

Nuestra Sazón

El pan de Zitácuaro y otros panes,
festín de los tragones

Lic. en Hist. José Jaime Castro Reséndiz¹

¹ Cronista Emérito del Plantel Cuauhtémoc. UAEMéx.

“Paaanadero con el pan...”, en los años cincuenta era el grito que pregonaba todos los días por las mañanas y las tardes. Aquel bonachón, barrigón y gritón que lo conocíamos con el mote de El chiringas. Don Juan, panadero con su gran canasto tejido de carrizo que acostumbraba a comprarlo en las riveras de la gran laguna de Cuitzeo y que llevaba en perfecto equilibrio en la cabeza, por las calles de mi ciudad natal, Zitácuaro, en el Estado de Michoacán.

Destaca el bolillo y la telera, pan que dio origen a las populares y famosas tortas que en Zitácuaro rellenamos de una exquisita conserva de frutas de la región como el higo, tejocote, durazno, sidra, calabaza, chilacayote, bonete, entre otras, e inclusive actualmente es motivo de la feria de la conserva en cada Semana Santa (Castro, 2007).

Por cierto, en la elaboración de bolillos y teleras, en mi opinión, los más sabrosos eran aquellos que procesaba don Paulino Hernández en el amasijo de doña Juana Merlos, que estaba en la calle de Salazar y que a finales de los años sesentas disfrutábamos por las mañanas con Armando Jaimes, acompañándolos de un delicioso y aromático café que don Paulino nos daba antes de llevar el pan al mercado.

En los ranchos se elabora un tipo de pan redondo con rayas en forma de espiral hecha a base de una pasta blanca. Panes cocidos en hornos de barro calentados con leña de encino, material abundante en los cerros que rodean el Valle de Quencio. Madera recomendable para obtener un extraordinario carbón generador de duraderas brasas ideales para hornear el pan que será vendido en el pueblo en grandes canastos de carrizo tejido por los artesanos de Queréndaro, Michoacán. Pan envuelto en hojas de una planta silvestre llamada molulo con el fin de mantenerlo fresco y con un aromático y característico sabor.

También son tradicionales los panes de manteca, olla, vapor y las típicas cemitas, sin olvidar el inconfundible pan de huevo y pan de nata, preferidos por la población zitacuarenses y que en el mercado Melchor Ocampo del centro de la ciudad se despacha en grandes cantidades a propios y visitantes.

No puede faltar el pan de dulce, que Sergio Rojas enumera en su texto Variedades de pan en Zitácuaro y de los cuales destacan: cuernos, calzones, pellizcadas, chilindrinas, conchas, espejos, costras, abanicos de chocolate, peinetas, trenzas, tacos de cajeta, gusanos, campechanas, palomas, ojo de buey, bísquets, caracoles, flores, coronas, novias, piedras, gendarmes, cocolas, condes, hojaldras, picones y huesos, entre otros muchos estilos y formas. El ingenio de los nombres, destaca Rojas en su crónica, se nota en la variedad de pan dulce en las que hay corbatas que nadie va a lucir, monjas que no llevan hábito, cemitas que no son hebreas, orejas que no oyen, chorreadas que nunca se bañan y ojos de Pancha que nunca ven.

No hay que olvidar que la gente del pueblo con la sabiduría filosófica que da la escuela de la vida, han creado refranes refiriéndose al pan y que a la letra dicen: "Con buena hambre no hay mal pan", "Con pan y vino se anda el camino", "Las penas y los duelos con pan son menos", "En el modo de cortar el pan se conoce al que es tragón" o "Pan con pan no sabe", entre muchos otros.

En la historia nacional se dice que Maximiliano y Carlota eran asiduos consumidores de pan, se engolosinaban con los croissants, magdalenas, volovanes, mostachones, conchas y cuernos de higo. También se cuenta que Don Porfirio Díaz cuando sopeaba su chocolate de estilo oaxaqueño con sus muy preferidas conchas de vainilla; terminaba con su gran bigote remojado de su espumante bebida, recibiendo por ello el regaño de su esposa, siempre tan propia y elegante al muy puro estilo copiado de los franceses.

En la comunidad de San Francisco Coatepec de Morelos, al que comúnmente conocemos como "San Pancho", Tenencia de Zitácuaro, desde hace más de 90 años se celebra con pan, cada 30 de septiembre, para conmemorar a nuestro célebre michoacano y héroe nacioal: José María Morelos y Pavón. En esta fecha se elabora el rosquete que es un pan hecho con harina, huevo, levadura, manteca y en forma de rosca pequeña, de ahí su nombre. Su textura es suave y de sabor exquisito y para no perder esas características durante los días que dura su venta o su consumo en la feria de "San Pancho", se guardan en chiquigüites de carrizo

trenzado de Queréndaro envueltos en hojas de la planta silvestre llamada molulo, que es recolectado en las cañadas o riveras de los ríos de San Felipe y de San Miguel o bien en la Palma de la Encarnación o en Camémbaro. Dicha planta además de conservar la suavidad del rosquete, le complementa un agradable sabor y olor característico muy propio del molulo.

Para no estropear el recubrimiento de los rosquitos, se venden engarzados con una cinta que se le conoce con el nombre de “cicua”, especie de cinta trenzada y elaborada a partir de las capas fibrosas concéntricas y desprendidas del tallo de la planta del plátano, que en mi tierra le llamamos “huemba”.

En el Pueblo de San Miguel Chichimiquillas, también tenencia de Zitácuaro Michoacán, el 29 de septiembre de cada año en sus fiestas patronales, se festeja en los hogares de las familias del lugar, consumiendo los tradicionales rosquitos y tamales elaborados a base de harina de espiga de maíz, acompañados de un calientito y humeante atole de “Puscua” que se elabora a base de maíz cocido y molido martajado en metate o bien un tradicional atole agridulce de zarza silvestre.

Hoy en día aunque ya muy poco o la casi ya desaparecida tradición, todavía se llega a observar en algunos lugares cercanos a la Ciudad de Zitácuaro como Camenbaro, en las ceremonias de pedimento de la mano de la novia o cuando se solicita un compadrazgo, se acostumbra a ofrecer pan para ser aceptados. Con el paso del tiempo poco a poco esta tradición se ha ido perdiendo o bien ya se perdió.

Otra costumbre que también se va olvidando, es el ofrecimiento de las “cuelgas” que consistían en un arco o “yugo” hecho de pan en forma de herradura, adornado con guirnaldas a base de flores de bugambilia, frutas y dulces, a los que además se les amarraban tres panes grandes con forma de muñeco que cuelgan de los hombros hacia el pecho y la espalda, a manera de escapulario o bien grandes rosas también de pan que se llevan en la cabeza durante un típico baile con música de banda de viento.

En el Estado de Michoacán cuando hay cambios de mayordomías, los mayordomos, fiscales y topiles, entrantes y salientes se ponen las “cuelgas” y coronas sobre la cabeza y bailan al ritmo de la música de banda de viento. Esto simboliza el respeto y la confianza que se deposita en las nuevas autoridades seculares.

Los nuevos mayordomos proceden a repartir pan entre los asistentes y aquellos que aceptan un trozo, se comprometen a ayudar al nuevo mayordomo en las actividades de la fiesta y todo el año como fiscales o topiles para el cuidado del templo. Las “cuelgas” entre la población otomí en el Estado de México, aunque no adornadas con pan, sirven para agradecer a las autoridades municipales o visitantes distinguidos su presencia en la comunidad.

La diversidad culinaria de México hace que cada entidad tenga sus propias especialidades de pan: las coyotas de Sonora, marquesotes de Veracruz, picones de Guadalajara, tacuarines de Sinaloa, pan de tuba de Colima, cocoles de anís de Chalco, Estado de México y las cemitas de Michoacán y Guerrero. Los lasloyos, deliciosos panes que se disfrutan allá por Temascalpec en el sur del Estado de México, se les cubre con azúcar antes de hornearse para que brillen, además se le rellenan con una bolita de masa acompañada de miel hecha a base de piloncillo. Pero de Zitácuaro, hay algo que guardo celosamente en mis recuerdos: el rico pan para deleite de los que no nos interesa conservar la figura, dándonos un verdadero festín por su calidad, variedad y sabor.

Referencias

- ROJAS BOLAÑOS, Sergio. (2007) “Variedades de pan en Zitácuaro.” Crónica. H. Zitácuaro, Mich. Abril de 2010.
- CASTRO JAIMES, María del Rosario. (2007). Mestizaje Culinario en México. (Tesis de licenciatura) Toluca, México. IUW
- CASTRO JAIMES, José Jaime. (2010) Influencia francesa en la gastronomía mexicana durante el Porfiriato. (Tesis de licenciatura). Toluca, México. IUW