

El pan de Santa Rosalía, el mejor de BCS; pues ¿cómo lo hacen?



“Ojo de buey”, una muestra del famoso pan de Santa Rosalía, que se hace en El Bachicha: FOTOS: Modesto Peralta Delgado.

La Paz, Baja California Sur (BCS). No. Desgraciadamente, ni en la panadería “El Boleo” ni en “El Bachicha” quisieron hablar de una “receta secreta” para hacer el **pan de Santa Rosalía**: el de mayor fama en **Baja California Sur** –los primeros dijeron que “no había” un ingrediente secreto; los segundos sólo sonrieron ante la misma pregunta; ambos dijeron que era “el procedimiento”. Sin embargo, pareciera que en lo que coinciden ambas empresas y lo que le da el toque singular a su sabor es

su preparación con leña de mezquite en antiguos hornos de barro.

En reciente visita de **CULCO BCS** a la cabecera municipal de **Mulegé**, pudimos constatar el trabajo que se hace en ambas panaderías. No por nada, tácitamente representa un atractivo turístico más, al punto que el **INAH** no ha permitido hacer modificaciones a la **panadería El Boleo**, cuyo edificio forma parte de la historia del poblado, eso sin contar con lo primordial: el sabor de las tradicionales *pitahayas*, *ojo de buey* o *cochitos*, entre otras delicias de harina y azúcar. ¿Una característica más? Su consistencia y sabor gozan de más duración que el de cualquier **panadería en BCS**.

También te podría interesar [Ya viene Radio Kashana, la primera radio local de Santa Rosalía en 20 años](#)

Como dice el dicho, las imágenes dicen más que mil palabras, así que preparamos este fotorreportaje sobre el procedimiento para preparar el famoso y exquisito **pan de Santa Rosalía**. Fotos exclusivas para **CULCO BCS** por **Modesto Peralta Delgado**.

“El Boleo”

Esta **panadería** que opera desde 1901 fungió como tal para la **empresa minera** del mismo nombre –la que le dio el impulso a **Santa Rosalía**–, la que traía sal europea para preparar el pan blanco. En 1954, el francés René Rouyer compró el negocio, pero en la década de los 60's del siglo pasado, fue **don José Gastélum Aguilar** –ya fallecido– quien finalmente adquirió la empresa; luego, la heredó a **don Jesús Gastélum Arcas**, para ser administrada –actualmente– por los **hermanos Gastélum Serna**. Todo esto nos lo contó uno de ellos: **don Jesús Gastélum Serna**.

Ubicada en la avenida Álvaro Obregón, en pleno centro de **Santa Rosalía**, **“El Boleo”** continúa haciendo una impresionante cantidad de pan diariamente, que va desde 4 ó 5 mil piezas

hasta más de 8 mil, en invierno –su temporada alta. Hasta la fecha, el pan lo elaboran con harina y azúcar mexicana y “algunos productos norteamericanos” en los tres hornos de barro originales, que tienen más de 100 años. En cada uno caben hasta 500 piezas que se cuecen en unos 20 minutos. ¿El secreto? Dice que todo está “en el procedimiento”, desde el amasado hasta la cocción en los antiquísimos hornos. Tal es la fama de sus panes, que **Jesús Gastélum** presumió haber recibido en su negocio la visita de los **expresidentes de México Miguel de la Madrid y Carlos Salinas de Gortari**, y recientemente, al empresario **Carlos Slim Helú** –a quien calificó de ser una persona “amable” y “humilde”.



La panadería “El Boleo” se ubica en el corazón de Santa Rosalía, a un par de cuadras del Palacio Municipal. El edificio es el original que funciona desde 1901, cuando efectivamente sirvió como panadería, pero en aquel entonces, para la empresa minera del mismo nombre.



En la parte trasera es amplio el local para preparar las masas y meterlas a los tres hornos de barro que funcionan con leña de mezquite.



El pan crudo se mete en charolas antes de hornearse, siendo hasta 500 piezas “de un jalón”; dicen los panaderos que “no hay receta secreta”, usando harina y azúcar como los elementos bases en cada uno de ellos. Todo está “en el procedimiento” artesanal.



En uno de los tres hornos de barro, antiquísimos, con más de un siglo de edad, los panes se cuecen a altas temperaturas en 15 ó 25 minutos. Aquí salen los bolillos o birotos.



“El Boleo” es toda una tradición de Santa Rosalía. El legado ha pasado de generación en generación –va en la tercera–, y presumen de producir hasta 5 mil piezas de pan cada día.



Entre 10 y 12 panaderos trabajan toda la noche para que cada mañana los lugareños tengan el pan calentito, recién salido del horno; algunos de ellos tienen más de 30 años en esta labor.



PAÑOLÓN

PAÑOLÓN	\$5.50 c/u
PAÑOLÓN DULCE	\$7.00c/u
PAÑOLÓN VIRGINIA	\$5.50 c/u
PAÑOLÓN ECONÓMICA	\$7.00c/u
DONAS: OJO D'BOY NIÑO ENVUELTO OJEAS	
REPOSTERÍA C/ RELLENO Y PANQUE	\$8.00c/u
BODIN	\$8.50c/u
BAGUETTE	
BAGUETTE INTEGRAL	

La clientela de “El Boleo” se deja ver muy temprano, y muchísimos viajeros que saben de la fama de este pan, no pueden irse sin comprar alguno de sus panes que, a diferencia de otros, puede durar varios días intacto en su sabor.



“El Bachicha”

Norberto Ramón Meza Murillo es uno de los actuales propietarios y trabajadores de esta legendaria panadería ubicada en la calle Doctor Adán G. Velarde, en la **colonia La Nopalera de Santa Rosalía**. Él pertenece a la tercera generación en este negocio que empezó en los años 30's del siglo pasado con su abuelo: **Norberto Meza Mero**, el único y original “**El Bachicha**”, de 78 años de edad. Primero inició en la **colonia Ranchería**, pero desde 1984, el local se encuentra en La Nopalera.

El nieto de este personaje contó que “**El Bachicha**” trabajó en

la compañía minera, y con el dinero del retiro invirtió en este negocio, que a la postre fue manejado por sus hijos **Miguel Meza Cota y Norberto Meza Cota**. Actualmente, son casi una veintena de trabajadores, casi todos **artesanos del pan**, quienes también usan **antiguos hornos de barro** donde producen aproximadamente 5 mil panes al día. Todo está en “el punto de cómo preparar el pan”, dijo, pues admitió que sí hay ‘ingredientes secretos’ pero no los quiso revelar. Sus ‘pitahayas’ y ‘cochitos’ gozan tanto prestigio que tiene clientes que llegan a *Cachanía* y se llevan su pan hasta **Guadalajara**, la **Ciudad de México**, e incluso el extranjero, como **Vancouver, Canadá**.



La otra panadería legendaria de Santa Rosalía es “El Bachicha”, que ya va en una tercera generación produciendo miles de piezas de pan al día, mismos que preparan de diez a doce panaderos cada mañana.



Aquí también se trata de hornos de barro muy antiguos donde los panes salen listos para consumirse; por supuesto, viajeros de todas partes que visitan Cachanilla también saben de este expendio de pan y llevan varias bolsas de los productos a sus respectivas ciudades, incluso, del extranjero.



El pan birote, la telera y el pan para hot dog también entran en su oferta, y por supuesto, puede probarse en tortas y hot dogs por todo el pueblo al ser sólo dos las panaderías que los producen.



La “pithaya” es uno de los panes más afamados, caprichoso en su forma y con un relleno que deleita los paladares; a diferencia de otros panes, éstos suelen resistir varios días sin descomponerse y guardando el sazón.



“El ojo de buey” es preparado con mermelada de guayaba de un rancho cerca de Santa Rosalía; otra variedad de este producto es terminarlo con coco rallado.



Empanadas de “panocha”, como se le dice popularmente al piloncillo.



Los “cochitos” son panes de un color oscuro al que le dan esa forma con un sabor ligeramente tostado.



Las famosas "pitahayas". Las auténticas son de Santa Rosalía.