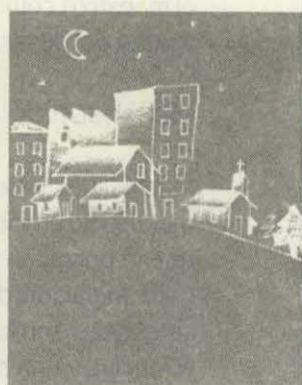


Cómo se hace el pan en la ciudad¹

Por M. Ilin y E. Segal¹



Todas las personas comen pan, pero no todas saben cómo se hace. ¡Mucho que hacer da el pan! Unas veces tiene frío; otras, demasiado calor. En ocasiones no quiere subir, pero ocurre también que empieza a salirse de la amasadora antes de tiempo.

Antiguamente, cada ama de casa hacía el pan para su familia. Incluso ahora hay sitios donde cuecen el pan en casa, en el horno.

Lo primero que hace el ama de casa es echar agua en la artesa, luego le pone un poco de sal y levadura. A continuación, echa poco a poco la harina y la va mezclando hasta hacer la masa. Luego cubre la artesa y la pone en un sitio abrigado.

La masa no está viva, pero la levadura sí lo está. La levadura es un montoncito de hongos diminutos, semejantes a bolitas. Cada bolita es tan diminuta que ni con lupa se ve. Esos hongos respiran a su modo, diferente del de la gente o de los animales. Cuando caen en la masa, los hongos empiezan a respirar con todas sus fuerzas y a causa de ello la masa empieza a subir y a burbujear. Hay que tener mucho cuidado de que los hongos no pasen frío. Por eso cubren la artesa con una manta y la ponen en un sitio abrigado.

Una vez que la masa ha subido, la amasan de nuevo, le dan forma de pan y la meten en el horno con una pala. Cuando los niños se despiertan por la mañana y empiezan a frotarse los ojos con los puños, el pan ya está encima de la mesa, haciéndoles cosquillas en la nariz con su rico olor.

¡Y qué pan más sabroso! La miga es esponjosa, con agujeros hechos por la levadura; la corteza sonrosada y dulce como un caramelo. Y en realidad lo es. En la parte de fuera, que recibe el calor más directamente, el azúcar se ha oscurecido y se ha convertido en caramelo. Pero el ama de casa no ha puesto azúcar a la masa. ¿Cómo se ha formado entonces caramelo? Pues verás; el azúcar se ha hecho sólo, del almidón que hay en la harina.

Así cocían antes el pan. Ahora no se hace de este modo. Fíjate en el pan que tienes delante de ti en la mesa. ¿De dónde ha llegado a tu casa? De la panadería. ¿Y quién lo ha llevado a la panadería? Lo ha llevado un chofer en un coche especial. El coche recibe el pan en la panificadora.

La ciudad es lo mismo que un gigante; en un día come tal cantidad de hogazas que si se juntasen resultaría un pan tan grande como una casa. Para amasar ese pan tan grande haría falta una amasadora mayor que una casa. Los hombres no tienen manos tan fuertes y grandes. En cambio tienen cabezas para pensar. Y las cabezas idearon para la ciudad gigante, una panificadora gigantesca.

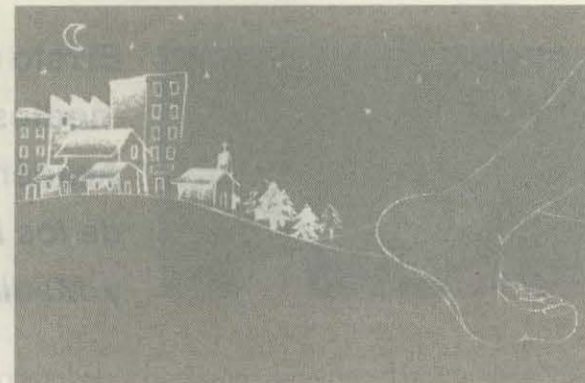
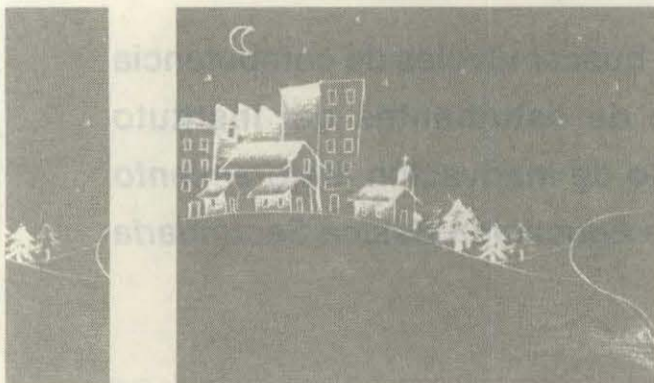
En esa panificadora gigantesca, todo se hace por sí solo como en los cuentos. Los sacos de harina descenden automáticamente la rampa, camino del sótano. En el sótano hay gente que espera los sacos para ponerlos a descansar y a calentarse después del viaje. Después de dejar que la harina repose y descanse, la echan por un gran embudo en un hoyo y de paso la comprueban. Primero la hacen pasar por delante de un imán. Para el hierro, el imán es como un cebo. No deja pasar ninguna partícula metálica, a todas las atrae. En cambio a la harina no le causa ningún efecto. Pasa tan tranquila delante de él. La harina es muy fina y se filtra por los agujeros más pequeños. Pero para la astilla o la cuerda, el tamiz es como un muro compacto.

La harina desciende al sótano por una magnífica máquina automática que llena sola sus cubetas y sola las sube. Cuando la harina llega arriba, se dispersa en blancos arroyuelos por unas grandes calderas-depósitos que podrían compararse con unos lagos. Para convertirse en pan, tendrá que experimentar muchos cambios durante su viaje. Primero será masa, engordará, se repondrá como si estuviese en un sanatorio.

Las obreras, con batas y pañuelos blancos, recuerdan a las enfermeras. Si llega alguien de fuera, también le

el pan

Para romper los escudos



obligan a ponerse la bata blanca. Lo primero que hacen las obreras es pesar la harina. Tienen una balanza especial que pesa la cantidad precisa de harina, Aunque la balanza no sabe hablar, conoce dos palabras. Una: Pesamos, y otra Pesado. Cuando cae la harina, se enciende una bombilla que significaba Pesamos. Y cuando la bombilla se apaga quiere decir Pesado. La balanza ha medido la justa ración de harina que necesita cada amasadora.

La cantidad de harina que cabe en una amasadora no la podría levantar ni el hombre más fuerte del mundo. Y la propia amasadora, pesa tanto que no se puede ni moverla de sitio. Pero la gente, como es muy ingeniosa, la ha puesto sobre ruedas. La amasadora sobre ruedas va primero en busca de la levadura, después se dirige a la balanza para recoger la harina, luego por el agua y la sal. De todo tiene que hacer acopio para hacer el pan.

Después, va a buscar la mano que mezcle y amase todo su contenido. No se trata de una mano de carne y hueso, sino de acero. La gente no tiene unas manos tan enormes y fuertes. La amasadora se acerca a la mano de acero y empieza a girar en el sitio. La mano de acero sube, baja y mezcla la masa lo mismo que un panadero de verdad.

Una vez trabajada la masa, la gente ordena a la máquina que vaya a reposar. Y la amasadora se dirige dócilmente a una amplia y cálida sala, en donde se han reunido muchas hermanas suyas. Es allí donde se realiza el trabajo fundamental. La masa crece a causa de la levadura, se esponja y empieza a sentirse estrecha en la amasadora. Cuando la masa sube y engorda, emprende de nuevo su camino a la hora marcada. Allí todo se hace a la hora precisa.

La masa tiene que salir de la amasadora. Por sí sola no quiere hacerlo y entonces no queda más remedio que volcar la amasadora para desalojar al inquilino. Obligada a marcharse, entra en un gran embudo, del

cual sale en forma de gruesa culebra blanca. Entonces es cuando el cuchillo entra en funciones y parte la culebra en trozos. Los trozos de masa no son todavía panes. Nadie come masa cruda, y por lo tanto, hay que meterlos en moldes y cocerlos. Unas obreras muy hábiles van echando con gran rapidez y agilidad los trozos de masa en los moldes. No se oye más que ¡pam! ¡pam!.

Los moldes van automáticamente al horno. Los lleva en sus alvéolos una cinta larga y ancha que recorre muy despacio un pasillo donde hace mucho calor. Por el camino la masa sigue engordando. Crece y se ensancha sin apresurarse, en la medida que se lo permite el molde. Por eso, todos los panes tienen la misma forma. Al salir del pasillo, los moldes penetran por fin, en un horno enorme que tiene la altura de una casa de dos pisos. El pan atraviesa el horno y al lado opuesto de la entrada, ya le esperan. El pan mismo se desprende de su molde, y si se atasca, le ayudan.

Lo primero que se mira es si el pan ha salido bien. Si está bien cocido y no se ha roto, lo depositan inmediatamente en un carrito con anaqueles, parecidos a los estantes de libros. Sólo que en estos estantes, en vez de libros, hay bandejas de madera. En esas bandejas, el pan se va enfriando. Si se enviase caliente a la panadería, se rompería por el camino.

A veces un pan no sale bien. Entonces lo apartan y lo meten en una cesta. ¿Quién va a comprar una hogaza deforme? Lo devolverán para que lo arreglen y hagan de él un buen pan.

Mientras tanto, van llegando a la panificadora los coches unos tras otros. Cada uno de ellos lleva la inscripción Pan. Se abren las portezuelas por la parte posterior y las bandejas con las hogazas se van colocando en los estantes del coche. El pan no tiene ya más que un camino, el de la panadería. De allí pasará a la balanza, de la balanza a la bolsa, de la bolsa a la mesa, y de la mesa a tu boca directamente.

¹ Tomado del libro Las cosas que te rodean. Fondo de cultura Económica, 1957.