

■ Columnista - Espacio de Opinión

LA PANADERÍA DE LOS GRIEGOS EN LA SERENA



Mario Rodríguez Ordenes /
Periodista, coautor con
Donald López de Maturana
de "La Serena en la memoria"

La colectividad griega tiene una gran importancia en Chile. En la actualidad Chile es el país con la mayor comunidad griega de América Latina. Las primeras oleadas masivas que llegaron a Chile a principios del siglo XX se avocindaron en los puertos de Antofagasta y Valparaíso. En la actualidad habría alrededor de 100 mil descendientes de inmigrantes griegos. La mayoría de los inmigrantes que llegaron a Chile escapaban de la desolación causada por la I Guerra Mundial y de la catástrofe de la Guerra Greco – Turca de 1919 – 1922.

El principal elemento que los atrajo de la zona de Antofagasta, por ejemplo, fue la industria del salitre. En ese proceso migratorio venían dos jóvenes llenos de sueños, provenientes de una de las islas griegas del Peloponeso. Se trataba de Lampros Jarjalakis y de Andrés Galanakis, que primero se instalaron en Antofagasta para luego seguir a La Serena. Se dedicaron a lo que mejor sabían hacer: pan. Paulatinamente fueron armando una panadería que en principios se llamó La ideal y con el tiempo la gente llamó Panadería los griegos. Lampros llevó las riendas del negocio secundado fielmente por su amigo Andrés. Una hermosa amistad que solo terminó con la muerte.

Conocí la Panadería Los Griegos en uno de sus momentos de mayor esplendor: la década de los 60'. El pan era muy sabroso y la gente hacía filas para comprarlo. La estrella de la panadería, es la marraqueta o pan francés. Hasta ahora un pan francés doble, con una presa de pescado frita, y acompañada de cebolla y tomate, es uno de los placeres culinarios de la zona. Lampros vivió con su familia en las mismas dependencias que también se ocupan para las tareas de la panadería (Avenida Francisco de Aguirre #320). Una

costumbre habitual cuando se tenían negocios familiares. Tras la muerte de Lampros, se hizo cargo del negocio su hijo Nikita

y más adelante se incorporó su hija Yubissa. "Intentamos mantenernos como una de las panaderías clásica de La Serena. Con los años hemos incorporado la sección de pastelería y rotisería al negocio. Tenemos una gran competencia, porque para mucha gente es más fácil comprar pan envasado en algún supermercado", precisa la nieta de Lampros. Hija de Cecilia Vallejos y de Nikita, Yubissa tiene dos hermanos Lampros y Constantino.

Sus estudios los realizó en el Colegio Inglés de La Serena, donde termina el IV medio en 1997 y posteriormente en INACAP, donde realiza estudios de administración de empresas. Yubissa recuerda que era su abuelo quien mantenía con mayor rigor las costumbres griegas. "Especialmente en algunas comidas. Usaba sagradamente aceite de oliva y muchos agregados de aceitunas. Mi padre y yo nos hemos relajado un poco. El rubro de la panadería también es pesado. Yo me levanto usualmente a los 5 de la mañana para empezar a mover el negocio".

La Serena ha cambiado? "Es penosa ver la situación de la ciudad. También ha disminuido la población en lo que se conoce como el casco antiguo de la ciudad. Nuestros clientes ahora, mayoritariamente, provienen de oficinas y colegios del sector. También es emocionante constatar una gran cantidad de cliente que corresponden a personas de mayor edad y que nos siguen por años", comenta Yubissa. "Nuestros afanes es ser fiel a esa confianza que la comunidad nos ha dado por décadas", precisa.