

EL OBRERO

Revista de la Pastelería y Confitería Andaluza

AÑO 1 - NUMERO 6 - NOVIEMBRE-DICIEMBRE 1995



Sumario

Receta: "Manolete"
y "Pastel Cordobés"

Jaén: Comida de
Hermandad en Bailén

"Dulce de Membrillo":
fácil y económico



Los hermanos Bachmann en la confitería Bachmann en Hiratsuka.



Mona de pascua suiza de 12 kg.

El "dulce" despertar del Japón

La pastelería europea se consolida en el Lejano Oriente

Por Matthias y Raphael Bachmann.

Traducción: Diego López Alcoba

Estas son las impresiones sobre vivencias y conocimientos adquiridos en los 6 meses de trabajo y esfuerzo por los hermanos Bachmann, Raphael (de 23 años), y Matthias (25), en la confitería japonesa.

Ser pastelero es fantástico, pues exige de nosotros una creatividad en la busca de sabores nuevos, que son agradables al paladar, por lo cual se puede decir que nuestra profesión deja huella por donde pasa, y eso se nota en Japón.

Fue para nosotros motivo de orgullo de tener este oficio en el país del Sol Naciente, y eso después de tener que dormir en el suelo en camas de paja, y beber vino de arroz en diminutos vasitos y unos guisos raros a base de pescado y verduras, y todo esto con un desmesurado orden dentro de las costumbres tradicionales de las duras formas de la vida de los japoneses.

En Japón se distingue muy bien la Confitería Europea y la tradición autóctona.

Las especialidades Indígenas son

en una mayoría pesadas y se componen de pastas de diversos sabores, sobre todo las generaciones antiguas y los campesinos las prefieren todavía, pero el gran desarrollo de la pastelería es sobre las especialidades Europeas donde está concentrado.

Porqué y cómo llegó la confitería europea al Japón

Después de la II Guerra Mundial, se quedaron muchos soldados Americanos en Japón, lo cual se tradujo en una demanda de pan u otros derivados de bollería, y de esta forma nacional las primeras panaderías, después la demanda de tartas y pasteles al estilo europeo, y entonces se empezó con los Brioches, Petisu, Olionesas, y la tarta Selva negra, y naturalmente para que el negocio tuviera éxito había que ponerle un nombre europeo, solamente así tenía creatividad, así que no es sorprendente encontrar un sinnúmero de confiterías con nombres Europeos, y de esta manera crecieron muchos negocios.

En franquicia de las grandes confiterías europeas aunque eran una copia deprimente del negocio central europeo: Fauchon, Dallayan, Pelier, etc.,

donde no existía hace 50 años ninguna confitería, hoy se puede encontrar todo tipo de negocio de este tipo.

Desde Febrero a Agosto estuvimos en las islas terremotos, con el objetivo de encontrar el camino de las especialidades europeas, especialmente trabajamos en las siguientes confiterías: Bachmann (en Hiratsuka), Füssen (en Tokio) y Poire (en Osaka).

La Confitería Bachmann en Hiratsuka es muy parecida al negocio de nuestros padres en Lucerna.

Hiratsuka está aproximadamente a una hora en tren al sur de Tokio, a los pies del monte Fuji, en temporada normal sale un tren cada 8 minutos de Tokio a Hiratsuka.

En Abril nos trasladamos a la populosa Tokio con sus 12 millones de habitantes, donde nos integramos en la producción de la pastelería Füssen.

De mayo a junio estuvimos «currando» en Osaka en la Confitería Poire.

Después iniciamos un viaje de descubrimiento y visita a través de Osaka, Kobe, Himeji, Okayama, Hiroshima, Fukuoka, hasta Kagoshima, la ciudad del volcán, todas las confiterías pertinentes. La vuelta fue a través de Magoya, Hammamatsu a Tokio: en

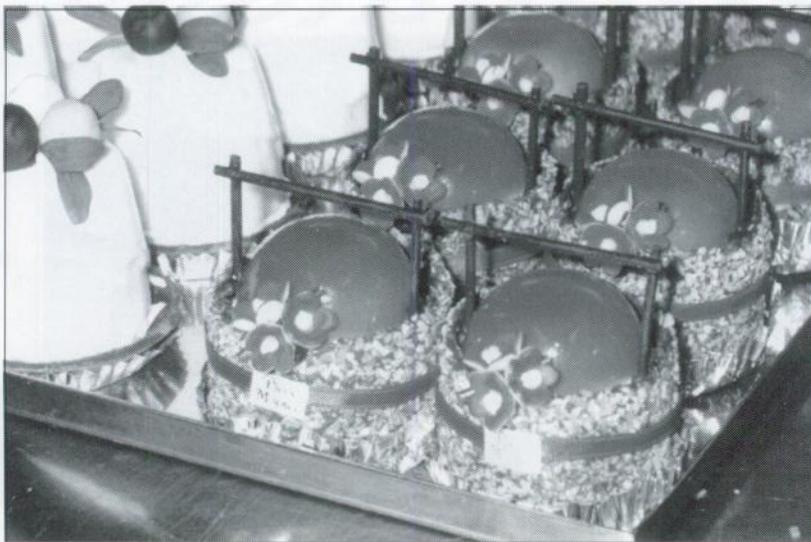
total visitamos 46 confiterías.

Los últimos días en Japón lo pasamos en el Hotel Imperial, donde hicimos una figura de hielo, y en el Ginza (Tokio) en la confitería Pièce Montée, allí nos dieron una despedida de ensueño, la más bonita que hubiéramos podido imaginar.

Del obrador al ordenador

De día trabajábamos en el Obrador, al término de la jornada nos sentamos delante del ordenador, donde anotamos hasta el más pequeño detalle, ésto como es natural duraba hasta bastante tarde, y por la mañana había que levantarse de nuevo para empezar a las 6 de la mañana, cada día nos esperaba algo nuevo pero siempre interesante, naturalmente esto no nos salvaba de sufrir los pequeños terremotos.

Otra cosa que notamos, es que el jefe de producción es respetado totalmente, nada de "pensé", o "me creía", el que tiene una opinión distinta se la tiene que guardar para sí, pero en ningún caso le llevará la contraria al jefe. Palabras malsonantes, tampoco



Pastillito adornado con avellana. Precio 1.100 ptas.

gente. Una calidad óptima, y un pastel fresco es su lema.

Helados

Donde mejor se nota el buen paladar de los asiáticos es en los helados, se trabajan muy acertadamente, con frutas naturales, cuidadosamente sin dañar la cáscara, le sacan la pulpa a las naranjas, mangos, papayas, manzanas y melocotones, y se sirven los helados en sus cáscaras origina-

sabor y la gran calidad de las planchas hechas con leche.

Exactitud

Cuando mirábamos como mezclaban alguna masa o crema nos quedamos como hipnotizados de la exactitud de cómo lo hacían, cuando nosotros una mañana fuimos a lucirnos un poco con una terminación especial, nos corrigieron enseguida, dando a entender, que el desarrollo de una persona no es la meta de la Sociedad, sí el desarrollo de todos en conjunto.

Los japoneses trabajan por sistema, eso quiere decir que repiten cada día exactamente lo mismo, la improvisación, no existe para ellos, si el sistema falla ellos no saben reaccionar, igual que una máquina, muy exacto, sin ningún tipo de preguntas, y su creatividad es igual a cero, sólo lo que han importado de Europa lo hacen con una precisión tremenda, y cuidando la materia prima sea de la mejor calidad, tanto es así que hemos encontrado especialidades de nuestra patria, que sabían mejor que en Suiza.



está permitido, murmuraciones o protestar es desconocido por ellos.

El sentido de la calidad en algunas confiterías nos sorprendió bastante, pero lo exagerado y ejemplar, por ejemplo en Pièce Montée, de hacer jarabe con agua mineral, aunque el agua de la red de Tokio es muy buena, y lo que normalmente bebe la

Tarta de nueces, rellena de una ligera bavaroise de vainilla

les.

Sobre todo en la elaboración de biscuit, pum cakes, y masas pudimos aprender de ellos bastante, sorprendiéndonos la calidad de cosas que cuecen al vapor, y una de las cosas que también nos llamó mucho la atención, el buen

Fotos de Portada

- 1.- Tarta helada musse original de 6 sabores.
- 2.- Bizcocho bañado con kirsch y chocolate.
- 3.- Trozo de cielo de fresa y mousse de chocolate negro puro relleno de crema de pistacho y decorado de gamache.
- 4.- Para los japoneses los trabajos delicados son cotidianos.
- 5.- Patisería de fruta de pasión en frutero.

Sigue en el próximo número

El "dulce" despertar del Japón (y II)

La pastelería europea se consolida en el Lejano Oriente

Por Matthias y Raphael Bachmann.

Traducción: Diego López Alcoba

Es triste pero es verdad los japoneses son listos y han logrado mejorar el sabor de nuestras mejores especialidades, y además trabajan con la alegría de saber que lo hacen muy bien.

Allí todo tiene una gran importancia por eso es obligatorio ir correctamente vestido de uniforme, el gorro hay que llevarlo hasta cerca de los ojos, camisetas están prohibidas, y las blusas de los trabajadores deben llevar el logotipo de la firma, el largo delantal debe estar correctamente anudado con un botón especial, diferentes pañuelos al cuello demuestran la

sea una copia perfecta: el trabajo es tan racionalizado, que hemos llegado a pensar que en Europa estamos atrasados en este aspecto sin embargo los mejorantes son los mismos que trabajan nuestros padres y abuelos, lo que quiere decir que llevan años haciendo lo mismo, pero a pesar de ello hay muchos detalles que para nosotros son muy interesantes, pues ellos han evolucionado algo por su cuenta, y mejorado alguna de nuestras técnicas, especial-

personas que comprendieran mediante ese idioma, entre los profesionales fue en francés y alemán mucho más fácil, y lo más original es que encontramos bastantes libros de recetas escritos en alemán y francés. Con todo, el idioma, fue la barrera más grande. Un sistema de aprendizaje a nuestra manera, desgraciadamente no lo hay en Japón, y en eso quiero hacer especial hincapié y decir a nuestros aprendices el valor que tiene nuestra formación exhaustiva y una de las más desarrolladas de Europa.

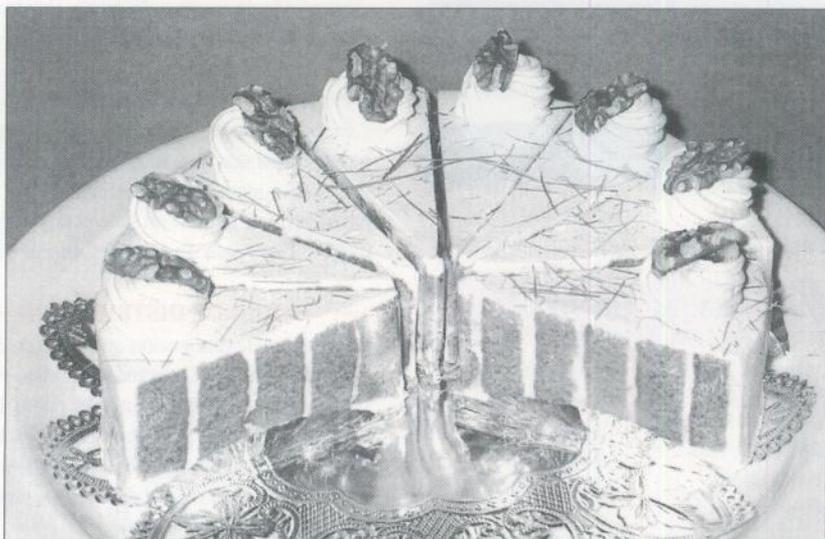
Aprendizaje

El que en Japón se puede permitir asistir a una escuela de aprendizaje, que por cierto son carísimas, se puede sentir afortunado, pues las escuelas son muy estrictas, con una gran disciplina y normalmente duran 2 años. Después de ese tiempo se podrá empezar a trabajar en un obrador y ascender muy lentamente, sin embargo dura bastantes años hasta que se pasa por los distintos puestos hasta completar el oficio.

Como todavía ocurre en nuestro país, para conseguir trabajar en una buena pastelería hay que trabajar duro, hay muchos jóvenes japoneses que con tal de aprender aceptan trabajar en las condiciones más extremas, trabajar 6 días a la semana, doce horas diarias en el Japón en una buena pastelería es normal.

Por ejemplo, el que quiere trabajar en Pièce Montée Tokyo, aprenderá lo mejor, más fino y exquisito de nuestra profesión, pero estará obligado a trabajar desde las 7.30 horas de la mañana hasta las 21.30 h. de la noche y esto 6 días a la semana.

Nosotros estamos convencidos: a más categoría, mejor nivel y más



Tarta Musse de Café

categoría, y otras veces los años de servicio en la Empresa.

Otra cosa de vital importancia para ellos es la higiene, un cazo o una manga deben lavarse después de cada uso, luego se desinfecta con alcohol, y el cuchillo después de cada corte se limpia con agua hirviendo.

Muchos sistemas de trabajos son exactamente como en Europa, o

mente en el trato personal para nosotros eran muy respetables.

En Japón no se respeta demasiado al que quiere sobresalir y cuidar su propia personalidad, sino el bien común es lo que prima.

Después de visitar tantas confiterías, podemos decir que encontramos un nivel alto.

Con lo que más problemas tuvimos fue con la comunicación, porque aunque nuestro inglés es bastante fluido, era difícil encontrar

trabajo, jornada más larga. El que quiere aprender tiene que estar dispuesto a todas horas.

Horario

Otro ejemplo en la confitería-panadería Backmann, en Hiratsuka, se trabaja desde las 6 de la mañana hasta las 6 de la tarde, los miércoles tienen libre, pero cada dos días tienen que ayudar a la venta hasta las 21.00 h. pues en el Japón para ser un buen profesional, hay que tener nociones de venta y muy especialmente empaquetar bonito, con su correspondiente lazo, allí eso es muy importante.

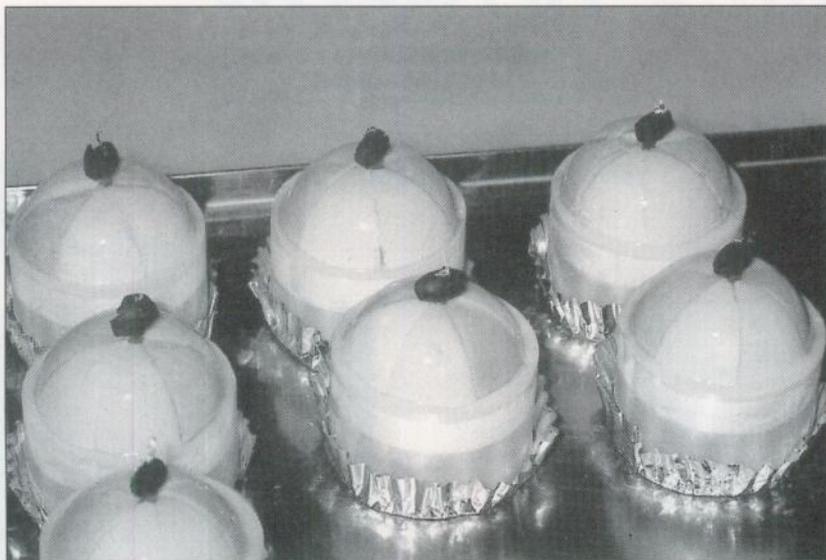
Las vacaciones varían de 7 a 10 días al año, los días de fiesta son raros. La comida sana, quizás sea la que da fuerza a los trabajadores, para aguantar las duras condiciones de vida. Pero la familia sufre siempre por ello.

Los precios de los pasteles y las tartas en Japón son bastante altos, pero los más caros son en Tokyo, en Ginza los pasteles son exquisitos: un pastel en este renombrado lugar cuesta de 800 a 1.200 ptas, un bombón 250 ptas., fuera de la ciudad es todo bastante más barato.

Japón es otro mundo

Toda comparación con nuestra forma de vida no sería realista. Cuanto más pensamos en ello más notamos la diferencia del cada día en Japón, aunque nosotros veníamos de un país lejano, teníamos un humor diferente y nuestras reacciones eran otras, se nos respetaba muchísimo. Muchas veces era difícilísimo comprender las leyes por las que ellos se regían, sobre todo para nosotros los occidentales son incomprensibles las pequeñas cosas que para ellos son tan importantes, las cuales había que respetar muy mucho para no herir sus sentimientos.

Allí no hay ninguna reacción espontánea, todo está programado, es como si fueran robots: lo que el jefe, la dependienta o el colega hace es siempre igual, cada pes-



Farbenfrohes "Pastelería exótica". Pièce Montée, Tokyo (Ginza)

taño y cada movimiento es estudiado cuidadosamente.

Todo es una gran mascarada

Muchas veces nos sorprendíamos de cómo una manera tan diferente de vivir puede tener tanto respeto y buen comportamiento con las demás culturas por otra parte tienen tantas atenciones y cumplidos a veces te resulta chocante e incluso complicado para quedar bien.

Las formalidades siguen intactas para las nuevas generaciones, tanto que la reverencia en el saludo se hace todavía como antaño, cosa de respeto en algunos casos llegar a hacer la reverencia 4 a 8 veces y lo que es más importante cada vez la inclinación debe ser superior.

Si hay un gran respeto entre dos personas, la reverencia dura dos minutos y a partir de esto puede empezar la conversación.

Nuestra profesionalidad en el país de la sonrisa se despertaba en cada momento y pasaba desde el entusiasmo a la satisfacción, por las ideas nuevas, de las cuales vive nuestra profesión, y todo esto en un país donde hace 50 años ésto no existía.

Después de 6 meses dejamos el Japón y nos dirigimos a Corea, donde estuvimos dos semanas, en las que se nos permitió trabajar en las cuatro confiterías más grandes del país. Nuestra misión

fue demostrar algunas especialidades suizas. Nuestro viaje fue para Seúl, Taejon, Ulsan hasta Pusan, en el sur. En Corea hay alguna buena pastelería-panadería, pero ninguna llega a alcanzar el nivel de Japón.

Viaje por Oriente

Después seguimos para Hong-Kong, Singapur, donde visitamos sobre todo confiterías y hoteles donde trabajamos el dulce, tratando siempre de ampliar nuestros conocimientos.

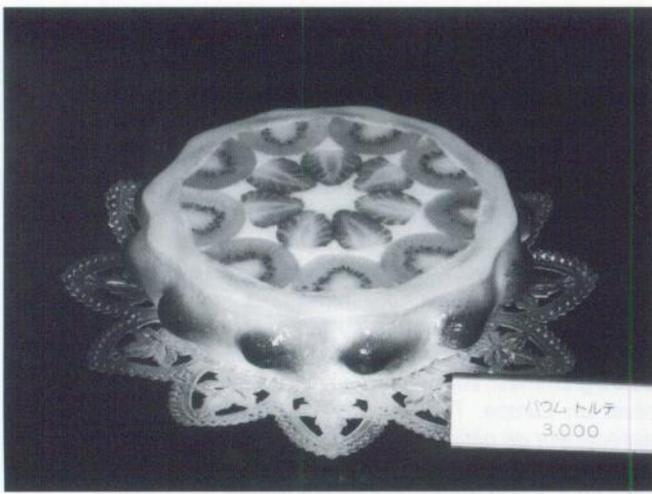
Después de este viaje asiático juntos, separamos nuestros caminos de nuevo, antes de que en 4 años, más o menos, nos hagamos cargo del negocio de nuestros padres, en Lucerna.

El 1 de Noviembre nos iremos de nuevo, uno a Bélgica y el otro a Francia, donde volveremos a ampliar conocimientos de panadero-confiteros.

El tiempo pasa rápido y lo principal tenemos que pensar, es que debemos estar contentos de nuestra salud y que nuestro nivel de vida sea óptimo.

Por lo cual debemos de tratar de mejorar en todo, tanto a nivel profesional como a nivel humano. Trabajar con alegría, energía positiva y honradez. No hay que perseguir la perfección, pero tratar siempre con respeto a los demás y poner a nuestra profesión en lo más alto.

Esa es la meta de nuestra vida.



man nur selten jemand, mit dem man sich fließend verständigen konnte. Unter Fachleuten war Französisch oder Deutsch häufiger zu finden. Sogar Rezeptbücher wurden hie und da auf Deutsch oder Französisch geführt. Alles in allem ist jedoch die Sprache die größte Barriere für westliche Wunderlinge.

Ein Lehrsystem in unserem Sinne gibt es nicht

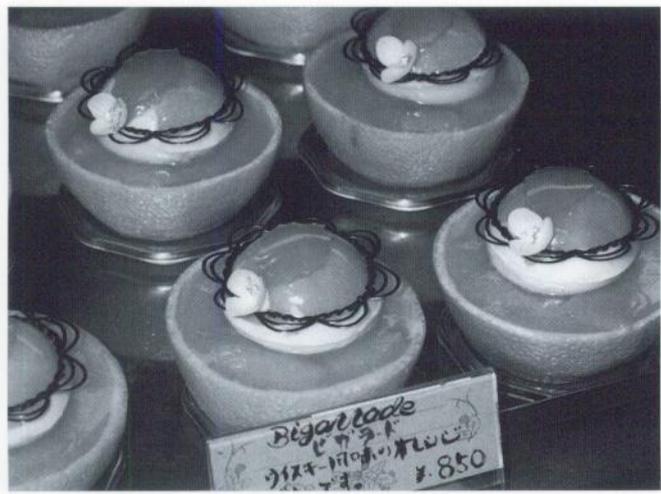
Eine praxisbegleitende Schule für Lehrlinge, wie bei uns üblich, ist in Japan nicht zu finden. Wer es sich leisten kann, besucht eine der guten, streng geführten Fachschulen in den vier größten Städten Japans. Die Schulen sind sehr teuer und dauern bis zu zwei Jahren. Danach erst beginnt der Einstieg ins Berufsleben. Es dauert jedoch Jahre, bis man auf allen Posten eines Betriebes Erfahrungen gesammelt hat. Unsere Lehrlinge haben keine Ahnung wie wertvoll die Ausbildung ist, die sie in unseren Meister-Betrieben erhalten. Um in einem guten Betrieb unterzukommen, muß man in Japan Überzeit inkauf nehmen. Viele junge, ehrgeizige Japaner akzeptieren dafür extreme Bedingungen. Sechstageswoche und Zwölfstundentag sind in guten Konditoreien durchaus die Regel. Kein Wunder daß mitteleuropäische Betriebsinhaber - sich vom Schicksal benachteiligt fühlen. Aber so lange ist es noch gar nicht her, da war es in Europa nicht anders.

Bei Pièce Montée in Tokyo lernt man das Feinste vom Feinsten. Wer dort arbeiten will, arbeitet sechs Tage in der Woche von 7³⁰ bis 21¹⁵ Uhr. Wir würden behaupten: Je höher das Niveau, je länger wird gearbeitet. Bei der Konditorei Bachmann in Hiratsuka zum Beispiel wird von 6⁰⁰ bis 18⁰⁰ Uhr gearbeitet. Jeder Mittwoch ist frei. Jeden zweiten Tag müssen die Konditoren - bis hinauf zum Chef der Produktion - bis 21⁰⁰ Uhr im Laden verkaufen helfen. Zur Ausbildung der Konditoren gehört in Japan auch das Verpacken. Will einer als guter Fachmann gelten, dann muß er auch eine schöne Masche hinkriegen. Das schon deswegen, weil in Japan die Verpackung einen noch höheren Stellenwert hat als in Europa. Ferien gibt es zwischen 7 - 10 Tage im Jahr. Feiertage sind selten.

Um viele Erfahrungen reicher

Der Aufenthalt in Japan machte uns um viele wertvolle Erfahrungen reicher. Unsere professionelle Neugier wurde nur übertroffen von der Begeisterungsfähigkeit der Japaner für die handwerkliche Konditorei, die in diesem Land vor 50 Jahren noch gar nicht existierte.

Nach sechs Monaten verließen wir Japan in Richtung Korea. Während zwei Wochen durften wir dort in den vier größten handwerklichen Konditoreien arbeiten und Schweizer Spezialitäten demonstrieren. Unsere Reise führte von Seoul



qui peut se le permettre s'inscrit dans des écoles professionnelles dirigées de manière très stricte dans les quatre plus grandes villes du Japon. Les écoles sont très chères et les cours durent jusqu'à deux ans. Ce n'est qu'ensuite que commence l'entrée dans la vie professionnelle. Cela prend cependant encore des années avant que l'apprenti ait pu accumuler des expériences à chaque poste de l'ent reprise. Nos élèves n'ont aucune idée de la valeur de la formation qu'ils reçoivent dans nos entreprises principales.

Pour entrer dans une bonne entreprise au Japon, il faut accepter de faire des heures supplémentaires. Bien des jeunes Japonais ambitieux acceptent, pour y arriver des conditions extrêmes. Des semaines de six jours et des journées de 12 heures sont généralement la règle dans les bonnes pâtisseries. Il n'y a pas de quoi s'étonner que les propriétaires d'entreprises d'Europe centrale trouvent qu'ils ne sont pas favorisés par le sort - comparez donc les temps de travail japonais et leurs prix de vente. Mais il n'y a pas tellement longtemps les choses n'étaient pas différentes en Europe. A Tokyo, chez Pièce Montée, on apprend, le fin du fin. Celui qui désire y travailler, travaille six jours par semaine de 7. ³⁰ h. à 21. ¹⁵ h. Nous osons affirmer que plus haut est le niveau, plus longtemps on y travaille. A la pâtisserie Bachmann à Hiratsuka, par exemple, on travaille de 6. ⁰⁰ h à 18. ⁰⁰ h. On a congé tous les mercredis. Tous les deux jours, tous les pâtissiers, y compris le chef de fabrication, aident à la vente dans la boutique jusqu'à 21 heures. La formation des pâtissiers japonais inclut aussi l'art de l'emballage. Celui qui désire être considéré comme un bon homme de métier doit également être en mesure de présenter de belles trouvailles. La beauté, donc, car au Japon, l'emballage a une valeur encore plus haute qu'en Europe pour la vente. Il y a de 7 à 10 jours de vacances par an. Les jours fériés sont rares.

Riche de nombreuses expériences

Six mois plus tard nous quittâmes le Japon en direction de la Corée. Pendant deux semaines nous y travaillâmes dans les quatre plus grandes pâtisseries artisanales, en y présentant des spécialités suisses. Notre voyage nous conduisit de Séoul, Taejeon, Ulsan jusqu'à Pusan, au Sud. Aujourd'hui, il y a en Corée quelques bonnes boulangeries et pâtisseries. Dans l'ensemble, le niveau ne peut cependant en aucun cas être comparé à celui du Japon. Ensuite nous nous rendîmes à Hong Kong et à Singapour, où nous visitâmes avant tout les pâtisseries et les hôtels et où nous réunîmes encore beaucoup plus d'impressions sur l'habileté asiatique.