



Pan

Una eterna costumbre sobre la mesa

Para un grupo importante de los inmigrantes españoles que llegó a Chile junto con el siglo XX, principalmente desde Navarra y Galicia, la única manera de sobrevivir, primero, y establecerse, después, fue aprovechar lo que sabían hacer de forma artesanal: metiendo las manos en la masa.



Había que insertarse de alguna forma. Tomar lo que traían de casa –la familia, la honestidad, las tradiciones– y ponerlas al servicio de las escasas posibilidades que ofrecía el mercado para aquellas personas que carecían de un oficio o una profesión para mantenerse. Para un grupo importante de los inmigrantes españoles que llegó a Chile junto con el siglo XX, la única manera de sobrevivir, primero, y establecerse, después, fue aprovechar lo que sabían hacer de forma artesanal: metiendo las manos en la masa.

Principalmente, fueron dos los grupos de pequeños colonos hispanos los que propiciaron en los primeros treinta años del siglo pasado el incipiente desarrollo del pan en Chile como una opción de vida. Los vascos provenientes de Arizkún, en Navarra, y los gallegos procedentes de Orense compartían más de alguna característica que afloraría con fuerza en esta nueva tierra: eran pueblos fronterizos con Francia y Portugal, respectivamente, lo que les había permitido desplegar ciertas estrategias para entablar comercio con extranjeros, además de tener afianzada la costum-

bre de trabajar artesanalmente el pan como modo de subsistencia.

En Latinoamérica, las industrias alimenticias como las panaderías compartirían estas condiciones más bien artesanales que vinculaban a generaciones de grupos familiares, con buen aporte de mano de obra, pero con un escaso capital. En este panorama, la profusión de panificadoras fue tal que se transformaría en una característica que, a ojos del pueblo, permitiría relacionar a cualquier español con “los panaderos”, como una manera amistosa de referirse a ellos, sobre todo para identificarlos y diferenciarlos de otras nacionalidades.

En las panaderías se graficó con mayor nitidez que en otro rubro **el traspaso de la tradición en las futuras generaciones** de españoles.

En este foco, el pan tendría tal impacto que produciría una conexión inevitable. Era un alimento que se estaba desarrollando gracias a la oleada española en todo el continente. En Montevideo, por ejemplo, se mencionaba a comienzos de ese siglo que de las 30 panaderías existentes, 24 pertenecen a nativos de Galicia. En Chile, mientras tanto, el asunto iba por las mismas. De acuerdo a datos proporcionados en el libro “El Pan en Chile”, de Antonio y Alberto Ferrán, “hacia 1930 y 1940, los de Arizkún llegaron a tener 104 panaderías en Santiago y los de Chaguazoso (Orense), más de 80”.

Si bien no hay estadísticas que permi-





tan advertir que el aumento numérico de las industrias españolas estuviese acompañado de un incremento en los capitales invertidos, lo cierto es que en las panaderías se graficó con mayor nitidez que en otro rubro el traspaso de la tradición en las futuras generaciones de españoles.

Otra de las características del primer tercio de esa centuria fue que las panaderías mostraron el menor índice de tecnificación, preservando en muchas ciudades el carácter familiar y artesanal que se enarbolaba como símbolo de calidad y pulcritud, manifestado además por el uniforme blanco que desde entonces ya vestía a cada trabajador.

Sin embargo, aquellas condiciones del sector no implicarían a sus emprendedores sentirse menoscabados o incapaces de acceder a los ámbitos sociales en que la colonia española se relacionaba con fuerza en diversos círculos a lo largo del país. Por el contrario, la llamada Generación Emergente del Siglo XIX, formada, entre muchos rubros, también por panaderos, fue sucediéndose en el transcurso del siglo siguiente gracias al desarrollo de redes que se forjaban a través de vínculos sociales como también de los económicos.

En la panadería, la adaptación no distaba de lo vivido en otros sectores. La oleada de inmigrantes la habían protago-

nizado principalmente jóvenes que debían iniciar aquí un proceso de aprendizaje y de acomodo en el país que los cobijaba.

Del mismo modo que en otros rubros, aparecerían en el pan importantes personalidades dentro de la colectividad por la relevancia que adquirirían con los años.

El listado es tan abundante como variado. Por ejemplo, los historiadores mencionan a la familia Bofill, en la Quinta Región, como una de las pioneras en el desarrollo incipiente de la industria panificadora. Uno de los descendientes, Guillermo Bofill Ceardi, se casaría en 1930 con Laura de Caso Rivera, hermana de Francisco, entonces presidente de Carrozzi y Cía, lo que lo vincularía aún más con el sector de los molinos.

Entre los comerciantes que lograron aumentar en forma sustantiva su capital durante el siglo XX, se menciona a Juan Pablo Cuiñas, que aparece en 1888 como panadero con un capital de 60 mil pesos y que en pocos años tuvo la fortuna para adquirir el molino de Casablanca, uno de los principales del país.



Las panaderías más grandes se desplegarían conforme el siglo va avanzando. La Campezana, que fue fundada en 1918 con un capital mínimo de diez mil pesos, para 1926 declararía un monto de 650 mil, expandiendo el negocio hacia las galletas y los pasteles. Otra de las sobresalientes sería en esa época la panadería Iberia, de Blas Martínez y Benigno Fernández, con dos sucursales que les permitirían triplicar el capital en apenas ocho años y contar con un personal de 40 operarios, algo inédito para el rubro antes de 1930.

Paulatinamente, el negocio iría alcanzando un estatus industrial que no tendría nada que envidiarle a otros sectores. Empresarios como Fermín Borda, dueño de la panadería La Nacional, sería uno de los precursores para traer desde España —específicamente, desde Arizkún— a amigos y parientes para atender en los nuevos locales que abrirían por esos años. Sería, de alguna manera, uno de los primeros casos de españoles que invertirían y buscarían a compatriotas (sanguíneos o no) para hacer crecer el negocio trayéndolos directamente con una promesa de trabajo real.

Hacia mitad del siglo, Los Borda con-

En la panadería, el acomodo no distaba de lo vivido en otros sectores. **La oleada de inmigrantes la habían protagonizado principalmente jóvenes** que debían iniciar aquí un proceso de aprendizaje y de adaptación en el país que los cobijaba.



Los Pujol, los Plá, los Ferrer, los Rabat, los Fernández, los González, los Barja, entre innumerables otros empresarios, **lideraron la oleada en los '50 que se dedicaría a este sector con un creciente éxito.**

tarían ya con 17 panaderías repartidas por toda la capital. El sector, además, crecía gracias a ciertas derivadas, como es el caso de las pastelerías, en el que Miguel Ramis Clar sería un pionero que mantendría su homónimo negocio tradicional en Valparaíso hasta los años '60.

En la mayoría de los casos, las panaderías concentraban una importante cantidad de trabajadores, pero que estaban mayoritariamente dedicados a la distribución –habitualmente a lomo de mula–, aspecto sensible para desarrollar el negocio. Sin embargo, esto –sumado a los salarios bajos y a la sobrecarga de trabajo– fue también una de las razones poderosas para impulsar la independencia y el comienzo con su propio almacén en un rubro que se proyectaba con fuerza.

Pero por lo general, la principal mano de obra relacionada con el pan la proporcionaban trabajadores de estratos muy bajos o personas que tenían alguna deuda pendiente con la justicia y que se ofrecían sólo para tener alimentación y alojamiento. Más allá del origen, en el desarrollo del pan en Chile es posible advertir al menos una gran consecuencia social: para una enorme población ha significado

la oportunidad de dignificar el trabajo y de ofrecerles una chance a personas que en otros rubros no tenían cabida.



También la llegada de descendientes de otras regiones españolas ayudó a este empuje, sobre todo desde los años cincuenta. Los Pujol, los Plá, los Ferrer, los Rabat, los Fernández, los González, los Barja, entre innumerables otros empresarios, lideraron la oleada que se dedicaría a este sector con un creciente éxito. Los hermanos José, Antonio y Andrés Ferrer, por ejemplo, adquirirían San Camilo, La Selecta y el molino de San Bernardo que los convertiría en prósperos productores panaderos.

Ya desde mitad del siglo, el pan sería el principal rubro vinculado a la colonia española. Serían años en que se desarrollaría el negocio, en un listado –tan extenso como inevitablemente incompleto– con nombres como La Porteña, El Pueblo, América, Egaña, San Pedro, El Nogal, Pacífico, La Riojana, Atacama, San Ignacio, La Chilena, Las Rosas Chicas, Anexa Patria, La Europea, La Perla, Mayo, Récord, Fresia, Lo Castillo, La Espiga de Oro o Lo Salde, entre muchísimos otros.

Detrás de cada una de ellos no sólo está presente el sincretismo que la llegada de inmigrantes españoles provocó en la cultura nacional. También hay una arista trascendental a la hora de mantener las tradiciones, algo que se refleja en la costumbre imperecedera de que en cada situación social o familiar que implique juntarse, el pan –como ningún otro elemento cotidiano y transversal– siempre está presente.

Esta vinculación ha sido posible gracias al esfuerzo y tesón de un grupo cada vez más creciente y dedicado de inmigrantes que encontraron en el pan una forma de insertarse en una tierra que los acogió desde un comienzo. Para los chilenos, ha sido además una sencilla manera de mantener conectadas a generaciones muy disímiles y que manifiestan intereses cada vez más distantes y diferentes.

Nada reconforta más y mejor que una mesa a media tarde o temprano en la mañana. No por nada Chile es el segundo país del mundo con mayor consumo de pan por habitante, bordeando los 90 kilos por persona cada año. Más allá de un producto, lo que cada pan provoca es, simplemente, compartir con otros, en tiempos en que esto es un bien tan escaso como necesario.