

## SOBRE ALGUNAS AMASANDERAS DE SANARE, EN EL ESTADO LARA

\*amasandero, ra: 1. M. y f. Chile y Col. Persona que amasa la harina para hacer pan y otros alimentos de masa.

Fue Sanare desde recién iniciada la colonización española un importante productor de trigo que reunió dos molinos accionados por la fuerza hidráulica de las Quebradas: “de Periquito” (aguas arriba conocida con el nombre de Quebrada de Mortero) y la Quebrada “de Guaja” o Atarigua que desciende del anteriormente conocido como caserío Guaja (hoy Monte Carmelo); molino de trigo que perteneció a la Hacienda El Bojío propiedad de José Antonio Rodríguez por allá por el año 1780.

Muchas regiones como Sanare, Los Humocaros, Guarico (de Lara), Cubiro, El Tocuyo, Carache, Niquitao, Trujillo, Mérida, La Grita, San Cristóbal, Barquisimeto, Turmero, Cagua, La Victoria, San Mateo y Caracas, además de otras localidades contribuyeron para que, en 1603, se iniciaran las exportaciones de harina de trigo desde Venezuela hacia Colombia, Puerto Rico y República Dominicana, entre otros.

El primer molino de trigo en Sanare, y el más antiguo, se ubicaba en la parte alta de lo que hoy se conoce como el sector “El desparramadero”, dando paso para que en los años treinta se instalara allí la primera planta hidráulica para generar electricidad a la población de Sanare y el segundo, que al decir de los nonagenarios de hoy fue hecho de los españoles, funcionó hasta los años cuarenta en las inmediaciones de lo que hoy se conoce como “El cerro del Molino” en la vía que conduce hacia los caseríos de Bojo y Monte Carmelo; y que como recuerdo queda una de las piedras de aquel molino que se desea sea conservada por la familia sanareña que hoy la resguarda.

Los trigales abundaron en los terrenos aledaños al pueblo de Sanare, en los caseríos como Bojío, Monte Carmelo, Sabana Grande, Palmira, Mortero, La Alcabala, Piedra de León, El Desparramadero, El Cerrajón, y hasta los años setenta los sembró Nicolás Betancourt en Monte Carmelo.

Esta pujante actividad agrícola con el trigo, derivada de la excelente condición climática, muy propicia para la producción agrícola y la cercanía a tres importantes centros urbanos y de consumo (El Tocuyo, Quíbor y Barquisimeto) generó un dinamismo que impulsó una importante industria artesanal, derivada del trigo, en donde sus máximos representantes eran las amasanderas.

Tanto agricultores como procesadores de harina, vendedores de leña, amasanderas, pregoneros y cachifleros (que eran vendedores al por menor que con burros vendían o truequeaban productos entre los campos y el pueblo de sanare), o comerciantes al por mayor y al por menor tenían en el trigo y sus derivados una ocupación laboral que contribuía a dinamizar la economía local.

La demanda de leña era alta y la humareda observada desde los sitios elevados de “Loma Curigua”, al norte de Sanare o “Mortero”, al sur, arropaba el pueblo como un signo distintivo de la abundancia de hornos, así como también por el oloroso sabor a “amasijos” recién horneados en muchos de los patios de sus casas.

El oficio de amasanderas era considerado como una tradición familiar, heredado de abuelas a madres y nietas; allí concurrían las primas adolescentes que deseaban aprender este arte de sus abuelas.

El secreto de ellas estaba en una buena amasada pero también influían elementos externos como el tipo de brasas derivadas de una buena leña y el horno, entre otros.

El horno de barro le daba un sabor indiscutible y peculiar a todos los amasijos, perdido con el horno eléctrico o de gas.

Este horno debía ser grande, dispuesto a una altura de un metro medido desde el piso, hecho de barro, en forma semi redonda (como las casas de habitación de los esquimales del polo norte conocidas como iglú) y tenía que ser confeccionado por un buen maestro de obra que ya conociese los secretos de la elaboración del barro para que no se agrietase en sus paredes por efectos del calor.

Cuando el día estaba muy frío no era conveniente amasar puesto que se afectaban las condiciones propicias para que la masa levase (o las propiedades de la levadura en la masa), así que tenían que hacerse los correctivos para los meses fríos o de lluvia, como por ejemplo cubrir la masa con una tela mientras la levadura hacía su efecto.

Cuando la leña era de mala calidad el horno se enfriaba muy rápido, entonces era conveniente agregar brasas en las esquinas del horno para mantener la temperatura elevada un poco más de tiempo.

Otros detalles tan pequeños como, por ejemplo, barrer el horno con escoba de amargoso (un arbusto típico del semiárido larense del que también dispone Sanare) cuando las brasas estaban al rojo vivo, tenían también su valor agregado en el sabor peculiar de los amasijos horneados.

Las amasanderas no horneaban todos los días, sino una o dos veces a la semana, por lo cual era común escuchar comentarios como éste:

“-Mañana es jueves... Le toca hornear a Castorila”

Por lo que Castorila ya debía tener su buen surtido de leña de cují o uveda traída sobre un burrito por algún muchacho zagaletón procedente del caserío “Yay” o de “Loma Curigua” dedicado a este oficio.

Este otro elemento, al parecer tan simple, como el tipo de leña influían en la horneada y por ende en la calidad del pan.

Según el requerimiento del horno se compraban dos cargas de leña o una carga que se componía de dos tercios.

Cada tercio se conformaba por veinte palitos de regular tamaño, no muy finos y muy bien acomodados. No debían ser palos torcidos, para facilitar su arreglo en el tercio y la disposición dentro del horno.

La mejor leña era la de “flor amarillo”, “timón” pues era la que hacía mejores brasas, le seguían el “cují”, el “cabrero”, la “ueda” o el “guayabo negro”, que era de pésima calidad en lo referente a hacer brasas. Si se estaba negociando leña de timón no debía aparecer ningún otro palito distinto al timón, como por ejemplo cují, cabrero o ueda, que podía abaratar el valor de la carga o, peor aún, la decisión de no volver a comprarle al “tramposo” vendedor.

La cooperación estaba implícita entre ellas: Si una amasandera por algún motivo no podía disponer a tiempo de la leña o por motivo de enfermedad no iba a poder amasar en determinada fecha, le enviaba razón a la otra para que la supliera o la sustituyese en el día correspondiente de la elaboración del pan.

Entonces, por ejemplo, Castorila Rodrigues, que vivía en el Barrio abajo de Sanare, hoy alrededores del barrio “San Isidro”, le enviaba razón con una de sus hijas a su hermana Lucelia Rodrigues, del mismo sector de San Isidro:

“-Que le manda a decir mi mamá, que amase usted la semana que viene porque ella no va a poder amasar”

La competencia entre ellas era en base a la calidad del servicio que ofrecían, así como en la diversidad de amasijos que elaboraban y en los secretos de la buena amasada o en la aliñada para cada uno de los amasijos.

En Sanare nunca se habló de acema, sino de amasijos, como por ejemplo: cucas, pan de hornos, panesos, corta’os, acemitas, roscas, biscochos salados, biscochos dulces, bizcochuelos, entre otros que estaban bien representados por muchas de las amasanderas de Sanare y, aunque todas conocían las recetas, se especializaban en alguno en particular, siendo famosísimas las cucas de las hermanas Castorila y Lucelia, hijas de Urpiana Rodrigues, así como las acemitas en manos de las Lucenas (Pastora, Margarita, Bárbara y Matilde) de la calle dieciséis o Junín con la avenida Lara. Como famosa, en los años de la presidencia de Juan Vicente Gómez, fue Urpiana haciendo los “pan de hornos”, quedando para el recuerdo aquella evocadora y nostálgica frase:

“-Nadie hace pan de hornos como los de Urpiana”...

También, Petronila Rodriguez (fallecida en 1944), la madre de los fallecidos octogenarios Colmenárez-Rodriguez (Vicente, Goyito, Roseliano, Asunción, Jesús, Prisciliano, Maria Antonia y

Anita) del Barrio abajo, hoy: los alrededores de La Plazuela San Isidro, fue famosa como amasandera a principios del siglo pasado y sus hijos los encargados de llevar, a caballo, sacos de amasijos para vender en Paso Real de Cubiro y a Don Daniel Ortiz en su hacienda de "Villa Rosa" en la vía a Quíbor; recetas que heredaron sus hijas: María Antonia Colmenárez Rodríguez y Anita Colmenárez Rodríguez, también famosa esta última por el buen sabor de un tipo de amasijo dulce que aquí se conoció como "bizcochuelo", muy parecido a un "corta'o".

Todas hacían acemitas, pero la fama indiscutible la poseían las hermanas Lucena (Pastora, Margarita, Bárbara y Matilde), que viniendo del caserío "Yay" se habían asentado en el pueblo de Sanare.

Se vendían por canastos (que eran cestas tejidas con bejucos) y las compraban en todas las pulperías, pero en los años cincuenta, en el barrio abajo de Sanare se podían ubicar en las pulperías de Santos "el patón", en la calle Miranda, cerca de la hoy esquina de "El Chimborazo"; en el almacén de Pacifico Goyo (Mano Pá); en la pulpería de Pablo Luna; ambos negocios muy cerca de La Plazuela San Isidro; en las pulperías del tocuyano Chico García Puerta o en la del sanareño Rómulo García Leal, ambas ubicadas frente a la esquina de "La Dalia Azul"; en la pulpería de Primitivo Godoy ubicada en la hoy esquina del "Monumento del Zaragoza" o en la pulpería vecina de Salvador Escalona, diagonal a este monumento.

Los muchachos "zagaletones" que promediaban los quince años eran, rutinariamente, los mayores vendedores pueblerinos y para ello las amasanderas les asignaban un pago de "un real de bolívar" (0,5 bolívar o 50 céntimos) por cada cuenta de acemitas vendidas.

Al por mayor, la cuenta que se vendía se formaba de cinco acemitas que al cliente se le vendía por "un real de bolívar", cada uno.

El muchacho se ganaba cinco reales por ocho cuentas vendidas.

Mi fallecido padre, Francisco Colmenárez Montes, estando "tripón" fue pregonero de la tía Anita Colmenárez pero cuando ella no amasaba hacía de pregonero de Urpiana Rodríguez.

Pero sin duda que, un personaje bien recordado en el barrio abajo de Sanare fue Sofia Pérez que, con camión (vestido) largo y cabello recogido en un moño, se hizo famosa por su arte de vender las cucas, pues a toda garganta, y con su canasto lleno de cucas colocado sobre su cabeza, gritaba:

"-Aquí traigo la cuca caliente de fulana."

Pero cuando le vendía a otra amasandera pregonaba así:

"-Aquí llevo la cuca suavcita de sutana"

Los hombres eran los clientes más prestos a comprar aquellas bien ponderadas cucas, que en verdad eran deliciosas a decir de ellos, ya ancianos.

Otras amasanderas del barrio abajo para los años cincuenta y parte de los años sesenta eran las hermanas Carmen y Lucinda Díaz Rodríguez (hijas del yaracuyano Don Alejandro Díaz y sobrinas de Petronila R.) quienes vivían por la hoy calle Miranda, a la altura de la calle 7; Elodia García Leal que residía en la hoy Avenida Bolívar con calle 5, Rafaela Trejo, esposa de José Colmenares Piña de la calle Lara con 4; Lucrecia García, tocuyana nacida en 1912 y llegada a Sanare en 1924, esposa de Roseliano Colmenárez Rodríguez en la avenida Miranda con 7; las Flores, hijas de Andrés Avelino Flores: Juana Rafaela y Rosa Agustina Flores, con su ayudante de fuertes rasgos indígenas: Fidelina Colmenares, estas últimas destacadas en el arte de hacer catalinas y suspiros en la calle 4.

Del barrio arriba: la señora María del Carmen Colmenares, las Márquez (ambas de los años cincuenta en la avenida Lara), la señora Chica (Francisca) Mogollón, esposa de Antonio Lucena, fue otra amasandera recordada por sus biscochos salados y dulces en los años setenta, así como la señora Guillermina Suarez, Carmen Pérez y últimamente, en los años ochenta, la señora Cantalicia Silva, que siendo del caserío Yay se residencia en Sanare y también se recuerda por las rosas y las acemitas aliñadas con queso para repartir como aguinaldo decembrino a sus clientes.

Pero con toda seguridad ya no amasaban con las harinas del trigo sanareño sino con la harina importada “Flor del Norte”.

Sirva este pequeño resumen para recordar un oficio ya desaparecido por la presión de los cambios que impone la modernidad, para recordar el dinamismo que se derivan de una actividad agrícola y sus repercusiones al desaparecer ésta y con ellas gran parte de nuestra tradición, costumbre y hábitos culinarios, y también para recordar a personajes de un mágico y emblemático pueblo larense que sigue orgulloso de su pasado rural y campestre.

Ing. MSc. (Uclaista) Freddy A. Colmenárez-Betancourt / 11.585.479 / fantonicbc@gmail.com / En Sanare, Lara, Venezuela, un 17 de agosto de 2024.