



REPORTAJE GRÁFICO. En Ayacucho hay suficientes motivos para el orgullo: está la cerámica de Quinua, las tablas de Sarhua y la Semana Santa. También está el pan: la chapla de Huamanga es uno de los panes peruanos más reconocidos por su sabor



SECRETOS DEL HORNO. Para las chaplas se utiliza leña de eucalipto.



A MADRUGAR. Desde las seis de la mañana hay cola para comprar chaplas.



TRABAJO PESADO. Los cargadores son los que transportan el pan.

Las chaplas de Huamanga



ANA BERMÚDEZ. A la mujer que desde hace 32 años vende pan chapla en el mercado Vivanco de Huamanga la llaman 'Niña Tanta'. Ana abre su puesto a las seis de la mañana, se queda al pie de su canasta hasta el mediodía.

En el mercado Vivanco de Huamanga la llaman 'Niña Tanta'. En quechua, 'tanta' significa pan. Ana Bermúdez cuenta orgullosa que acaba de cumplir 32 años vendiendo chaplas, que ella y su familia amasan desde tiempos inmemoriales. Dice que desde niña trabajó en el horno de la casa, junto a su abuela. Cuando se le pregunta cómo aprendió, contesta que todo era un juego, que ella veía cómo las mulas llegaban desde Acocro y otras zonas altas de Huamanga trayendo la harina y el concho de la chicha

“ Se mantiene la tradición: solo se hornean chaplas y solo se usa leña de eucalipto ”

de jora para la elaboración de las chaplas y que solía jugar con los insumos de la receta tradicional que hoy solo sigue por pedidos especiales o para celebrar el día de la Virgen del Patrocinio, la patrona de los panaderos de Huamanga.

“El pan que vendo procede de un horno que le pertenece a mi familia desde hace cuatro generaciones”, cuenta Ana. El horno se ubica en el barrio de la Buena Muerte y produce cinco quintales de panes en turnos continuos desde la medianoche hasta las diez de la mañana. “Gracias al pan, mi familia ha podido mantenerse”, dice y sus manos amasan la fortuna.



VIGILANCIA CELESTIAL. La Virgen del Patrocinio cuida a los panaderos.



EL HORNO CRUZATT

En Huamanga no solo se piden las chaplas de la 'Niña Tanta'. La familia Cruzatt también ha ganado respeto con su receta. Ubicado en el jirón 9 de Diciembre, a escasos metros de la Plaza de Armas, el horno de los Cruzatt es un punto de parada obligatorio para los turistas. Dueños del horno desde hace cincuenta años, cuentan que antes amasaba la familia Del Pino.

En el negocio de la chapla se mantiene la tradición: solo se usa leña de eucalipto. Así es el pan artesanal, explica Andrés Ugaz, chef y empeñoso investigador. El exquisito sabor proviene no solo de la receta, sino también de los misteriosos ingredientes que intervienen en la cocción. No es lo

mismo un pan horneado en una máquina 'inteligente' que uno cocido con hojas de eucalipto. La familia Cruzatt respeta la tradición y por eso no reemplaza la leña. Diariamente producen la misma cifra: 3.000 panes por cada uno de los tres turnos.

Ugaz también ha dicho que los panes peruanos no piden queso ni jamón ni mantequilla, que solitos se defienden con su sabor. Hay que probar una chapla para darle la razón.

CHAPLA CALIENTE. El pan tradicional de los ayacuchanos.

ZONABLOGS

¿Cuál es tu canción de los 80s?

<http://blogs.elcomercio.com.pe/contrarecuerdos>