

De mi tahona como escuela

LUIS BREÑIA

No he escrito aún en esta columna ningún artículo sobre la panificación, oficio que profesé durante los que fueron mis primeros cuarenta y seis años de vida; toda una escuela donde las haya. Si bien, como ya he dicho, tal ha sido muy tratada en mi literatura de muy diversas maneras, tantas que quizás yo haya considerado que, habida cuenta la tinta que me ha llevado, ya he escrito más que suficientemente sobre la materia.

La panificación, o el muy bien llamado «Arte del Buen Hacer», os lo digo yo, que lo sé más que bien, es un oficio de lo más artístico y desconocido. La mayoría de las personas que conozco tienen una idea de lo más simple, tosca, vaga, corta y desencaminada acerca de qué es en lo que consiste el oficio de panadero (que en lugar de noble toman por menor). Tienden a imaginar una masa (que, por lo general, se hace ella sola solita en una amasadora industrial, según unas estipuladas proporciones), que un aburrido hombre se encarga con sus punteras máquinas de modelar y fermentar, y luego, ya más amenamente, cuece en un moderno horno y

Santas Pascuas, como si el papel que jugase el panadero fuese de menor importancia, cuando, como se habrá de ver, es de lo más crucial.

Los más despabilados habrán caído en lo que no es más que una tramposa receta de elaboración, en la que se les da una proporción orientativa de ingredientes y el proceso a seguir, con quizás unos nortes de tiempos y temperaturas, todo como si tales cosas les fuesen perfectamente ajenas, y quizás hasta tengan una panificadora automática, que ni siente ni padece, con la que les gusta jugar.

Si les sirve de consuelo, la mayoría de los oficiales tampoco tienen ni idea acerca de qué va este oficio; ellos, subidos a lomos de una ideada instalación, sin apenas alma, solo acometen puntuales tareas mecánicas y son testigos distantes.

Hacer el pan (como debe ser) es cosa exclusiva de Maestros.

Para quienes no tienen ni zorra de panadería, lo primero que les explico es que la harina es un conjunto de proteínas que tienen forma de muelles –el gluten– y otro de azúcares –el almidón–, y es la sustancia de la naturaleza que mayores transformaciones experimenta al mezclarse con agua, pues cuando se amasa se forma una malla que presenta cierta elasticidad y también su debida tenacidad, resultado de engancharse entre sí las citadas proteínas, de manera que

los azúcares quedan retenidos. Al añadir la levadura biológica, ésta se alimentará de los azúcares y excretará dióxido de carbono, un gas que, al no poder escapar del medio, inflará la masa y se eliminará en el horneado. Los cortes que, además de por estética, se le practican al pan antes de ser horneado son las vías de escape que le proporcionamos al gas; de no acometerlos, el pan reventará por donde más fácil le resulte.

La levadura como la harina, o el propio pan, son muy sensibles a las temperaturas, tanto que su comportamiento varía en función de las mismas; de ahí que tales sean unos factores de lo más capitales en panificación, así como la gestión de los distintos procesos, sus tiempos y la calidad de las ma-nipulaciones.

La coordinación de todas y cada una de las variables (las cuales comienzan sobre la base del tiempo que haga) es la misión del maestro panadero, de manera que antes de proceder con el amasado toma buena nota de las condiciones meteorológicas, a fin de ajustar la elaboración a las mismas.

En panificación no caben las métricas matemáticas sino las sensitivas, pues es con el tacto con lo que amasado y panadero «se comunican»; y de ahí que la obtención de precisión sea una parcela reservada a los más avezados. Hay que haberse hartado de tocar millones de veces la masa para «conocer a fondo su lenguaje», captarlo y saber

corresponderlo.

Ser Maestro Panadero se reduce a algo tan sencillo, y, a la par, tan complejo como «a saber estar en el obrador», a saber proporcionarle a la evolutiva masa panaria sus más óptimas condiciones, a eso y todo cuanto ello puede comportar, que son toda una infinidad de variables; de ahí que se afirme lo de que a quien cierne y amasa de todo le pasa.

Saber estar en el obrador significa saber llevar unos perfectos seguimientos de los amasados en curso y saber orquestarlos; y todo a través de las debidas estimaciones táctiles, harto borrosas pero de lo más fidedignas.

Normalmente, en las tahonas se trabaja a la más pura contrarreloj y ello, aparte de una gran tolerancia al estrés y un gran dinamismo humano, exige una gran sincronización entre los distintos amasados en curso que no es nada fácil defender, y así mientras un amasado se cuece, otro fermenta y un tercero se amasa. De manera que el maestro panadero debe saber estar a la par en los tres, dado que el proceso de elaboración comprende una serie de sucesivas etapas en la que sus roles condicionan irremisiblemente a las posteriores.

Mister Saccharomyces cerevisiae –el hongo de la levadura– es el verdadero jefe del obrador, un mandamás de lo más pulcro y exigente, que no pasa una y agradece todas; de manera que el maestro panadero es su consorte y

así su único discurso es el de «escucho, y obedezco».

Haber vivido toda una vida bajo la comandatura de la levadura me ha significado mi gran escuela de vida y, bajo su paraguas, me he hartado de lecciones que me han trasladado a campos tan dispares como la física, la lingüística, la astronomía, la música o, por poner un último ejemplo, la estadística. Tal que es a ella a quien más debo cuanto sé.