

Hojaldras, el pan de muertos que sabe a gloria



Panadero desde hace más de 48 años, con 40 de radicar en la capital mexiquense, Felipe Calzada Galicia es el maestro panadero de una de las dos panaderías de más tradición en la ciudad de Toluca, desde hace muchos años se ha dedicado en estas fechas a elaborar el tradicional pan de muerto o conocido como hojaldras.



Entre harina, margarina, sal, azúcar y mucha pasión, desde el mes de septiembre comienza a hacer sus panes, no porque él quiera, sino porque la gente se lo demanda.



?Los clientes me dicen, hay don Felipe ya haga sus hojaldras porque nos gustan mucho, ya queremos que las venda, y eso me lo dicen desde agosto?.



Pero él se resiste, ¿la vida se nos va mas rápido, pienso yo?, así que el aguanta lo más que puede para que la proximidad de los días de muertos sean el marco ideal para sacar a la venta su producto.

De todos tamaños y dos sabores en específico, el tradicional de naranja y de nuez, don Felipe trabaja todos los días desde muy temprano para que junto con sus chalanés, puedan surtir de cientos de piezas de este tradicional pan a los hogares toluqueños.



Y vaya que trabaja arduamente, los cálculos que el mismo hace hablan de que a la fecha estarán produciendo unas dos mil piezas de pan al día, se oye mucho pero él sabe que la pasión que le pone a la muerte le ha traído muchas bendiciones de los vivos



Solo espera que cuando a él le toque rendir cuentas le permitan llevarle una probadita de sus hojaldras a la calaca, así, chance y hasta lo devuelve para que siga haciendo uno de los panes más ricos de toda la capital mexicana.