

**bitá -**

**cora**

---

**nueva era**

# La panadería de Doña Clarita

---

por Rafael Ríos Cazares

Antes de hablar de la panadería me gustaría que nos situáramos en el contexto histórico en el cual se desarrolla esta crónica, para poder imaginarnos de una manera más objetiva los hechos que nos llevan a estos recuerdos de María Esperanza de la Garza Cantú.

Ciénega de Flores, Nuevo León tenía vida en el centro, y en nuestra Plaza "Juárez" había gente los fines de semana sin necesidad de haber eventos; algunos caminando y otros sentados en las bancas que aún eran de madera, además existía otro kiosko. Las personas en aquellos días vivían en casas con arquitectura vernácula típica del noreste del estado, aquellos grandes solares incluían un portón para meter el ganado y la carreta que llegaba cargada de leña o cultivos de temporada. En esos patios generalmente existía un horno de leña y una noria para abastecer de agua las necesidades de la casa y las del ganado. Los víveres no se compraban en las tiendas, la gente tenía que ir a sembrar a la labor y alimentar a los animales, ordeñar las vacas y

recoger los huevos del gallinero para poder alimentarse, así como rellenar de agua los bebederos por la mañana, al medio día y en la tarde.

En la esquina de la calle Hidalgo con Reforma, contra esquina de la Plaza "Juárez", un primero de abril de 1952 se abre la tienda de doña Clarita Cantú Villareal, la cual era una mercería; era una tienda muy famosa, ya que desde hace 20 años atrás de la apertura del llamado tendajo, su propietaria hacía el más exquisito pan de la región. Espero no antojarlos mucho, pero sus semitas, empanadas, turcos, hojarascas y polkas, eran una delicia. Todos los días había pan recién hecho en un horno de leña ubicado en el patio. Aquello, de pensarlo se vienen a la memoria el aroma y el sabor del rico pan de doña Clarita. Pero no era todo así de fácil, no era nada más ir al súper para conseguir todos los ingredientes, amasar y poner a cocer los panes.

El hacer los panes llevaba un proceso de mucho tiempo y trabajo. Emeterio de la Garza

Villarreal, esposo de Clarita, tomaba su carreta con dirección de la laguna para ir a cortar la leña y regresaba bien cargado, pues había que tener suficiente leña para ocho o diez días, había que surtir en las tiendas locales lo necesario, como la manteca, la harina, el rexal, la canela. Muy frecuentemente en la tienda de don Eulalio Cárdenas, que estaba ubicada en la esquina de las calles de Morelos y Ponciano Cisneros. En aquel tiempo no se podía ir a surtir a Monterrey, pues el transporte no era frecuente y no se pudo hacer esos viajes de traer cosas de la capital del estado, hasta que don Zenón González puso sus camiones.

La jornada de trabajo era muy pesada, y muy temprano doña Clarita iniciaba sus labores a las cinco o seis de la mañana, comenzaba a amasar y ponía la levadura; más tarde sus hijas María Esperanza, María del Carmen y Guadalupe se incorporaban a las tareas culinarias, junto con su tía Severiana Cantú, quien diariamente les ayudaba en la elaboración del rico pan. Para

las cuatro o cinco de la tarde se ponía a cocer el pan no sólo para el pueblo, sino que ella surtía producto a los Hoteles Ancira y Ambassador; gracias a esto el pan hecho en Ciénega de Flores era probado por diferentes paladares, desde el niño que salía de la escuela de tiempo completo, hasta los turistas de diferentes latitudes del mundo. Lamentablemente esta tienda cierra en 1987, pero nos deja un recuerdo, un legado y un ejemplo de responsabilidad y entrega al trabajo.

Abriendo un paréntesis, de los recuerdos de la labor del arroyo de Ciénega de Flores, nos comenta María Esperanza que ella y sus hermanas estaban acostumbradas al trabajo del campo y sabían de los quehaceres agrícolas y ganaderos, que había muchos árboles y eran sembradíos muy prósperos, que tenían dos nogales muy grandes, uno de ellos tan enorme que en mano cadena 10 personas no podían rodearlo y que su tía Severiena Cantú era muy trabajadora, en su casa molía la caña de azúcar en un trapiche para hacer el piloncillo, hacía colchas de lana y también tenía molino para el nixtamal, además de una gran colección de aves.

Ciénega de Flores es un municipio joven, con mucha historia.



Fuente María Esperanza de la Garza Cantú



Hacienda San Pedro  
"Celso Garza Guajardo" de la UANL



[cihruanl@gmail.com](mailto:cihruanl@gmail.com)



825 247 0500

Carretera a General Zuazua, Km 4.5, C.P. 65750, Zuazua, Nuevo León, México.