

Nuestra Sazón

Reseña de libro

Pan de Muerto en el Estado de Puebla y Regiones Aledañas: Características, Procedimientos y Tradición

*de Yesbek Rocío Morales Paredes, César Yáñez Santamaría y
Teresa Gladys Cerón Carrillo*

Reseña escrita por:

Dr. Luis Fernando Salazar Monsalve¹

¹ Maestro en Estudios turísticos superiores
Universidad de Cádiz, en España

Publicado por Cromberger Editores e Impresores y escrito por los doctores Yesbek Rocío Morales Paredes, César Yáñez Santamaría y Teresa Gladys Cerón Carrillo, el libro *Pan de Muerto en el Estado de Puebla y Regiones Aledañas* es un homenaje a una de las tradiciones gastronómicas más representativas de México. Esta obra, además de ser un recetario, trasciende al convertirse en un documento académico y cultural que recupera saberes ancestrales a través de una rigurosa investigación.

El prólogo del libro, escrito por la docyora Carolina Gómez Hinojosa, destaca el carácter educativo y patrimonial de este trabajo, el cual logra amalgamar tradición y conocimiento académico; además, enfatiza cómo el texto se convierte en una herramienta invaluable para estudiantes de gastronomía y turismo, así como para el público interesado en las costumbres culinarias mexicanas, la meticulosidad del trabajo se aprecia en la recopilación de recetas transmitidas oralmente por generaciones, las cuales plasman la esencia de la identidad poblana y su conexión con el Día de Muertos.

La introducción nos sumerge en la riqueza gastronómica de Puebla, resaltando cómo el pan de muerto no solo es un alimento, sino también un símbolo de respeto y afecto hacia los seres queridos que han partido, explicando esa conexión espiritual que se refuerza con la descripción de su elaboración como un proceso que involucra no solo técnica, sino también devoción y creatividad.

El texto profundiza en el pan de muerto como patrimonio gastronómico, ya que se analiza su origen histórico, que remonta a la época prehispánica, y su evolución hasta convertirse en el elemento distintivo de las ofrendas contemporáneas; la investigación resalta cómo cada región imprime su sello particular en las recetas, demostrando la diversidad de técnicas e ingredientes, como ejemplo, en Puebla, el pan de muerto incluye hojaldra perfumada con agua de azahar y, en ocasiones, se enriquece con anís o nuez.

Entre los aspectos más destacados del libro se encuentra el extenso recetario que invita a los lectores a explorar la variedad de panes de muerto que se producen en la región,

partiendo de los tradicionales “golletes” con su característica cubierta de azúcar rosa hasta las “hojaldras” decoradas con formas que evocan huesos y lágrimas, cada receta refleja una historia y una tradición. El valor de la obra radica en que no es solo un compendio de ingredientes y procedimientos; también es un testimonio de cómo los sabores conectan generaciones y preservan el legado cultural.

El apartado sobre propiedades nutricionales del pan y características fisicoquímicas es un ejemplo del equilibrio entre rigor científico y accesibilidad del lenguaje, en él se explica, con detalle, la importancia de ingredientes como la harina, el huevo y la mantequilla, así como el papel de las técnicas de amasado y fermentación en el resultado final, complementando en el enfoque académico la narrativa cultural, dotando al lector de una comprensión integral del producto.

Asimismo, la obra no olvida el contexto social y económico de la panificación tradicional, que por medio de entrevistas realizadas a panaderos y cocineras tradicionales resaltan el impacto de la industrialización en las prácticas culinarias locales, sin embargo, también celebran la resistencia de las comunidades por mantener vivos sus métodos y recetas, a pesar de los retos que enfrentan.

En conclusión, *Pan de Muerto en el Estado de Puebla y Regiones Aledañas* es más que un libro de cocina, es una ventana al alma de una tradición viva, la lectura resulta indispensable para quienes deseen adentrarse en el mundo de la gastronomía tradicional mexicana, así como para aquellos interesados en comprender cómo los alimentos trascienden su función básica para convertirse en vehículos de memoria, identidad y afecto; gracias a su enfoque integral, esta obra se posiciona como una referencia clave en el estudio del pan de muerto y, más ampliamente, en el análisis de la cultura gastronómica mexicana.