

El Horno de la abuela

Mi abuela tenía un horno de pan, era muy grande, de adobe, enjarrado de barro colorado, que era el color del Cerrito Rojo, cercano al pueblo.

El horno lo calentaban desde las 2 de la tarde con atados de leña de mesquite, que lanzaban grandes llamaradas amarillas y anaranjadas por la boca. El panadero siempre sabía cuándo ya tenía la temperatura correcta para empezar a meter la primera charola de pequeñas bolas de masa esponjada.

Leobardo se llamaba el panadero, era un señor muy peludo, tenía pelos por todos lados, en la cara, los brazos, el pecho, la espalda. Cuando llegaba en la mañana al amasijo, como nombraba mi abuela al lugar, se quitaba la camisa y se ponía un mandil blanco, hecho con los costales de harina que se usaban.

En una mesa grande hacía las mezclas de los diferentes tipos de panes y empezaba amasar con sus manos peludas, si se daba cuenta de que yo lo observaba, se tallaba la masa por los brazos y por el pecho, aunque yo era muy pequeña, ver eso, me causaba asco, pero en cuanto empezaba a oler el pan calentito, se me olvidaba.

La primera charola de pan salía a las 3 de la tarde, casi siempre empezaba con las chilindrinas, si Leobardo estaba de buenas y yo me asomaba atraída por el olor, me decía con una sonrisa cómplice, ¿quieres probar?, ese sabor, olor y temperatura, era delicioso. Más tarde salían las conchas, los cuernitos, los papelillos, polvorones, ojos de pancha, el pan de tabla y el pan blanco. Casi de todo me daba una probadita.

Me gustaba mucho ir al amasijo, tenía un olor entre agrio y dulzón, era fresco y siempre había como una neblina causada por la harina blanca que se respiraba en el aire, las paredes de adobe todas blanqueadas y la figura del panadero jugando con la masa fermentada en medio de esa nube

En ocasiones especiales, como el día de San Juan en junio, mi abuela se metía al amasijo a preparar lo que sólo ella sabía hacer, unos polvorones de mantquilla que también había ella hecho de las natas que guardaba, espolvoreados con canela y azúcar y, que más tarde comeríamos con un atole de ciruela o de arrayán, después de habernos

ido a bañar al río grande y que a las niñas nos vestían con algo rojo; yo recuerdo un vestido rojo con lunares blancos que me cosió mi mamá.

En otras ocasiones especiales, se trataba de algún familiar importante que venía de visita de la ciudad de México, o de alguien que iría a la ciudad en la avioneta que hacía el servicio un día a la semana. Para esas veces, la abuela hacía gorditas de cuajada y papelillos, les llamaba así porque eran super delgaditos y se rompían fácilmente, ocupaba casi todas las charolas y ella misma las metía al horno con esa pala de madera gigante que usaba el panadero.

Una vez que se habían enfriado, acomodaba en cajas de cartón los papelillos, con tanto cuidado y amor, entre capas de papel de estraza, que parecía que guardaba verdaderos tesoros. En otra caja de cartón iban las gorditas de cuajada que me encantaban con leche.

En esos días, la abuela le avisaba a Leobardo que no se presentara a trabajar, yo creo que no le gustaba compartir sus recetas secretas de familia.

Cuando fui más grande, quise ayudar a la abuela a entregar el pan a las diferentes personas que venían a comprarlo para llevarlo a vender a otros lugares, porque el horno de pan de la abuela, era el único que había en todo el pueblo.

Al principio, dijo que yo era muy chica para ayudarla, pero yo insistí en acudir cada día y aprendí a conocer a los clientes que siempre eran los mismos trayendo canastos grandes y medianos donde acomodaba cuidadosamente el pan, empezaban a llegar como a las 5 de la tarde cuando ya el panadero había terminado.

Me decían, ponme 10 panes de tabla, 6 panes blancos (porque siempre tiene que ir primero los panes más duros y resistentes para que no aplasten a los más suaves), 10 conchas, 5 chilindrinas y así me iban indicando la cantidad de cada uno.

Mi recompensa al final de la jornada, era una bolsa de pan que la abuela me entregaba como pago por mis servicios y que yo le entregaba a mamá, que pronto preparaba un rico chocolate caliente, bien espumoso, para merendar sopeando el pan recién traído.

Griselda Soto