

esta historia es más antigua. Que ya en los tiempos de la independencia, en las panaderías de La Chimba, el antiguo barrio al norte del río Mapocho, un español llamado Ambrosio Gómez elaboraba un pan muy similar. Incluso el mismísimo Claudio Gay, botánico francés que se dedicó a estudiar Chile en el siglo XIX, mencionó este tipo de pan en sus observaciones. ¿Y entonces? ¿Será que la marraqueta no vino de Francia, sino que nació aquí, en nuestras manos, mezclando lo mejor de la tradición europea con el sabor de lo local?

Sea cual sea su origen, lo cierto es que no hay otro pan como la marraqueta. En Concepción le llaman pan francés, en Valparaíso pan batido, y en parte de nuestro territorio, simplemente marraqueta. Pero sin importar el nombre, este pan tiene estatus de estrella, no se guarda porque pierde su magia, se disfruta con mantequilla que se derrite al instante, y en los asados es la elegida para recibir la primera longaniza salida de la parrilla.

Así que ya lo saben, la próxima vez que compren o saboreen una marraqueta bien crujiente, recuerden que más allá de su nombre o historia, lo importante es que sigue presente. En cada mesa, en cada once, recordándonos que a veces lo más simple (harina, agua, sal y levadura) puede transformarse en un manjar que nos une como poccos.