

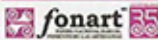
El pan popular

Sonia Iglesias y Cabrera



Gobierno
FEDERAL

SEDESOL



MÉXICO
2010

Bicentenario
Independencia

Centenario
Revolución



Vivir Mejor

Artesanías tradicionales

Apuntes monográficos



SEDESOL

Ernesto Cordero Arroyo
Secretario de Desarrollo Social

FONART

Rafaela Luf Dávalos
Directora General del FONART

Enrique Ruiz Romero
Encargado de la Dirección de Operaciones

Carlos Muciño Arroyo y Cuevas
Director de Administración y Finanzas

Margarita Malpica Rodríguez Coll
Directora Comercial

Eduardo Berrocal López
Encargado de la Subdirección de Programas Sociales

Artesanías tradicionales, Apuntes monográficos

Dirección General:
Rafaela Luft Dávalos

Coordinador General:
Eduardo Berrocal López

Revisión y actualización:
Marco Buenrostro

Diseño y formación:
Agustín Estrada

Corrección de Estilo:
Nury Rosas Soledad
Jorge Armando Fonseca Gurrola

Primera edición, 2009
DR © Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías, FONART.
Av. Paseo de la Reforma 333, Col. Cuauhtémoc, México D.F. CP 06500
ISBN: en trámite

Impreso en México

El pan popular

Sonia Iglesias y Cabrera

Revisión y actualización
Marco Buenrostro

Presentación

El Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART), en el marco de los festejos de sus primeros 35 años, se ha dado a la tarea de rescatar el proyecto editorial desarrollado en los años 1982 y 1986, en los que se publicaron una serie de “Cuadernos Monográficos Artesanales” con los temas de cestería, cobre, comida, pan, muebles y pintura; cuyas dos primeras ediciones se agotaron debido a la demanda que tuvieron estas obras escritas por distinguidos especialistas.

Este proyecto ha sido desarrollado gracias al interés que han demostrado estudiantes, investigadores y todas aquellas personas que aprecian nuestras manifestaciones culturales y artísticas.

Esta tercera edición, cuenta con textos que han sido enriquecidos con aportaciones, conceptos y comentarios conformes los cambios que han sucedido en más de dos décadas que han pasado desde la primera publicación.

Quienes tengan por primera vez en sus manos estos libros podrán apreciar y conocer más de cerca los orígenes del arte popular en México. A través de sus páginas, podrán realizar una retrospectiva de la historia y cultura de nuestro país, desde la época prehispánica hasta nuestros días; y para aquellos que ya habían tenido la oportunidad de leer la primera edición, esta vez disfrutarán de los nuevos contenidos que complementan las investigaciones que realizaron los reconocidos autores.

Con estas publicaciones, FONART impulsa la difusión de obras intelectuales que pronto se convertirán en material de consulta para futuras investigaciones en el sector artesanal.

Lic. Rafaela Luft Dávalos
Directora General del FONART

Acerca de la presente edición:

Las notas originales de la primera edición se indican con números. Las notas que agregaron los autores al actualizar los cuadernos, se indican con el símbolo (a).

Al final de cada cuaderno se agrega un panorama de la situación actual del tema.

Hace unos años, la dirección de FONART editó una colección de cuadernos que abarcan un buen número de temas relacionados con la creación popular. Varios de los autores son representativos de una época y de una manera de acercamiento al arte popular.

Los procesos de cambio que se gestan al interior de todas las culturas, nos invitaron a lanzar una nueva mirada a los temas de referencia. Es por ello que se tomó la decisión de reeditarlos, agregando nuevos puntos de vista que se actualizan y ponen en perspectiva para que el público actual cuente con un punto de partida para conocer estas expresiones que nos caracterizan.

Cada uno de los cuadernos nos permite adentrarnos en el conocimiento y apreciación de nuestras expresiones, pero es el conjunto el que nos da una idea más precisa de la creatividad, los contenidos simbólicos, la sensibilidad en el manejo del color, y otros valores del arte que producimos los mexicanos.

Al leerlos con la perspectiva que da el tiempo, confirmamos que tenemos una cultura particular y diferenciada de las otras del mundo, así como una continuidad cultural de la que somos portadores y actores los mexicanos de hoy.

Marco Buenrostro

El pan popular

Sonia Iglesias y Cabrera

Introducción

Con el objeto de contribuir a la tarea de rescate y difusión de las manifestaciones artesanales de nuestra cultura, hemos escogido como tema de estudio, uno de los más ignorados valores del arte popular: la panadería.

En nuestro trabajo trataremos, someramente, del origen de este arte, de los panaderos, de cómo y con qué se producen los panes mexicanos; de la descripción de su forma y de la semiología de su nomenclatura.

Consideramos necesaria nuestra labor, porque el conocimiento de esta artesanía nos llevará a un mejor entendimiento de los componentes de nuestro ámbito de cultura popular y porque en un futuro, tal vez no muy lejano, la manufactura popular del pan desaparecerá, si no nos preocupamos por preservar su existencia y presencia cotidiana.

Breve historia del pan

Sin hablar propiamente de pan, podemos considerar que ya desde la Edad de Piedra, los cereales eran utilizados para la alimentación del hombre. Investigaciones arqueológicas han demostrado que las semillas de los cereales eran tostadas sobre piedras planas con el fin de hacerlas comestibles, y de preservarlas de la putrefacción. Otra manera de utilizar los cereales era cociéndolos. Para ello, las semillas se remojaban con anterioridad y luego eran puestas al fuego. Más adelante, se pasó a la elaboración de la gacha; es decir, de una masa semilíquida de harina que podemos considerar como el primer paso para la elaboración del pan.

Se piensa que el pan nació en Asia Menor. De ahí pasó hacia Egipto durante la época del IV milenio antes de nuestra era. Los egipcios obtenían la harina triturando los granos entre dos piedras; luego la mezclaban con agua y parte de la masa del día anterior. Con la masa así preparada, se elaboraban unas tortas que eran cocidas por medio de un envoltorio de cenizas calientes.

Para los griegos antiguos, el pan tenía un origen divino. Pensaban que la diosa de la tierra y de las cosechas, cuyo nombre era Démeter, había amasado el primer pan que se consumió en el Olimpo o lugar donde habitaban los dioses. Esta diosa transmitió su descubrimiento a un humano llamado Arcas que era rey de Arcadia. Fue en Grecia donde surgió la primera panadería alrededor del siglo V antes de nuestra era.

En Roma, al principio, el pan era amasado y cocido en hornos domésticos. Después, hubo panaderos y panaderías donde podían adquirirse en una gran cantidad de formas y calidades.

Desde Roma, se propagó la manufactura del pan a otras regiones, no así a Hispania donde los celtiberos ya amasaban y panificaban el trigo, antes de la colonización, como lo prueban los restos arqueológicos encontrados en Andalucía.

Con el devenir histórico, España llegó a convertirse en imperio. A este hecho debemos que el pan haya sido conocido en América.

En el México prehispánico no existía el trigo⁽¹⁾. Poco después de la conquista de nuestro país por los españoles, fue introducido el cultivo de dicho cereal que llevó a la posterior elaboración del pan, en un principio para consumo exclusivo de los españoles y después para el del pueblo en general.

.....
 ■ Si bien no existía el trigo, los antiguos mexicanos estaban acostumbrados a trabajar la arcilla y también las masas de maíz y de amaranto. Varias de las técnicas de la alfarería se aplican en la panadería. Es el caso del repulgado, el rayado, el pastillaje, el sellado, entre otras. Con masa de maíz se hacían tamales de distintas formas: saetas, flores y aun caracoles, cuando ponían en capas y se enrollaban masa de frijol y masa de maíz. El amaranto se aliaba con miel de maguey; con esta masa se hacían cerros, culebras e incluso dioses de cuerpo entero como en el caso de Huitzilopochtli cuyos ojos y boca se simulaban con turquesas y granos de maíz según narran los evangelizadores Diego de Durán y Bernardino de Sahagún. Esta capacidad de manejo de las masas hizo posible que la panadería mexicana sea la más variada que existe en el mundo. En palabras de Salvador Novo, la harina le brindó a los indios la ocasión de desbordar la habilidad manual, de reanudar la menuda creación de los dioses comestibles de bledos, de ofrendar a los muertos. La investigadora Virginia García Acosta ha demostrado que la mayoría de los trabajadores en las panaderías coloniales eran indios. (ver *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México siglo XVII*, CIESAS, México, 1989 (Ediciones de la Casa Chata núm. 24)

Desde entonces, se ha venido fabricando el pan en México con sus diferentes variantes regionales. El pan que estudiamos aquí, es sólo una parte de la riqueza de esta artesanía, expresada en el Distrito Federal.

Aspectos técnicos generales de la fabricación del pan

Una de las características que convierten al pan en uno de los alimentos primordiales para el hombre, es la cantidad de elementos importantes para la nutrición que contiene; así, los hidratos de carbono, integrantes del almidón, suministran energía, calor al cuerpo y permiten la utilización completa de las proteínas, mismas que encontramos sobre todo en la harina oscura. Además, debemos considerar la existencia de varias sales minerales como las de fósforo, el potasio, el sodio, el azufre, el magnesio, el cloro, el calcio, el hierro y algunas vitaminas que se encuentran en el germen y en la corteza del grano.

Para obtener la harina con la cual se hará el pan, los granos de los cereales son liberados del germen, descortezados, triturados y finalmente molidos. Por tener la harina de trigo mayor cantidad de gluten, sustancia que permite la fermentación, se considera la mejor en la panificación; veamos cómo interviene aquélla en el proceso productivo.

Básicamente son necesarias tres operaciones para hacer el pan: la formación de la pasta, la fermentación y la cochura. La mezcla de la harina se hace con agua y sal, en las artesas; el procedimiento suele ser manual o mecánico. Para la fermentación, la levadura utilizada puede estar hecha de masa de elaboraciones anteriores o de levadura prensada. La masa dividida en porciones, se deja en reposo con el fin de que el fermento, llamado *saccharomyces minor*, entre en acción. Los hongos unicelulares fermentosos, en presencia de determinados azúcares, se multiplican, respiran y se nutren; para tal efecto transforman las moléculas de azúcar con que entran en contacto para formar alcohol y anhídrido carbónico: éste por ser un gas, tiende a huir de la masa, pero como ésta por su viscosidad no permite tal huida, las burbujas del gas la hinchan, la levantan; o sea, favorecen la fermentación. Cuando el pan empieza a cocerse, las burbujas de anhídrido carbónico se dilatan y forman lo liviano y poroso del pan. La temperatura de 250° que generalmente tiene el horno, hace que las

moléculas de alcohol y del anhídrido carbónico salgan del pan, al mismo tiempo que matan a los hongos de la levadura. La intensidad de calor del horno puede variar de 180° a 300° según la clase de pan que se quiera obtener. El interior del pan se conserva húmedo, debido a que la temperatura que le llega nunca excede de los 100°. La corteza se forma porque recibe mayor calor en la que parte del almidón se ha convertido en dextrina.

Masas utilizadas en el pan de dulce mexicano

Existen en México diferentes tipos de masas que se utilizan en la fabricación del pan dulce cotidiano. Veamos las principales de ellas.^(a)

Masa apastelada o paloteada Los ingredientes que **lleva** son harina, sal, azúcar, manteca, levadura en pasta y agua. Para su preparación se amasan los componentes y se va agregando la manteca hasta que adquiere una consistencia elástica. La manteca ayuda a esponjar como una especie de levadura. El azúcar sirve como colorante para que el pan no salga descolorido. Se toman dos porciones de masa y se extienden con el palote, que hace las funciones de rodillo. Sobre la masa extendida se rocía harina para que no se pegue, y se dobla la masa como un pañuelo. Esta operación se realiza tres veces. En el último doblado se unen las dos masas y se procede a fabricar el pan que se desea. De esa masa se obtiene los "cojines", las "almohadas", los "ojos de buey" de Jalisco y la "pluma", entre otros.

Masa feite. Lleva harina, agua, sal, cremor tártaro y levadura en pasta. Es una masa de seis "vueltas", como la masa hojaldrada. Se extiende la pasta, se unta con mantequilla y se dobla en tres; esto se realiza seis veces. La masa se dobla muy bien en la última "vuelta" y se mete al refrigerador. Al otro día se saca y se procede a elaborar el pan. Tiene que ser refrigerada porque de no ser así, la masa se escurre, no adquiere "cuerpo". Con esta masa se hacen los "volovanes", las "banderillas", las "corbatas", las "madrileñas" y otros panes más.

^a El nombre de las masas puede variar de panadero a panadero

Masa de bizcocho. Contiene harina, mantequilla, huevo, sal y levadura en pasta. La sal sirve para darle consistencia. El azúcar le da color y le ayuda a esponjar. Esta masa va batida, debe quedar porosita y coloradita. Se utiliza para hacer "conchas", "chilindrinas", "pechugas" y "rollos de bizcocho".

Masa de royal. Es la que se utiliza para las galletas en general. En ella se usa la levadura en polvo, en lugar de levadura en pasta, porque con aquella esponja poco. De esta masa tenemos el "espejo", la "galleta de gragea", la que se llama María y muchas otras más.

Masa de panqué. Es una pasta floja y porosa que contiene harina, mantequilla, azúcar y huevo. Se mezcla en la batidora ya que debe quedar sumamente batida para que esponje lo suficiente.

Algunos decorados y rellenos usuales

Fondant. Se hace con azúcar glass disuelta en agua hasta obtener la viscosidad que se desea. Esta mezcla se coloca sobre el pan ya hecho y antes de hornearse, al calor endurece. Así se obtiene el decorado de los "rollos", los "caracoles", los "ochos", los "nueves", los "espejos", etcétera.

Pasta de conde. Hecha con azúcar glass y clara de huevo. Se baten los ingredientes hasta punto de merengue. Se extiende la pasta sobre el pan con un cuchillo, hasta formar una fina película. Se deja secar y se cuece al horno.

Pasta de concha. Se prepara con harina, manteca y cocoa. Se obtiene así, una pasta viscosa que se coloca sobre el pan antes de hornear; después, se estría con un molde y se mete al horno.

Brillo. Se logra esparciendo azúcar sobre el pan antes de hornear. Con el calor del horno, el azúcar se convierte en caramelo y es ese color café brillante que encontramos en las campechanas, las corbatas y otros panes.

Mermeladas. Usualmente se compran hechas y sirven de relleno a “pays”, “empanadas”, “puro enrollado”, entre otros.

Crema pastelera. Se prepara con leche, yemas, maizena, mantequilla, azúcar y canela o vainilla. Se mezclan los ingredientes al punto deseado, se mete la pasta al refrigerador y, una vez fría se rellenan los panes.

El oficio de panadero

Pudiera pensarse que ser panadero es fácil; sin embargo nos encontramos ante un oficio difícil dadas las condiciones de trabajo en que se realiza. Se llega a él la mayoría de las veces por necesidad y sólo en contadas ocasiones por tradición.^(a)

Un panadero suele empezar su aprendizaje alrededor de los trece o catorce años, y después de unos veintiséis años de trabajo puede considerarse maestro panadero, después de haber sido medio oficial, oficial y oficial secundario.

La premura en el inicio del trabajo, ocasiona que muchos maestros panaderos solo hayan cursado la escuela primaria en sus primeros grados. Los salarios son bajos para una gran mayoría y éstos son pagados por trabajo a destajo. Carecen de cualquier tipo de prestaciones, porque los panaderos sindicalizados no obtienen beneficios de su sindicato y los que no lo son, menos aún. Son presa fácil de enfermedades que se originan por la misma profesión: várices, reumas, de la vista u otras más. Los maestros panaderos están sujetos a la explotación extranjera, pues es alto el porcentaje que sirve a patrones españoles. Muchos no están de acuerdo con su trabajo, no les gusta por lo mal pagado y el duro horario que tienen que cumplir.

^(a) Hay interesantes testimonios que muestran que muchos panaderos provienen de padre y aun de abuelo panadero. Si bien es cierto que el oficio es duro, cuando los panaderos son dueños de su propia panadería como suele ocurrir en las muchas panaderías artesanales de nuestro país, y aun cuando trabajan para alguien más, tienen muchas satisfacciones, pues su trabajo es creativo. Muchos de ellos comentan orgullosos que con su oficio han dado carrera profesional a sus hijos. El problema es que no hay suficiente reconocimiento social y económico para estos artesanos y artistas populares. Para conocer algunos testimonios que amplían la visión que tiene los panaderos de su oficio, recomendamos la lectura de los libros *De oficio panadero. Testimonios de panaderos michoacanos*, de Ernestina Arreola Izquierdo, CONACULTA, Unidad Regional Michoacán, Morelia, Michoacán, 2003 y *La panadería de Tlaxcala ayer y hoy* de Cristina Barros y Marco Buenrostro, Gobierno del Estado de Tlaxcala, México, 2004.

Es un oficio difícil el de panadero y sin embargo, ser panadero es ser artista, es crear con las manos y con la imaginación formas y nombres bellos; formas que nos comemos diariamente y nombres que guardamos en el pensamiento y en la tradición.

Apéndice de panes dulces

Panes cuyo simbolismo en su nombre se presenta por ser una cosa inanimada y tomar el nombre de otra cosa, que es animada, por similitud en sus características de forma y diseño.^(a)

Almeja. Pan hecho de dos mitades que representan la forma de conchas estriadas, su color es amarillo. Dichas mitades se encuentran unidas por una mezcla de mermelada. Su forma es esférica.



Beso. Pan formado por dos medias circunferencias unidas, en su superficie plana, por medio de mermelada que hace las veces de pegamento. Su color es beige y está espolvoreado con azúcar. Tiene consistencia suave.



Brazo. Pan en forma cilíndrica, simulando un trozo de brazo. Su consistencia es suave. Está relleno de mermelada y cubierto con brillo.



Cacarizo. Pan en forma semiesférica, simulando una montaña que tuviera un reborde en la cima. Está cubierto de azúcar granulada. Por fuera es dorado y por dentro es suave.



^(a) Consideramos que en términos generales las dos listas de panes que aparecen aquí responden a la misma intención y tradición de los panaderos, que es dar a sus panes la forma de diversos objetos; de ahí sus nombres.

Calvo. Pan que simula la parte cabelluda de la cabeza cuya parte superior carece de pelos, los cuales se sitúan hacia el rededor. Su forma es semiesférica. Está elaborado de masa esponjosa. Su decorado consiste en betún blanco y coco rayado que simula los escasos cabellos.



Camarón. Pan en forma de media luna, cuyas puntas casi llegan a tocarse. En la superficie, hacia la parte exterior, presenta dentaciones que asemejan el dibujo del cuerpo del camarón. Su color café brillante y está espolvoreado con azúcar horneada.



Camelia. Pan en forma de semiesfera, color beige, con adornos asimétricos como manchas, hechos con betún de concha y que acusan una similitud con la flor.



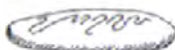
Catarina. Pan en forma ovalada, color café claro con brillo y pasas en la superficie; es parecido al polvorón.



Cema. Pan redondo color café claro, tendiendo al gris; espolvoreado de malta, lo que le da un aspecto polvoso.



Cielo. Pan ovalado tipo soleta, azucarado en su superficie y de color café claro.



Cisne. Pan hecho con la forma de un cisne, cuyo cuerpo está relleno de crema chantilly. Su color es café dorado. Se encuentra decorado con azúcar glass.



Clavel. Pan redondo que simula una flor plana y estilizada cubierta de azúcar; tiene un triángulo en relieve en la parte superior central. Su color es beige.



Cochinito. Pan color café oscuro que semeja la silueta de un puerco. Está decorado con brillo; la masa con que está elaborado contiene piloncillo.



Conde. Pan en forma rectangular hecho de pasta hojaldrada; decorado con una superficie que semeja a una lápida, hecha de clara de huevo endurecida.



Corazón. Pan de pasta de galleta que semeja un corazón aplanado, color café claro con azúcar espolvoreada en toda su superficie.



Chirimoya. Pan semiesférico esponjado, de masa interior suave y cubierto por una capa exterior dura la cual semeja la textura de la fruta.



Chivo. Pan semiesférico, esponjado, color blancuzco, que presenta picos en la superficie semejantes a los de una corona. Está espolvoreado con malta, lo que le da un aspecto enharinado.



Chula. Pan hecho de pasta hojaldrada, en forma de rosca alta; color café claro, con la parte superior más redonda.



Ese. Pan en forma de ese, hecho de masa de galleta y dulla. Su color es café claro de tonalidad amarillenta, presenta rebordes longitudinales.



Espejo. Pan circular de masa de galleta. Decorado con betún de azúcar glass horneado en la superficie.



Gendarme. Pan de masa sólida, pero no desmoronante como la galleta; su forma es romboide. Está decorado con brillo.



Granada. Pan suave de masa esponjosa; color café claro. Lleva betún de azúcar glass en la parte superior, la cual forma triángulos que semejan los granos del fruto.



Lechuza. Pan en forma de rombo, dos de cuyos ángulos opuestos se han plegado hacia



el centro y a cuyos lados se encuentran dos grandes puntos de mermelada que figuran los ojos. Está decorado con brillo.

Lengua. Pan en forma oval, color café dorado, de masa galletosa.

Lima. Pan semiesférico esponjado, con costras en su superficie, de huevo y harina; al centro tiene una tetilla de la misma masa.

Manita. Galleta que semeja una mano plana de dedos muy cortos y cuadrados, casi muñones; color café claro y espolvoreado de azúcar.

Margarita. Pan tipo galleta, sobre la cual se simula una margarita en color café claro, espolvoreado de azúcar.

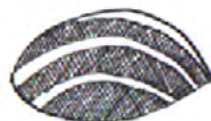
Maridos. Pan de masa suave, formado de dos figuras antropomorfas, muy estilizadas y unidas por la parte que corresponde a la cabeza; decorado con betún de harina, azúcar y brillo.

Mariposa. Pan grande y semiesférico, café oscuro por el brillo, que lleva en su superficie dos trozos alargados y curvos hechos con pasta de nuez que tratan de formar el cuerpo de la mariposa, con incisiones horizontales y polveados con azúcar.

Media luna. Pan de galleta en forma de medio círculo, color café claro, decorado con incisiones horizontales y un punto de mermelada al centro.

Melón. Pan esférico, esponjoso, en forma de medio melón alargado, decorado con estrías, como el fruto, hechas de betún blanco de azúcar.

Muela. Pan macizo, color café claro que asemeja la forma de una muela; está salpicado en la superficie con azúcar granulada.



Nena. Pan galletoso de forma antropomorfa estilizada: color café claro y dorado; está decorado de coco y azúcar.

Nopal. Pan de masa galletosa con incisiones en la superficie para simular las nervaduras de las hojas; color café claro y decorado con azúcar.

Ojo. Pan redondo de masa de bizcocho con un círculo central de mermelada que asemeja la pupila. La parte correspondiente a la córnea está salpicada de gragea.

Oreja. Este pan debiera llamarse orejas, puesto que se trata de un pan hecho con masa apastelada y que semeja dos orejas unidas por su raíz; está decorado con azúcar horneada.

Piececitos. Pan en forma de pie, que más asemeja una huella a la que se han definido las uñas; color café marrón, con estrías longitudinales que van del talón a los dedos.

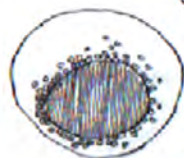
Piojosa. Pan en forma de semiesfera que asemeja una cabeza salpicada de piojos, los cuales están simulados por las semillas de ajonjolí.

Ratón. Pan de masa de panqué color café claro, en forma de ratón sin cola y dos pasas que simulan los ojos.

Reina. Pan semiesférico, no muy esponjado, que lleva, en la parte superior, una especie de coronita hecha de la misma masa. Su color es blancuzco por estar rociado de grano de harina.

Rosa. Pan de masa feité en forma de flor estilizada, color café claro, decorado con coco y brillo.

Volcán. Pan en forma de media esfera con protuberancias; color café claro; lleva azúcar espolvoreada en su centro.



Zapote. Pan en forma de media esfera, esponjado, color amarillo; decorado con una franja de pasta de harina y azúcar granulada.



Panes cuyo simbolismo en su nombre se presenta por ser una cosa inanimada y tomar el nombre de otra cosa, también inanimada, por similitud en sus características de forma y diseño.

Alamar. Pan que sugiere la forma del broche cuyo nombre lleva. Está elaborado con pasta agalletada y decorado con gruesos granos de azúcar. Su forma es rectangular.



Almohada. Pan de masa paloteada, decorada con betún de huevo, brillo y azúcar. Su forma es rectangular. Banderilla. Pan hecho de masa apastelada, en forma rectangular como vara larga y aplanada. Está decorado con brillo y azúcar granulada.



Barrita. Pan en forma de cuadrilongo aplanado, de consistencia de galleta y decorado con rayas de brillo.



Bonete. Pan en forma semiesférica, color café claro y adornado, en su superficie, con ajonjolí.



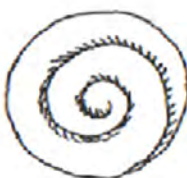
Calabaza. Pan que semeja una calabaza redonda y pequeña cuando ya está guisada y rellena de queso y crema: pues el pan, que es redondo, tiene en su superficie una incisión en forma de triángulo por la cual se ha introducido crema pastelera; todo el pan va espolvoreado de azúcar glass.



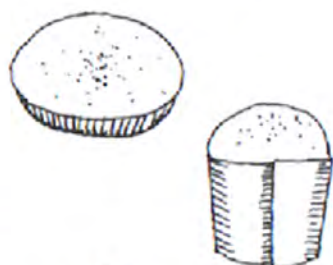
Calzones. Pan en masa de galleta que simula unos calzones dobles en posición encontrada: color café dorado con un punto de mermelada en el centro.



Caracol. Pan en forma de media esfera, simulando la espiral del caracol: su color es café oscuro por el brillo.



Cazuela. Pan en forma circular, como un cajete aplanado, color café dorado; cubierto en su superficie interna, de mantequilla blanca y espolvoreado con azúcar.



Cilindro. Pan en forma cilíndrica, cubierto por un papel encendido y decorado, en la parte superior, con azúcar horneada; su consistencia es esponjosa como la del panqué.

Cocada. Pan en forma de montaña de coco rayado color amarillo huevo y colocada sobre una superficie de galleta.

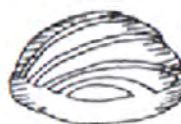


Colchón. Pan suave, esponjado, en forma de colchón, decorado en la superficie con azúcar horneada.

Comal. Pan redondo, delgado y dorado, con decorado de hendiduras colocadas de tres en tres en forma simétrica; su consistencia es de galleta.



Concha. Pan en forma de semiesfera. Lleva, en toda su superficie, betún de azúcar glass y manteca que puede ser de color blanco o bien achocolatado. Sobre esta capa de betún, se marcan estrías, con un aparato especial, que figuran las líneas de las conchas marinas.

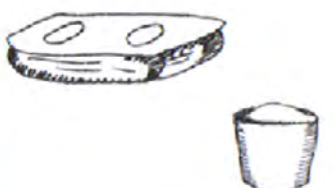


Corbata. Pan en forma de corbata de moño, hecho con pasta de bizcocho y espolvoreado de azúcar.



Costra. Pan informe, más bien oval, color dorado, crujiente; decorado con mantequilla y azúcar.

Cuadros. Pan rectangular de masa de bisquet, que presenta dos círculos marcados en la parte superior que es color café oscuro por el brillo.



Cubilete. Pan en forma de cubilete pequeño, relleno de crema, pastelera y cubierto de azú-

car glass en su superficie, su consistencia es suave.

Cuerno. Pan en forma de media luna color café brillo. De la misma forma que los "croissants" franceses, lo que hace pensar en un préstamo cultural.

Guante. Pan suave en forma de guante que tuviera sólo cuatro dedos truncados en la parte superior y casi sin palma; color café claro, decorado con brillo café oscuro.

Herradura. Pan hecho de pasta agalletada color café claro. Tiene la forma de una herradura cuyos extremos están cubiertos de chocolate.

Huarache. Pan de pasta galletosa crujiente, oval y aplanado como suela de huarache; color café claro y decorado con azúcar granulada.

Huevo estrellado. Pan hecho con pasta semisuave color café claro. Figura un estilizado huevo estrellado, con la yema en color beige. Está cubierto de azúcar granulada.

Ladrillo. Pan de forma rectangular de masa compacta y semidura; color café piloncillo y está cubierto de betún de chocolate.

Maleta. Pan cuadrado, esponjado y alto. Está relleno de mermelada y decorado con brillo.

Milanesa. Pan de consistencia dura, de superficie agrietada, de forma triangular, dividida en dos colores por la mitad: una parte amarilla (vainilla) y la otra café (chocolate).

Monja. Pan semiesférico, color café claro, con una cresta encima.

Mostacho. Pan amorfo, pesado y amarillo; está decorado con puntos de mermelada.



Nido. Pan en forma de cubilete color café claro, esponjocito, relleno de crema chantilly y salpicado, sobre ésta, de gragea en varios colores.



Nudo. Pan redondo de masa de "cuerno" en forma de espiral, color café oscuro, decorado con un punto central de pasta de pastel.



Nueve. Pan en forma de caracol o espiral, de masa de bizcocho, color café oscuro y brillante, debido al jarabe con que está decorado en su superficie, la cual presenta trozos de frutas en almíbar.



Nuez. Pan en forma de almendra, hecho con pasta de bizcocho, cuya superficie está cubierta por una costra dura estriada, color café dorado; en el centro hay otra especie de almendra hecha de pasta especial; está rociado con azúcar.



Ocho. Pan en forma de ocho, de masa suave por dentro y crujiente por fuera debido al horneado. La superficie está decorada con fondant.



Paloma. Pan en forma de "paloma"; o sea, la de esos cuetes triangulares de papel y pólvora. Color café, de la misma pasta que los panes de canela; espolvoreado de azúcar.



Peineta. Pan en forma de peineta curva que hubiera perdido los dientes. Color café claro, decorado con azúcar espolvoreada y relleno de crema pastelera.



Petate. Pan ovalado, hecho de pasta de galleta, color café claro, con incisiones a todo lo largo de la parte exterior y con dos de ellas en la parte superior que corren verticalmente; en el centro hay un punto de mermelada roja.



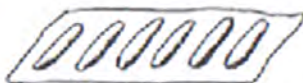
Reja. Pan de masa de manteca que simula una malla de enrejado; su color es café claro.



Riel. Pan de masa feité, en forma de rollo relleno de mermelada; su color es café brillo.



Soletas. Galletas porosas de forma oblonga, color beige, colocadas en dos hileras de cinco piezas sobre un rectángulo de papel y horneadas en el mismo; están espolvoreadas con azúcar glass.



Taco. Pan hecho de masa apastelada enrollada; va relleno de mermelada de manzana y cubierto de brillo.



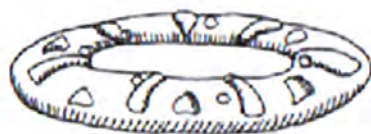
Tapón. Pan en forma de cubilete, con una protuberancia superior, de consistencia suave y cubierto de chocolate en la parte superior.



Trompo. Pan en forma de trompo truncado por la mitad; color café claro hecho de pasta de royal.

Pan ceremonial

Aparte del pan cotidiano que comemos los mexicanos diariamente, tenemos otro tipo de pan que podríamos llamar pan ceremonial, pues sólo se elabora en determinadas fechas conmemorativas ya tradicionales en México. Veamos algunos ejemplos de estos panes. El día seis de enero, a la hora de la merienda, se acostumbra "partir la rosca". Esta rosca, de forma sui géneris, varía de tamaño según el número de comensales a quienes va destinada. En su elaboración se utiliza harina de trigo, levadura, huevos, mantequilla, a más de otros ingredientes. Está decorada con brillo y azúcar espolvoreada, sobre los cuales se asienten trozos de frutas cubiertas. En su interior se colocan, una vez preparada la masa y antes de hornear, uno o varios muñequitos de porcelana que simbolizan al niño Dios. Se puede pensar que la rosca, en su primaria forma circular, simboliza el cielo, la perfección y también la eternidad.



Aquéllos a quienes, en el momento de partir el pan, les tocó en suerte llevarse la rebanada en donde se encuentra el muñeco, tienen la obligación de ofrecer, en su casa, una fiesta el día dos de febrero, conmemoración de la Candelaria. Desafortunadamente ésta última parte de la tradición empieza a extinguirse.⁽¹⁴⁾



Durante la época de la Cuaresma es frecuente encontrar en las panaderías las famosas empanadas de vigilia. Se prepara este sabroso pan con harina de trigo y va relleno de pescado desmenuzado y aderezado con jitomate, cebollas, aceitunas y alcaparras.

La Cuaresma es el período de cuarenta días de preparación para la Pascua. Comienza el Miércoles de Ceniza y termina en la medianoche entre el Sábado Santo y la Dominica de Pascua.

Es costumbre entre los católicos, que en este lapso, se abstenga de cualquier tipo de carne, menos de la de pescado, cuya permisión seguramente tiene un carácter simbólico, pues, como sabemos, el pez es el símbolo de Cristo, porque las cinco letras que forman la palabra griega ICHTHYS, que significa pez, constituyen las iniciales de I-esus CH-ristus TH-eou Y-los S-oter; o sea, Jesucristo hijo de Dios Salvador.

Es costumbre en nuestro país, la celebración reverencial a los muertos. Sus raíces nos remontan hasta los tiempos prehispánicos, pues ya desde esas épocas la muerte estaba imbuida de todo un ritual religioso. Los muertos eran motivo de homenaje y, como parte de este homenaje,

¹⁴ Aunque se ha perdido en parte la costumbre de celebrar en los hogares, es interesante ver como en los diversos centros de trabajo se mantiene la costumbre. Ese día las personas que venden tamales no se dan abasto y hay que hacer los pedidos con anticipación. El gasto que esto representa se mitiga porque las panaderías han implantado la costumbre de que en cada rosca haya más de un muñeco y así son varios los "padrinos" sobre los que recae el compromiso.

se les solía ofrecer comida durante un determinado tiempo posterior a su deceso. Esta tradición, si bien es cierto que alterada por el ritual cristiano, perdura, en esencia, hasta la actualidad.

Algunos días antes del primero y dos de noviembre, días de los muertos "chicos" y de los difuntos mayores, respectivamente, se empieza a preparar la "ofrenda de muertos". Consiste en un pequeño altar cuya base es, casi siempre, una sencilla mesa. Sobre dicho altar se coloca el mejor mantel de la casa o bien papel de china picado, que servirá de asiento a la comida preferida del difunto: fruta, tamales, mole, calabaza en tacha, pulque o cualquier otra bebida de su predilección. Se agrega el retrato del difunto y un juego de naipes; al lado, se colocan calaveras de azúcar y figuras mortuorias de alfeñique. Se encienden velas y el copal se quema dentro de un sahumerio. Finalmente nos encontramos que a los muertos se les pone pan, pero no aquél de todos los días, sino unos panes especiales hechos para la ocasión.

En cada región del país, los "panes de muerto" tienen su variante o variantes propias. En la ciudad de México el más común tiene forma semiesférica. Está adornado con cuatro canillas que simbolizan la muerte; su superficie se decora con azúcar blanca o bien, teñida con anilina solferina.

Los ingredientes básicos del pan de muerto son la harina de trigo, la manteca, el agua de azahar, la raspadura de naranja y el cocimiento de anís, entre otros.

Fuera del ámbito de las panaderías, hacia los ocasionales puestos de La Merced, se puede encontrar otro tipo de pan de muerto que guarda mayor reminiscencia prehispánica; es el pan con figura humana decorado con azúcar colorada que nos recuerda el rito en el que los mexicas pintaban a sus muertos de rojo. Hay también unas rosquillas aplanadas, de consistencia dura, que se decoran con fondant de color solferino y que no pueden faltar en ningún altar como parte de la ofrenda conmemorativa.^[2]



[2] Estos panes se conocen como rosquetes.



Pan de hule

Suele ocurrir que las ofrendas de día de muertos se adornen con otro tipo de pan que se conoce como "pan de hule"⁽²⁾; sin embargo, su función no se limita ahí, sino que lo encontramos asociado a las celebraciones de las fiestas patronales.

Cada barrio de la ciudad posee su iglesia y cada iglesia su santo patrono y cada santo patrono sus feligreses que se encargan de festejarlo el día que le corresponde, según el santoral. La fiesta se inicia, invariablemente, con la "tronada" de cuetes en la madrugada. Por la mañana hay misa y comienzan a instalarse los primeros puestos en las afue-

ras de la iglesia. Al caer la tarde la fiesta está en su apogeo: hay puestos de antojitos y de artesanías; los niños se divierten comiendo "algodones" o subiéndose a los juegos mecánicos. Compitiendo con los puestos, encontramos a los huacales que formados y encoquetados de hojas de palma, exhiben el "pan de hule". Redondo, moreno y brillante, lleva en su superficie diversas dedicatorias: al esposo, al novio, a la suegra...

La variedad del pan de hule abarca a los redondos de todos los tamaños, a los alargados y a los que tienen forma de colchón; a los cocoles de anís y a las cemitas, también de todos los tamaños.

El origen de este pan es un tanto oscuro, pero el carácter simbólico de ofrenda a un dios es fácilmente detectable por el sitio en que suelen localizarse, alrededor de las iglesias, en donde se produjo uno de los sincretismos dentro del proceso de conquista religiosa.

² Consideramos que este tipo de panes se conoce sobre todo como pan de fiesta o pan de feria; antiguamente recibía también el nombre de pan de burro; porque los huacales que los contenían se trasportaban en estos nobles animales. Quizá por esto en algunos lugares estos panes tienen un burrito sellado o en pastillaje.

Ligado a las fiestas patronales, se encuentra el pan conocido como "buñuelo"^(a). Afuera de las iglesias, durante los días de celebración del santo patrono, se ven mujeres que instalan sus "puestos de buñuelos", consistentes en un gran cesto que sirve como portador del pan, un anafre que sostiene una olla con miel de piloncillo y tejocotes y unos bancos largos de madera en donde el cliente se sienta a disfrutar sus buñuelos quebrados y remojados en miel. Suelen servirse en cazuelitas de barro pintado. Las mujeres vendedoras hacen su producto con harina de trigo, tequesquite, manteca, canela y maíz.

Gorditas de la Villa

Estos panecitos redondos y planos, tienen su origen en los ofrecimientos indígenas con que se tributa a la Virgen de Guadalupe, patrona máxima de los católicos mexicanos. Sin embargo, sus raíces son anteriores. Las gorditas están hechas de maíz, no de trigo; la forma nos recuerda a la tortilla, no al pan europeo; el papel en que son envueltas, nos remonta al papel ritual mexica; así, se puede ver el reflejo actual de una manifestación religiosa transformada en el transcurso de cuatro siglos.

Son mujeres las encargadas de vender las gorditas de la Villa. Sitúan sus puestos en el mercado anexo a la antigua Basílica de Guadalupe. Un anafre y un comal son suficientes para producir los panecitos. La masa que les da vida, está compuesta de maíz cacahuacintle, manteca y tequesquite.



^(a) No todos los especialistas consideran que los buñuelos sean panes. En general se les ubica, tanto a los buñuelos de rodilla como a los de viento como fruta de sartén, en contraposición con diversas galletitas también presentes en los días de Muertos, que pueden clasificarse como fruta de horno.



Panadería regional

En la cocina mexicana es evidente la especialización por regiones o por estados. La panadería no es la excepción. La abundancia en este campo es tal, que es difícil abarcarla toda.

Se considera que la región donde se elabora una mayor variedad de panes es el centro del país, en especial en los lugares donde hay o hubo población indígena; un caso notable es el Distrito Federal. Muchos de los panes que aparecen en las listas que elaboró Sonia Iglesias para este libro, corresponden a la panadería de la capital del país.

En el estado de México se elabora buen pan en varias poblaciones. Es el caso de Jilotepec con sus mestizas y rosquitas, y de Malinalco donde se conservan hornos de bóveda o calabaceros alimentados con leña que le dan al pan un sabor especial.

Hay estados que se identifican con ciertos panes tradicionales. Así las cemas, ese sabroso pan de sal o pan blanco que suele rellenarse con quesillo, aguacate, chipotles adobados y pápalo quelite, aunque también de huevo, pierna, jamón, queso de puerco y muchos otros ingredientes, son tradicionales en Puebla. De Pachuca y Real del Monte, son los pastes (*pastries*) de origen inglés, y de Tulancingo, las bicicletas. Los aguascalentenses son adeptos a los ladrillos. Los habitantes de Guanajuato acompañan el atole, el café con leche o el chocolate de la merienda con mamonés, puchas o bolillos doraditos con mantequilla y azúcar; en Querétaro pueden comerse los tornillos y otros panes.

El pan de Pátzcuaro, Michoacán, tiene muchas formas y es muy delicado. En el mercado y en los portales de esta población lacustre suelen encontrarse los sabrosos panes que elaboran las mujeres purépechas; algunos se rellenan de dulce de calabaza amarilla. El piloncillo está presente en las aguacatas. Hay puestos semifijos en los que se venden diversos panes apetitosos y bien hechos. Son famosos los panes de Ocumichu para las ofrendas de cargo; no es casual que haya aquí una importante tradición alfarera.

En la ciudad de Guadalajara hay que probar los sabrosos birote, pan blanco o francés similar a la *baguette*; los hay de sal, apropiados para hacer las tortas ahogadas, y los *fleishman* para tortas y bocadillos; entre los panes de dulce destacan los picones y las pechugas. En Colima es famoso el pan de Comala en forma de volcán con su cubierta o capote similar a la concha. Suele comerse en la merienda.

Hacia el sur encontramos los bellos y sabrosos panes de Chilapa en el estado de Guerrero. Es un placer ver los puestos en el mercado o en algunas de las panaderías que conservan esta especialidad regional, que también se elabora en Chichihualco. No menos sabroso es el pan de Oaxaca, en especial el pan de yema y el amarillo que deben sopearse con un chocolate espumoso y calentito. Se elabora en varias poblaciones de los valles centrales como Mitla y Etlá.

Se llama pan de coletos, esto es pan que consumen los blancos, al que elaboran muchos panaderos y panaderas de San Cristóbal de las Casas; es una importante forma de ingreso. Suele tratarse de panes pequeños y bien hechos, cocidos en horno de leña que se ofrecen en cestos tanto en las calles como en el mercado.

En la Península de Yucatán quedan reminiscencias de panes antiguos como las panetelas y las bizcotelas; en Campeche se elaboran también panetelas y se hace pan de bella factura para las ofrendas de Muertos. Hay una panadería interesante en Tabasco; de Villahermosa son las chamberinas y el marquesote especial.

En Veracruz y sobre todo en Jalapa, son muy conocidos los pambazos; difieren de los que se elaboran en el Distrito Federal por ser acolchonados y de corteza suave; se rellenan con distintos ingredientes y son típicos en las

meriendas. De Tlacotalpan son los marquesotes y de Xico los tlaxcales de maíz. Hace años eran famosas las mujeres panaderas de Coscomatepec; hoy es mencionada la panadería La fama. La Huasteca aporta los chichimbres, nombre que se les da actualmente a los *ginger breads* que introdujeron los petroleros ingleses. Hay muchos otros panes en esta región; se cuecen en hornos de bóveda. Muchas casas cuentan con uno; ahí se hace el pan para las ofrendas el Shantolo que corresponde a los Fieles Difuntos.

Santa María del Río, en San Luis Potosí, no es sólo famosa por sus rebozos; también por sus delgadas y crujientes campechanas de forma distinta a las del centro del país. En la hermosa ciudad de Zacatecas se vende sabroso pan al atardecer y en Ciudad Lerdo, Durango, las semitas. De Chihuahua son las doradas galletas de maíz que serían fruta de horno y el llamado pan de la sierra. A Coahuila y Nuevo León nos referiremos al mencionar las poblaciones panaderas. En Llera de Canales, Tamaulipas pueden apreciarse los pemoles y las empanadas de piña y de calabaza.

La población de Santa Rosalía, en Baja California, es también conocida por su pan estilo francés. De Sonora son las coyotas elaboradas con piloncillo y los coricos, fruta de horno hecha de maíz. En Sinaloa tiene fama los tacuarines y las mestizas con piloncillo. Nayarit ha guardado una tradición que tiene su origen en la época del Galeón del Pacífico, pues ahí siguen haciéndose galletas de agua, saladas y bien horneadas para restarles agua, como las que se usaban para los largos viajes por mar.

Poblaciones panaderas

Otro fenómeno interesante que ocurre en la panadería, es el de poblaciones que tienen como una de sus principales actividades la elaboración de pan. Así ocurre en Tingüindín, Michoacán; los paseantes suelen detenerse para llevar los bellos y sabroso panes de este lugar. Cada uno es distinto, verdaderas obras de arte cuya principal técnica en los adornos es el pastillaje. En ese mismo estado es muy reconocido el pan de Zitácuaro.

En Tlaxcala destacan las poblaciones de San Juan Huactzinco y San Juan Totolac por sus panes de fiesta. Muchos de los panaderos viajan a diversos lugares del país, a veces tan distantes de ahí como Tijuana, en Baja California; incluso asisten a las ferias de Guatemala.

La panadería de estas poblaciones genera una importante cadena económica en la que participan los harineros, los industriales que producen levaduras, azúcar y otros ingredientes, así como hornos fijos y portátiles. Esta cadena se extiende a las poblaciones donde se hacen los huacales en los que tradicionalmente se trasportan estos panes que tienen forma de medallones. Otros son alargados y pueden partirse fácilmente; se les llama piezas o estribos. Antiguamente se utilizaba pulque para leudar este pan. La diáspora tlaxcalteca que emigró hasta el norte del país en la etapa colonial, lo llevó hasta Saltillo, Coahuila, donde todavía se elabora el tradicional pan de pulque.

Una situación similar ocurre en Bustamante, Nuevo León. Esta población fue fundada por frailes franciscanos y tlaxcaltecas. Sus abundantes nogaleras dan lugar a las empanadas de nuez, que junto con las de calabaza, los molletes, las chorreadas, las semitas y las polkas, le han dado fama a esta población incluso más allá de nuestras fronteras.

También se elabora abundante pan de fiesta es Texcoco; algunos de estos panaderos van incluso a Nuevo Laredo, Tamaulipas, a vender sus tradicionales panes. La fama del pan de Zacatlán (Puebla), relleno de queso, ha llegado a muchos rincones del país.

No se puede ir a Guanajuato sin pasar por Acámbaro, otra importante población panadera. Los panes más tradicionales ahí, son las acambaritas, aunque también hay bellos panes llamados tallados, pan ranchero, los picones y los huesos que se asemejan a un mamey partido. La familia Silva y otros dueños de panaderías han instituido concursos y otras actividades que promueven esta actividad. Heriberto Silva, originario de Acámbaro se ha hecho famoso por estar presente año con año en el Zócalo capitalino para los días de muertos, en los actos que promueve el gobierno del Distrito Federal, apoyado en este caso, por la Cámara Nacional de la Industria de la Panificación (CANAINPA).

Mencionemos una población hidalguense reconocida por su panadería: Atotonilco. Ahí se producen panes que son verdaderas esculturas en forma de lirás, corazones y borregos, figuras que seguramente introdujeron los frailes durante la evangelización.

La lista es interminable, tal es la riqueza de la panadería mexicana. Para ampliar la información pueden consultarse, además de los libros ya

mencionados *El pan nuestro de cada día* de Sonia Iglesias (CANAINPA, 1997); *El santo olor de la panadería* de Cristina Barros y Mónica del Villar (PROFECO/Fernández Cueto Editores, 1994), así como las entradas correspondientes al tema del *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana* de Ricardo Muñoz Zurita (Clío, Libros y Video/Fundación Herdez, 2000).

Impreso por:
SIGNE, Impresión con Calidad
José María Parás No. 403
Col. Juan Escutia, C.P. 09100, México, D.F.
Tel: 5745 3017, 5745 3884
signe@prodigy.net.mx



GOBIERNO
FEDERAL

SEDESOL



MÉXICO
2010

100 años
Independencia

10 años
Construcción
Nacional

SEDESOL - Secretaría de Desarrollo Social
Av. Paseo de la Reforma 116, Col. Juárez, México D.F. C.P. 06600
www.sedesol.gob.mx

FONART - Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías
Av. Paseo de la Reforma 333, Col. Cuauhtémoc, México D.F. C.P. 06500
www.fonart.gob.mx



Vivir Mejor