

¡Ah! Las sabrosas guerras...

Written by Georgina H. Damián
Wednesday, 24 July 2019 17:51



Las guerras dejan penas y éstas con pan son buenas, como decía la canción de Pedro Infante en la película “A toda máquina”. El cinco de mayo, se suele recordar la batalla que libramos los mexicanos contra los franceses, pero hemos tenido otros enfrentamientos bélicos que nos han dejado un delicioso legado de pan.

Vámonos al inicio del S.XIX, donde en México el consumo de pan estaba generalizado, aunque los ricos podían adquirir pan floreado mientras los pobres comían pan común o pambazo, denotando el estatus social y económico.

Para 1808, cuentan que cuando el fraile carmelita, Gregorio de la Concepción le hizo llegar una carta de José Ignacio María Allende al cura Miguel Hidalgo, este último le ofreció bizcochos de repostero al fraile. Unas delicias suaves, delicadas, sabrosas, no cualquier bizcocho, sino los mejores, los caros.

Otro cura, pero de nombre José María Morelos y Pavón, se encargaba de pedir el pan para la tropa allá en la sierra de Guerrero. Ese pan lo elaboraba Cástulo Nava, panadero de Chilpancingo y dueño de la panadería “La Flor del Sur”. Se dicen que era un pan que tenía el secreto de no enranciarse y si se llegaba a endurecer, con solo remojarlo o sopearlo en un jarro o pocillo que contuviera alguna bebida caliente, éste volvía a ser suave, delicioso. Era un imprescindible en cada batallón, para mitigar el hambre de esos heroicos hombres. Para 1821 terminó la guerra de independencia y con ello la elaboración de tan singular pan.

¡Ah! Las sabrosas guerras...

Written by Georgina H. Damián
Wednesday, 24 July 2019 17:51

En 1838 se registra la invasión francesa, conocida como “La guerra de los pasteles”. Junto con las tropas francesas, vinieron cocineros, confiteros, panaderos y pasteleros, todos galos, trajeron consigo sus conocimientos. Aumentó la diversidad de los bollos o bizcochos: llegaron los brioches, los croissants, las magdalenas y las trenzas.

Apenas los mexicanos nos estábamos acostumbrando a esas delicias, cuando llega la amenaza de Estados Unidos y las tropas norteamericanas izarán la bandera estadounidense en el Palacio Nacional el 15 de septiembre de 1847. Entre los soldados que llegaron, había uno de nombre Ulyses Simpson Grant. Él se encargaba de la elaboración del pan necesario para su batallón, se le conoció como “Johnie the Baker”. Pues “Johnie” nos dejó un delicioso legado comenzando con los roles de canela, las tartas y pies de fruta, así como el pan de munición (elaborado con trigo y centeno), los biscuits, los muffins, los cupcakes y el pound cake o panqué de a libra y por supuesto el pan de caja, llevando ese nombre porque se hacía en moldes cuadrados o rectangulares.

Y será con Maximiliano de Habsburgo y el segundo Imperio, que nos llegarán las especialidades austriacas como los cuernitos daneses, esos más suaves y esponjosos, la chocolatería, los volovanes, las crepas y las cafeterías, así como un gran impulso al consumo de la tortilla o pan de maíz. Se dará la bienvenida a un pan nacido en esta tierra mexicana de padre francés; el famoso “Virote”, la joya tapatía; se dice también que la telera y el bolillo comenzarán a salir a la luz. Es en esta época, que en Mérida Yucatán se funda la panadería “Elena Valdés”, una de las pocas lideradas por una mujer. Aparecerán los molletes: un bollo de forma ovalada, suave y esponjoso decorado con azúcar y canela, para el horneado se utilizaban cazuelas pequeñas de barro. Habiendo dos tipos de esos panes: los comunes o corrientes que se podía encontrar en las cafeterías y los de regalo o finos, comprados en bizcocherías que hacían las veces de premio para los más pequeños de casa o no tan pequeños. Siendo las niñas y jovencitas a quien más se les daba tan delicado regalo.

Con Benito Juárez, quien de niño fue aprendiz de panadero, se harán reformas a las leyes para regular las panaderías, las condiciones laborales de los panaderos y las cafeterías italianas tendrán un gran impulso.

Pero será en la época de Don Porfirio Díaz y en la Revolución mexicana, que el pan y el gremio panadero tendrán un gran avance, pero ésa, es otra historia...