casi todos son Elias- visita el obrador casi a diario. Muchas veces mañana y tarde, lo que hace que los niños del barrio, habituales a la salida del colegio -sus cocas son la merienda estrella en el Camp de l'Arpa-, le conozcan, amen y acaben, por ejemplo, regalándole una minicoca de papel.

La presencia de Clotet, la madre del artista, también artista, si es más

el programa

MUSEOS EN PLENA ACTIVIDAD

EDUCAR A LOS NIÑOS

▷ El Forn Elias participa también en el programa *El Comercio y las Escuelas* impulsado por el Ayuntamiento de Barcelona para favorecer entre el alumnado el conocimiento del entorno cultural, social e histórico de la ciudad mediante el comercio de barrio, a la vez que educar para un consumo crítico y responsable. «A los niños les encanta ver como se elabora el pan, y hacen ellos mismos un panet [el pan de Heidi, como también lo han bautizado]», explican.

31 LOCALES CENTENARIOS

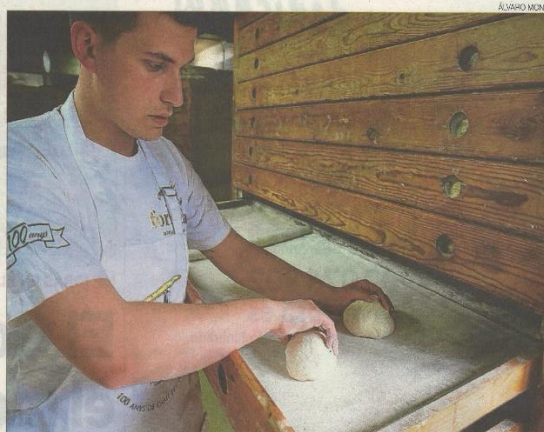
▷ El Elias, cuyo obrador es casi un museo, no es el único horno centenario de la ciudad. Según el Gremi de Flequers de Barcelona, hay 31 hornos de 100 años, con diploma y aún abiertos.

excepcional. Ha entrado a retratar una de las cocas que preparan para la gran fiesta de cumpleaños de hoy, en la que ofrecerán 100 metros -Rogent abajo, entre Fresser y Rosselló- de su producto estrella al barrio. Les ha hecho, también, el logo del centenario, para poner su «grano de arena». «Son como una segunda familia», señala.

CUARTA GENERACIÓN / Al fondo, Enric escucha orgulloso sin dejar de trabajar. En el hipotético club de fans de Jaume -un poco el abuelo de todos- Enric, su nieto de sangre, sería sin duda el presidente. A sus 21 años el joven es la cuarta generación de la familia dedicada a hacer y vender pan en este horno de barrio. Una vocación que tiene clara desde muy pequeño. «A los cinco años ya decía que él quería ser panadero, como el abuelo», apunta Anna, la generación intermedia, actualmente al frente del negocio, que ha sido testigo de una breve Segunda República, una guerra, una dictadura y cuatro décadas de democracia en la que la ciudad y sus barrios han experimentado una importante transformación, y los turistas empiezan a llegar incluso a esta zona del distrito de Sant Martí



Jaume (izquierda), Enric y Anna, en el obrador del Forn Elias, el jueves.



habitada por trabajadores.

Enric, el sucesor, no solo se ensucia las manos de harina, lleva años formándose en el oficio, también en el aula. Al terminar la educación obligatoria cursó un grado medio de panadería en la Escola d'Hostaleria i Turisme de Barcelona y lleva desde entonces asistiendo a seminarios sobre pan, su gran pasión. «Siempre dice que su humor depende de cómo le ha salido ese día el pan», explica su madre, tan contenta con la decisión de su hijo «el futuro de la panadería no puede estar en mejores manos como con la de su hija mayor, quien decidió estudiar Ingeniería e irse a vivir a Holanda».

Jaume no oculta la alegría que le da que su nieto haya apostado tan claramente por el negocio familiar. Más que por él, por su mujer, quien

una caballeriza en Horta, cuando aún era municipio independiente. Como estaba escrito que su hermano mayor heredaría el negocio, Jaume padre o abuelo o bisabuelo, según quién de los tres lo cuente, optó por aprender del oficio de panadero en el barrio chino, en un horno de la calle de Montserrat. Fulàlia —su madre, abuela o bisabuela— era lavandera, y bajaba a Barcelona a buscar la ropa sucia. En esos viajes se conocieron y se enamoraron, y encontraron en el camino un horno que estaba en traspaso que marcaría su futuro y el de su familia.

Al poco de adquirirlo, en 1918, llegó la fulminante gripe española, y después una huelga patronal dejó sin salario al vecindario, formado en la gran mayoría por obreros. Fulàlia se ganó entonces su confianza y cariño fiándole el pan.

Enric, el sucesor de la estirpe, ha estudiado en la Escola d'Hostaleria y ha convertido el pan en su gran pasión

CAMBIO DE DESTINO / Su hijo Jaume —el hoy abuelo de Enric y padre de Anna— era el menor de los hermanos, con lo que no estaba llamado a seguir con el negocio, pero el diagnóstico de una alergia al polvo de la harina a su hermano mayor, el hereu, cuando sus hermanos medianos ya se habían buscado la vida fuera, cambió su destino.

tanto luchó por el horno. «Cuando yo era pequeño —recuerda el hombre— mi madre estaba sola despachando, y gastábamos casi tanta harina como ahora. Pero antes las piezas eran grandes, no había tantas variedades como ahora». Y, por supuesto, que el horno se ha modernizado y adaptado a los tiempos, pero una de sus señas de identidad es que se ha empeñado en no dejar desaparecer ciertas tradiciones. En Navidad aún llenan el horno de cazuelas con pollos y pavos de medio barrio, y cada día siguen haciendo 100 barras de medio kilo, a las que llaman *pubilles*. «Nos gusta ponerle nombre al pan. Tenemos también *el de la mare*, hecho solo con masa madre, en honor a mi abuela, y a la vez a mi madre», señala el menor de la dinastía.

Pese a lo accidental de su aterrizaje al frente del negocio, enseguida le puso pasión. Hizo la mili en Mallorca, de donde trajo el secreto de las ensaimadas, y fue un amigo suyo, el propietario del también histórico Forn Baltà en Sants, un innovador, quien le introdujo en el mundo de las cocas. «Antes había mucho compañerismo entre hornos, y lo bonito es que ahora, con los chavales jóvenes como mi hijo, esa hermandad se vuelve a dar, compartiendo recetas», explica Anna, quien empezó a andar aquí, llevándole a su padre un saco de harina.

En el Elias todo tiene su historia, hasta las magdalenas. Las empezaron a hacer en los años 60, cuando Jaume se casó con Angelina, quien trajo con ella las recetas aragonesas de la bisabuela Manuela. ■

dell
nos
los)
ros,
an-
en
los
se
or
tes
ro

e-
N-
s
n
t-
i
a

AVARO MONGE

Anexo 12 – Reportaje en la Revista Panorama Panadero sobre el pan de viña elaborado por Enric Elias en *Forn Elias*. Barcelona, sábado, 22 de diciembre de 2015 (edición digital)

3/6/2018

Pan de Viña un pan sin levadura

Domingo, 03 Junio 2018

PANORAMA PANADERO



INICIO REVISTA ON-LINE SECCIONES NOTICIAS RECETAS BLOG CONTACTO

INICIO Secciones Pan en Pan **Pan de Viña un pan sin levadura**

DIC 22 **Pan de Viña un pan sin levadura**



Completamente natural. Sus ingredientes son harina de trigo, sal y el fermento natural, no lleva ni levaduras industriales ni mejorantes ni ningún otro tipo de aditivo. Su nombre viene dado por el ingrediente principal el fermento obtenido a partir de las pasas que se obtiene de la uva y que se encuentran en la viña.

"La idea de elaborar este pan salió de un curso en el gremio de panaderos de Barcelona que hice a finales del año pasado, donde Tori Vallis, profesor de este curso, nos enseñó que se pueden obtener fermentos y levaduras de manera completamente natural" nos cuenta Enric Badia, cuarta generación de panaderos, "desde que era pequeño he visto a mi abuelo y mi madre, trabajando en este oficio, supongo que en parte es que lo llevo en la sangre, pero siempre he tenido claro que este, también sería mi oficio, porque disfruto mucho ejerciendo la profesión en el obrador".

Enric nos comenta que una de las maneras de obtener un fermento natural, es como en el vino, a partir del fruto de la uva, en este caso de las pasas. A raíz de esto, quise utilizarlo para hacer pan sustituyendo las levaduras industriales por un fermento natural y así lograr contar con una gran aceptación por parte de la clientela. Badia señala que incluso "hubo clientes que ya lo encargaron sin haberlo ni siquiera visto todavía, simplemente porque la idea les parecía atractiva. Y a día de hoy este pan ha ido ganando un nombre e incluso hay gente que no es cliente habitual de nuestra panadería, pero vienen exclusivamente a buscar el Pan de Viña el día que lo hacemos por la diferencia de sabor sobre los demás panes y por la originalidad de la idea".

Forn Elias es un horno de larga tradición ubicado en Barcelona. En 1917 Jaime Elias y Eulalia Brosa se quedaron el horno al jubilarse el antiguo propietario. Eran tiempos muy diferentes, Jaume tenía un carro tirado por un caballo con el que hacía el reparto del pan. Ahora están al frente del horno Enric y su madre pero lo que no ha variado es su amor por el oficio y la voluntad de seguir el método tradicional de elaboración del pan y el compromiso de calidad después de 90 años de tradición familiar. "Ahora, después de hacer cursos y de haber trabajado en algunos hornos y pastelerías, estoy trabajando con mi madre, que es quien día a día me ayuda a mejorar y tener ganas de innovar y de seguir luchando por hacerme un lugar entre los mejores panaderos".

RECETA - Pan de Viña

Para el fermento

Pasas **600 gr.**
Azúcar **60 gr.**
Agua **1,5 lt.**

1. Pesar los ingredientes.
2. Mezclar hasta que el azúcar quede disuelto.
3. Filtrar el bol.
4. Dejar el bol 3 días a una temperatura de unos 30°C.

Para la elaboración del pan:

Harina panificable **1,5 kg.**
Harina de fuerza **1,5 kg.**
Sal **60 gr.**
Fermento **1 lt.**
Agua **1 lt.**



Suscríbete ahora y no te pierdas ninguna novedad, promoción o evento.

VOLVER A LA HOME

Para volver a la página principal [Pinche aquí](#)



PINCHE AQUÍ PARA VER EL VIDEO

POR QUÉ COMER PAN



[¡Descárguense en pdf!](#)

3/6/2018

Pan de Viña un pan sin levadura

1. Pesar los ingredientes.
2. Amasar a velocidad media durante unos 8-10 minutos.
3. Dar un reposo en bloque de una hora y media.
4. Dividir en porciones de 400 gramos y formar directamente xuscos sin boleado.
5. Fermentar durante unas cinco horas a una temperatura de unos 30°C.
6. Realizar dos cortes.
7. Cocción: 220°C 20 minutos.

PANMEDIA S.L. - CAMPUS TRIBECA - Av. de Fuencarral, 44, Bloque 3, Of. 24 / 28108 Alcobendas (Madrid) · Tel: 91-716-02-25 · Fax: 91-657-39-33 · publicidad@pandecimalidad.es

Anexo 13 – Reportaje de La Vanguardia sobre el *Forn Elias*. Barcelona, sábado, 8 de julio de 2017 (edición digital/impresa)

LA VANGUARDIA | Edición impresa

Al Minuto Internacional Política Opinión Vida Deportes Economía Local Gente Cultura Sucesos Temas

COMERÇ

Memòries de farina i carbó

Tres generacions mantenen la passió pel pa en el centenari del forn Elias, de Sant Martí

CRISTINA JOLONCH, Barcelona
08/07/2017 - 01:07h



Enric Badia, de 21 anys, va aprendre de la seva mare i del seu avi Jaume Elias els secrets d'un ofici que vol defensar amb qualitat i ...

 [Iniciar sesión](#)