La historia nos cuenta que la primera plantación de trigo en tierras mexicas, se dio cuando un esclavo de Hernán Cortés, Juan Garrido, encontró unos granos de este cereal mezclado dentro de costales de arroz y decidió sembrarlos…

¿Pero qué ocurría en el tiempo de travesía para llegar a tierras de un nuevo continente? ¿Y qué pasó después de germinar el primer trigo?

Pues bien, en esos viajes de exploración venían embarcados unos panecillos duros que parecían galletas; elaborados con harina de trigo y agua y además cocidos dos veces para que aguantaran el tiempo de viaje, que solía ser alrededor de 3 meses: los bizcochos. Se llamaban así por ser cocidos dos veces hasta que estuvieran secos, bien deshidratados, de esa manera no se enmohecieran, no se echaran a perder o se molestaran, y son estos panecillos los primeros en llegar al continente americano en las travesías de Colón en las 3 Carabelas.

Una vez ya instalados en la Isla Santa Isabel en el Caribe, Colón y sus acompañantes hicieron el primer molino de trigo para poder elaborar pan. No era fácil estando en tierras ajenas, mantener la costumbre de comer pan de trigo y que no les diera lo que hoy llamamos un “jamaicón”: extrañar la comida de casa estando en tierras lejanas.

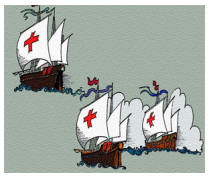
Cuando vieron que ya no había suficiente harina de trigo y el cargamento del cereal tardaba en llegar, tuvieron que mezclarla con harina de yuca (cazabe o mandioca) que los nativos del lugar obtenían machacando el tubérculo y sacándole el jugo, que es venenoso, con la pulpa elaboraban harina. Ya mezcladas las harinas de trigo y yuca, se hacía pan con el que siguieron realizando sus travesías de exploración y con este mismo bizcocho llegó Hernán Cortés a tierras aztecas.

La capacidad de los indígenas para cultivar las plantas y obtener por selección una mejora, además de una fértil tierra, dio excelentes trigales. Un rápido aprendizaje en la forma de sembrar y cosechar el nuevo cereal, cosa que los frailes Franciscanos les enseñaron. Hacer pan a los naturales, les resultó fácil por ser excelentes alfareros; la masa se convirtió arte en sus manos.

Los indígenas bautizaron al trigo como “maíz de Castilla”, pues vieron que para los españoles ese grano era tan importante como para ellos lo era el maíz, el centli. El trigo era importante para los conquistadores, no solo para comer pan, si no que estaba inserto en sus costumbres religiosas como la elaboración de las hostias para sus ritos religiosos.

Según Bernal Díaz del Castillo, los primeros tipos de trigo que se sembraron fueron: blanco, amarillo, trechel y candeal, así también, gordo y macizo y el durum, lo que daría una diferencia en el tipo de gluten, color de la harina y por supuesto en la calidad del pan.

Las tierras de siembra se dividieron en: *“pan para llevar”* que significaba que eran buenas para sembrar y por tener forma de riego; *“pan de coger”*
que eran las tierras de temporal;
“pan de sembrar”
que eran en las que esporádicamente se podía sembrar trigo.



También hubo formas de nombrar a quien obtenía un beneficio del trigo: los *“tratantes”* sembraba trigo, obtenía harina y elabora pan; los
“labradores”
tenían tierra y vendían trigo;
“panaderos”
a los que sabían cernir bien la harina, amasarla y sobarla, leudarla, heñir, forjar o formar el pan, meter al horno y cocerlo muy bien; el que no estaba en alguna de las clasificaciones anteriores, podían comprar y vender cualquier tipo de trigo

Puebla y Tlaxcala fueron los primeros lugares donde se fomentó la siembra de trigo aunque para ello se tuvo que arrasar con bosques y milpas. Rápidamente el trigo, su harina y los panes, bizcochos o frutos marinos, se convirtieron en tributo a la Corona.

Después de la conquista de Tenochtitlan, los primeros molinos de trigo se instalaron en el valle de México, en la parte occidental, siendo el primero en Tacubaya. Posteriormente se construyeron en Puebla y Tlaxcala. La ciudad de México era el lugar con mayor demanda de harina de trigo por lo que pronto se vio rodeada de sementeras.

El oficio de bizcochero era muy importante, pero quien era panadero no podía ser bizcochero y viceversa. Quien infringiera tal regla, recibía una penalización de 50 pesos, la confiscación de toda su harina e incluso prohibir de por vida, el trabajo en ambos oficios.

Será en 1524, que el primer pan elaborado con trigo de la Nueva España, verá la luz.

Y es en Tlaxcala con la mezcla de costumbres y de ingredientes, que nacerá un pan representante del mestizaje, pero ésa, es otra historia…