

# Nuestra Sazón

## Los pambacitos de Otzolotepec Sabores que encierran recuerdos y nostalgia

**Francisco Hurtado Cisneros<sup>1</sup>**

---

<sup>1</sup> Licenciado en Historia por la Universidad Autónoma del Estado de México  
Cronista de Otzolotepec por la Asociación Mexiquense de Cronistas  
AMECRON

Entre las múltiples cosas que trajeron los españoles, cuando llegaron a lo que denominaron Nueva España y posteriormente derivó en México, estuvo la manera de elaborar harina de trigo con la cual se prepararon diferentes alimentos, entre ellos el pan. Los naturales no fueron ajenos al producto a base de trigo pues ellos también obtenían harina a base de maíz con la cual preparaban infinidad de alimentos, por lo tanto, no fueron ajenos a ese producto peninsular, sin embargo, ante la imposición no tuvieron más aceptar y hacer uso del producto a base de trigo con lo cual comenzaron a elaborar distintos alimentos en la época colonia.

Diferentes tipos de pan nacieron en la Nueva España elaborados en espacios exclusivos para ello. Las panaderías, donde se emplearon tanto a hombres como mujeres en su mayoría naturales, en sus inicios estuvieron concentradas en los centros urbanos, y por supuesto que los dueños fueron los españoles. Hay investigaciones que afirman que 1525 ya había varias panaderías en la capital de la Nueva España, y era tanta la importancia de este tipo de negocios que tuvo que ser regularizado por las autoridades virreinales. (García, 1988)

La calidad del pan estuvo en función de las clases sociales, fueron cinco tipos de este alimento que se produjeron durante gran parte del dominio español: el pan especial, el pan floreado, el pan común, el pambazo y la cemita, los tres primeros elaborados con materias primas de primera calidad, y los dos últimos de menor calidad, es fácil determinar cuales estaban destinados a las clases altas y cuales a las clases bajas (García, 1988).

En ese sentido, nos centraremos en uno en especial, el pambazo, pero no se debe confundir con el pambazo actual elaborado con telera, bañado en chile y relleno de diversos ingredientes; al que se hará referencia es el fabricado desde la época colonial que fue muy popular en el municipio de Oztolotepec marcando toda una época. Se tiene conocimiento que desde sus inicios se le dio la forma de un pequeño cuadrado o rectángulo reconocido por su color ámbar debido al tipo de harina y azúcar con el que era elaborado.

Ese tipo de pan como ya vimos desde tiempos del virreinato se le consideró un pan “corriente”. Su nombre deriva de dos palabras: pan y basso; *basso* que significa *bajo*

(<https://dle.rae.es/bajo>), de ahí que su nombre signifique pan de abajo que se aplicó para referirse al pan que consumía la gente de clase baja. Al respecto Virginia García refiriéndose a este tipo de pan dice:

...el nombre de este tipo de pan proviene de “pan-baxo”, debido a que en su elaboración se mezclaban los “esquilmos” o residuos que quedaban después de cernir la harina. Se trataba de un pan de inferior calidad porque se empleaban harinas provenientes de trigos averiados: picados, agorgojados, excalentados, etc. La producción de pambazo era muy baja, sólo se destinaba a ella un 4% de la harina que entraba a la ciudad (García, 1988).

Conforme fue pasando el tiempo se le agregaron otros ingredientes a ese tipo de pan, como anís y piloncillo. Aún así, no perdió su sencillez, por el contrario, se popularizó más entre los pueblos, pero sin dejar de ser para muchos un pan corriente, incluso, así lo siguen considerando algunos panaderos hoy en el siglo XXI. Aunque hoy, pocas, muy pocas panaderías lo hacen respetando su originalidad, de ahí, que me parece relevante entrelazar la historia del pambazo con la tradición gastronómica pasada del municipio de Otzolotepec.

Con solo verlos nos regresa al tiempo cuando por la mañana o la tarde se encaminaba uno a la tienda más cercana donde se vendían, o a la panadería donde los hacían; muchas veces los abuelos nos encargaban unos y nos decían, “me traes unos pambacitos”. De regreso con el encargo dentro de la bolsa de papel, antes de llegar a casa ya se olía desde el camino el olor a café que hervía en la olla de barro, no era difícil imaginar cómo se disfrutarían aquellos panes que a mediados del siglo pasado seguían siendo baratos debido a su naturaleza de por qué y para quién nacieron, como ya se mencionó.

En la cabecera municipal del municipio de Otzolotepec, Estado de México que hasta octubre de 1933 se llamó San Bartolo y después cambió a Villa Cuauhtémoc, existieron dos establecimientos donde se elaboró exquisito pan, entre ellos, el tradicional pambazo respetando su ancestral elaboración. Los inicios de los años 1970 marcaron la desaparición de esos lugares que como se estilizaba en aquellos tiempos se les conocía o nombraba por el nombre o apellido del dueño, la tienda de Herlindo Robles y la de los Patoni.

Hoy, son pocas las panaderías que se niegan a que desaparezca ese delicioso pan, aunque ya no con la misma calidad y sabor de antaño; sobre todo, son particulares quienes de manera artesanal siguen respetando en lo más posible la manera como se fabricaba en tiempos de la Colonia cuando estuvo dirigido a la gente de bajos recursos. Su distribución y comercialización es conocida como “ranchear”, es decir, se ofrecen en las distintas comunidades, o en su caso, para revender. De una u otra forma, ellos, y a quienes nos gustan, ayudamos a mantener la tradición en nuestro municipio para que se sigan elaborando los pambacitos, que consideramos una herencia colonial.

No puede uno escapar a la tentación de comerlos acompañados con una de las bebidas tradicionales, el atole de masa. A lo largo de siglos los otzolotepenses lo han disfrutado sobre todo en épocas de frío o lluvia que es cuando más se antoja. Sin importar si era para la gente humilde o no, lo cierto es que es un pan riquísimo que en antaño se vendía en algunas panaderías, y hoy, es más bien un pan artesanal que muy pocos elaboran respetando su originalidad, en la medida de lo posible. Nos transportan al pasado cuando se acompañan con un atole de masa o el aromático café de olla endulzado con piloncillo. Son añoranzas de nuestro municipio cuando las panaderías de Herlino y de los Patoni impregnaban en el centro del pueblo el exquisito aroma a pan, aroma a historia.

## Referencias

- Redacción Blog. El pan nuestro de cada día: Cómo llegó la panadería a México. (2022). <https://blogs.unitec.mx/vida-universitaria/como-llego-la-panaderia-a-mexico/#:~:text=Pero%20la%20tradici%C3%B3n%20de%20la,lo%20moldeaban%20de%20origen%20ind%C3%ADgena>.
- García, Virginia. La alimentación en la ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII. (1988). Historias, 19, 73-80. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/historias/article/view/14937>
- García, Mariana. Cómo lucía la primera panadería de la CDMX. (2023). <https://www.infobae.com/mexico/2023/05/19/como-lucia-la-primera-panaderia-de-la-cdmx/>
- Barros, Cristina. Marco B. Panadería mexicana. Formas con sabor. (2007). <https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/index.php/221-vol-58-num-2-abril-junio-2007>.