

Sagrado Corazón, así como para entender la supervivencia de la intransigencia y la intolerancia hasta el día de hoy.

RENÁN VEGA CANTOR

## El pan nuestro

**Colombia, la senda dorada del trigo. Episodios de molineros, pan y panaderos, 1800-1999**

Álvaro Miranda

Thomas de Quincey Editores, Bogotá, 2000, 260 págs.

Desde los poemas de Gabriela Mistral hasta los recuerdos de infancia de Gaston Bachelard, este libro puntual, minucioso, erudito, está atravesado por un blanco hálito de poesía: nubes doradas de trigo, aroma imborrable de pan.

como las que anotó año tras año Salvador Camacho Roldán.

Es, así mismo, una historia política y social, con los consumos de pan en la época de la lucha por la independencia, cuando los asedios españoles, o durante las diversiones provincianas como parte de la estrecha vida social de la incipiente república. Un mundo que Miranda, como novelista, conoce muy bien, según lo confirma su obra *La risa del cuervo*, recientemente reeditada por Norma (2000).

En este recuento ya están allí esos dos naciones que componen a Colombia: "una costera y otra cordillera, una portuaria y contrabandista, otra cerealista y constreñidora" (pág. 45) y esa ya insuperable precariedad de nuestra pobreza y nuestros estrechos mercados. La queja por las importaciones de harina, desde Estados Unidos, parece recurrente. Al igual que los afanes de tantos incipientes empresarios por instalar molinos propios y ofrecer harinas de la mejor calidad. Según lo atestigua

revolucionarias. El pan llega a ser central y a explicar, con pruebas fehacientes, una evolución social que parte de lo más elemental: la alimentación de nuestras gentes.

El libro se convierte también así en un libro sobre nuestras bases materiales de comida, salud, negocios y la inmigración extranjera al país.

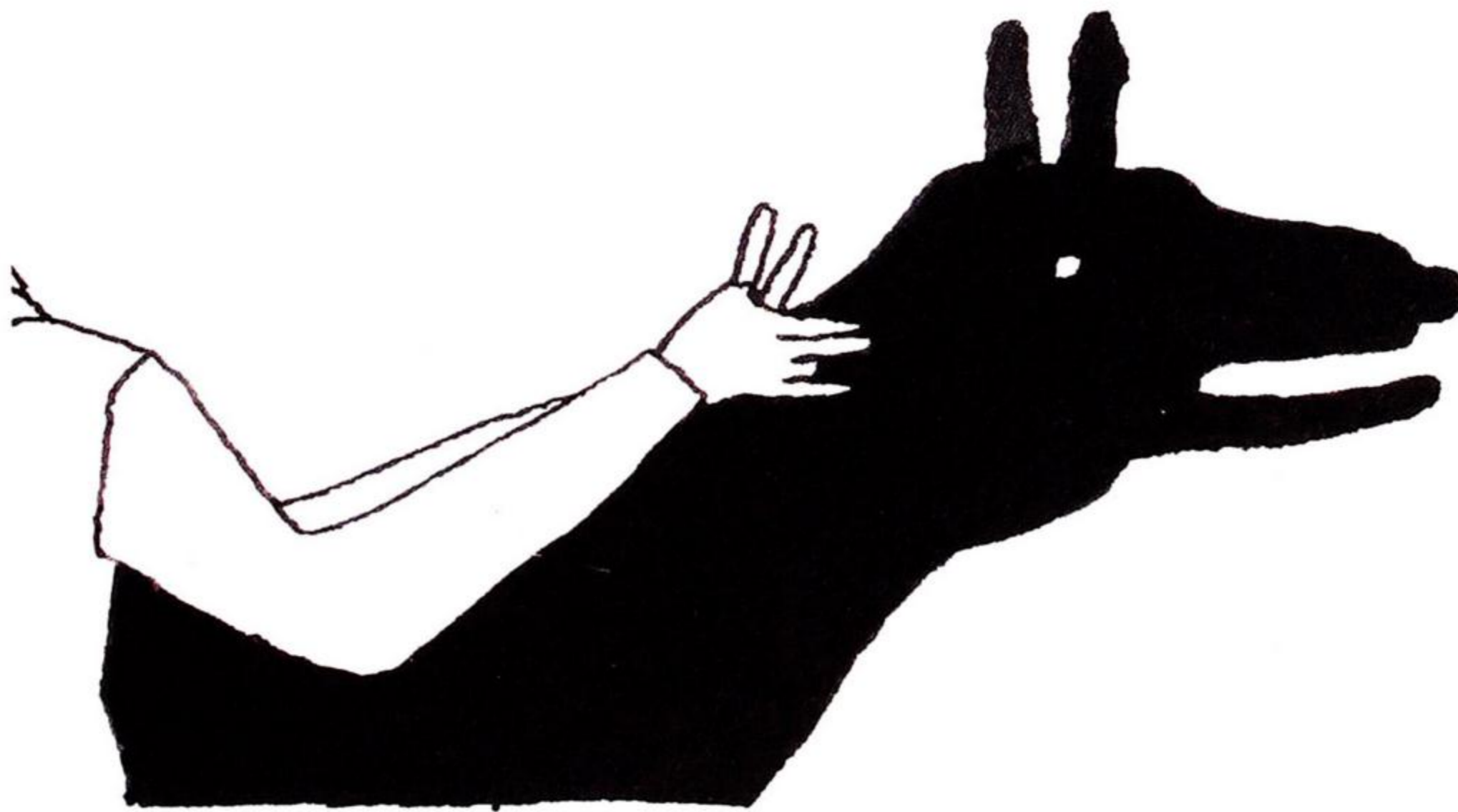
Aquellos panaderos que, provenientes de España, Francia o Italia, enriquecieron nuestro parco menú con sus delicias gastronómicas, trátese de pastas (tallarines, macarrones, fideos) que incluso llegan a exportar, o de pasteles (piononos, eclairs o milhojas).

El interés superlativo que ahora demuestran los canales de televisión por cable sobre el tema de la cocina, reflejado también en la abundancia de libros al respecto, como los que Lácides Moreno Blanco ha rescatado, al reevaluar el recetario de nuestras abuelas, encuentra en estas páginas curiosos antecedentes. La atenta visión con que el poeta Miranda escarba en la memoria del gremio y salva, en los cronistas y en los viajeros extranjeros por Colombia, el detalle significativo que hace grata la lectura y reveladora la investigación.

Uno de los más gustosos es quizá esta descripción del célebre padre Revollo de Barranquilla donde su apología del chocolate y el pan lo resarce de los duros tiempos, cuando, a la edad de nueve años, vendía por las calles de su ciudad el pan y el chocolate que producía su madre para sobrevivir. Traza, en pocas líneas, un mapa sugestivo de la cocina colombiana, del mismo modo que este libro, a partir de un tema hasta ahora inadvertido, nos da una buena aproximación a nuestra historia. A nuestra historia concreta y real.

Dice el padre Revollo:

*Cuánto vale el chocolate para la salud estomacal, que aprovechándolo y observando a las demás leyes higiénicas, puedo impunemente comer las butifarras de Soledad a cualquier hora del día o de la noche, viandas más sanas y más exquisitas que una longaniza cartagenera o un chorizo*



Pero en realidad Álvaro Miranda (Santa Marta, 1945) ha elaborado un recuento histórico-periodístico, año por año, de todo cuanto tiene que ver con el trigo, los molinos y los panaderos. Referido básicamente a Colombia pero con proyecciones a Europa, Estados Unidos y países sudamericanos como Argentina.

Es una historia industrial, donde se registran los avances técnicos, pero también una historia económica, con alzas y bajas en los precios,

un elemento esencial de este volumen: las curiosas y pertinentes ilustraciones, que van desde los avisos de prensa hasta los planos y fotos, a veces añosas y desdibujadas, que dan testimonio cabal de la época.

Ese mundo donde los mal llamados "pasteleros" surten indistintamente a los bandos en pugna, durante las guerras civiles, más interesados en los negocios que en las ideas. O el saber la forma como los panaderos apoyan a Melo en sus andanzas

*samaritano o una morcilla antioqueña con pan de bono caucano, y aun superior a unos camarones cienagueros; y si son adosados al inseparable bollo de yuca, son más provocativos que una viuda momposina, unas muelas de cangrejo cartageneros, o una sobrebarriga bogotana, y hasta rivaliza con los bocadillos veleños o arequipas de Magangué, o espejuelos de Mompo, y hasta un pastel de arroz y gallina barranquillero. [pág. 97]*

Hemos saboreado así un siglo de historia a través de la harina y el pan, el molino y el panadero. Es, en verdad, una historia original y una historia necesaria. La historia que nos hacía falta comenzar a recrear.

JUAN GUSTAVO COBO  
BORDA

## Más historia empresarial

### Empresarios, tecnología y gestión en tres fábricas bogotanas (1880-1920).

#### Un estudio de historia empresarial

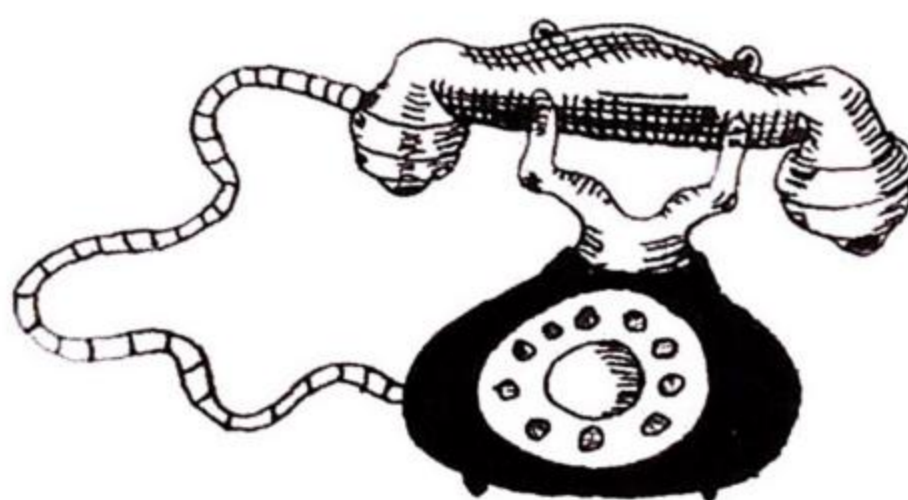
Édgar Augusto Valero Julio  
Escuela de Administración de Negocios (Ean), Centro de Investigaciones, Bogotá, 1999, 211 págs.

Para aliviar la escasa bibliografía sobre las condiciones sociales, tecnológicas y administrativas del primer periodo de industrialización en el país (1870-1920), se aporta este libro que presenta los resultados de una investigación culminada por el profesor Edgar Augusto Valero en la Escuela de Administración de Negocios (Ean).

El análisis está apoyado en la perspectiva teórica de Max Weber con énfasis en la evaluación del modelo fabril como un sistema de producción, y en los grados de aproximación a su gestión capitalista, distinción que permite profundizar en los aspectos

técnicos y de manejo de los establecimientos estudiados: una ferrería, una cervecería y una compañía productora de chocolates.

Valero sigue un esquema semejante en la exposición de las tres experiencias industriales, resaltando básicamente el contraste entre los factores que condujeron a la quiebra y cierre definitivo de La Pradera, y los ajustes que permitieron la continuidad de Cervecería Bavaria y Chocolate Chaves. En los anexos 6 a 9 (págs. 190-202) se sistematizan las características de los procesos productivos, las máquinas, aparatos y herramientas, ordenados cronológicamente.



La presentación sobre la Ferrería La Pradera —1858-1908— ocupa el 50% del libro (págs. 27-128) más los anexos 1 a 6 (págs. 179-193) y abarca la contextualización de los proyectos de desarrollo nacional con apoyo en la producción de hierro en el centro del país, ocurridos durante la segunda mitad del siglo XIX, seguida por un perfil del general Julio Barriga, principal gestor de sus últimos veinticinco años, y luego una síntesis de los hechos más importantes de la empresa durante toda su existencia. Mención aparte merecen los elementos de la gestión, la tecnología y la situación de mercado de la ferrería. El enfoque dado por el autor opone en forma permanente la particular experiencia de estos casos al ideal de racionalidad empresarial a tono con el desarrollo capitalista del momento, revelando en los distintos niveles los factores que imposibilitarían una actuación ajustada a aquélla.

Según esa perspectiva, la sociedad colombiana de aquella época aún era refractaria a permitir la instauración del estilo burgués de vida y el capital acumulado como factores generadores de prestigio. En cambio, predominaban la noción del deber social,

o tareas propias de las personas notables, de acuerdo con su linaje o ascendencia ilustre, y los valores de búsqueda de símbolos de progreso y avance material. Las ideas de progreso, a su vez, surgían atadas a una percepción lineal y unidimensional de las innovaciones tecnológicas —para ese momento eran los ferrocarriles y el hierro—, las cuales se consideraron necesarias para garantizar el desarrollo del país.

Los tres ejemplos también dan cuenta fiel de la ingenua apreciación, en la elite política local, del significado que podrían llegar a cobrar los símbolos del maquinismo —a los cuales se orientó un culto imitativo— como medios para alcanzar una forma superior de organización humana. Esta forma alienada de vivir el cambio tecnológico generaba múltiples consecuencias de oposición ideológica de la técnica y el trabajo respecto de la actividad política:

1. Convertir al empresario y al hombre de industria en un estereotipo del prestigio y el reconocimiento social.
2. Oponer esta ideología a una valoración negativa de la política, mostrada como la causa central del malestar nacional.
3. Idealizar las actividades productivas nuevas, sin justipreciar su viabilidad, pertinencia y adaptación a las necesidades del entorno.

Lógicamente, los resultados ambiguos entre la empresa ferrería y las empresas de “bienes de consumo” manifiestan también el déficit estructural de capacidades para la producción de industria pesada nacional, y aporta elementos de juicio para valorar la crónica imposibilidad de llevar a feliz término esa gama de industrialización.

Lo que resulta curioso es la interpretación del fracaso de la gran industria pesada.

Valero tiende a asociar como factores de mayor peso los individuales, respecto de los contextos:

*Condiciones externas adversas, pero principalmente las consecuencias de manejo interno y de*