

El pan tradicional de Chicontepec de Tejeda: patrimonio gastronómico de la Huasteca Veracruzana

Isabel Contreras Rivera¹

Diana Castro-Ricalde²

1 Maestra en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana de la Universidad Autónoma del Estado de México.

2 Doctora en Ciencias Sociales, Profesora de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.

castrod4@gmail.com

El pan tradicional de Chicontepec de Tejeda: patrimonio gastronómico de la Huasteca Veracruzana

Resumen

En Chicontepec de Tejeda, municipio ubicado en la Huasteca veracruzana, existe un valioso patrimonio gastronómico poco conocido: el pan tradicional elaborado de manera artesanal, que conjuga técnicas únicas e ingredientes endémicos que dotan de sabores distintivos a los panes de esta región. En este pequeño poblado del estado de Veracruz, México, únicamente cinco familias mantienen viva esta tradición, confeccionando productos auténticos que reflejan su identidad cultural.

Sin embargo, se ha identificado el problema que, con el tiempo, algunos miembros de las familias han ido migrando o abandonando la tradición, y con ellos, los saberes relacionados con la panadería tradicional; nuevas variantes industriales han comenzado a sustituir las piezas artesanales, propiciando la paulatina desaparición de este patrimonio; de aquí la relevancia de su preservación.

El estudio que se presenta tiene como objetivo documentar esta rica tradición, para fomentar el conocimiento del patrimonio gastronómico conformado por la panadería de Chicontepec de Tejeda. Para ello, se describen más de veinte tipos de pan, así como los procesos y utensilios empleados para su elaboración.

La metodología utilizada para la recopilación de información tuvo un enfoque cualitativo, y técnicas como la observación participante y la entrevista a profundidad aplicada a los sujetos de estudio: panaderas artesanales y autoridades municipales, cuya visión refleja el aprecio y valoración de esta herencia culinaria única, lo que también se espera transmitir a través de este estudio.

Palabras clave

Pan tradicional, panadería huasteca, patrimonio gastronómico.

Abstract

In Chicontepec de Tejeda, a municipality located in the Huasteca Veracruzana, there is a valuable little-known gastronomic heritage: traditional bread made in an artisanal way. This ancestral craft combines unique techniques and endemic ingredients that give distinctive flavors to the bread of this region. In this small town in the state of Veracruz, Mexico, there are only five families that keep this tradition alive, creating authentic products that are a reflection of their cultural identity.

However, there is a problema: over time, some family members have migrated or abandoned the tradition, and with them, the knowledge related to bread making has been diluted; new industrial variants have begun to replace artisanal pieces, leading to the gradual disappearance of this gastronomic heritage. Hence the relevance of its preservation.

The study aims to document this rich tradition, to promote knowledge of the gastronomic heritage made up of the Huasteca bakery. To this end, more than twenty types of bread are described, as well as the processes and utensils used to make them.

Highlighting the methodology: a qualitative approach, using techniques such as participant observation and in-depth interviews applied to the study subjects involved: artisanal bakers and municipal authorities, whose vision reflects the appreciation and valuation of this heritage, which is also expected to be transmitted through this study.

Key words

Traditional bread, Huasteca bakery, gastronomic heritage.

Introducción

El pan es un alimento que ha sido fundamental en la dieta humana desde hace miles de años; se ha documentado que en 8000 a.C. en Mesopotamia y Egipto, se comenzó a experimentar con la molienda de trigo y otros granos, así como con la cocción de masas para crear las primeras formas de pan (Matvejevic, 2013).

La habilidad para elaborar dicho pan se expandió gradualmente en las civilizaciones antiguas; en el norte de África, el pan constituye desde entonces la base de su alimentación (Bourgeois & Larpent, 1995). Estos productos llegaron a América después de que los pueblos originarios fueron conquistados por los españoles. Antes de esa época, y hablando de México en particular, sólo se elaboraban en el comal piezas peculiares de alimentos a base de maíz (Ledesma, 2008).

A partir de la Conquista, los españoles trajeron el trigo y con él, todo su uso y conocimiento en la elaboración de alimentos, algunos de los cuales fueron adaptándose a la dieta de los pueblos prehispánicos y sin duda tomando un lugar muy importante dentro de la gastronomía mexicana, constituyendo el pan confeccionado a base de dicho cereal, un producto básico de consumo, una gran fuente de empleo y parte del patrimonio artesanal del país que ha perdurado y evolucionado hasta la actualidad (Long, 1996).

El proceso de preparación del pan en nuestro país fue floreciendo gracias al empleo de distintos tipos de harina, primero a base de trigo y luego de maíz, y a la consiguiente creación de piezas diversas con nombres provocativos, formas únicas, técnicas, sabores y usos variados, que fueron conquistando la vista y el paladar de los consumidores de manera paulatina (Díaz, 2021).

La introducción de los panes franceses en México a finales del siglo XIX y principios del XX marcó una etapa significativa en el desarrollo de la panadería nacional. Durante la época de la intervención francesa (1862-1867) y del posterior influjo cultural europeo, se comenzaron a elaborar gran variedad de panes artesanales, como *baguettes*, *croissants* y *pain de champagne* (Iglesias & Salinas, 1997).

Estos productos destacaban por su técnica de fermentación y su textura, y comenzaron a integrarse en el repertorio culinario mexicano influenciando no sólo las formas de producción, sino también las preferencias de los consumidores (Monroy, 2000). Los panes franceses no sólo enriquecieron la oferta panadera en México, sino que también contribuyeron a la fusión de tradiciones internacionales con saberes gastronómicos locales (Moreno, 2022).

Un caso singular en cuanto a la panadería nacional son las piezas artesanales que elaboran los panaderos y se consumen ampliamente en diversas regiones de México; es el caso del pan producido en la región Huasteca, región multicultural que comprende la parte sur de Tamaulipas, el norte de Veracruz, el oriente de San Luis Potosí, el norte de Hidalgo, una porción pequeña del norte de Querétaro, Puebla y Guanajuato (De Gortari & Ruvalcaba, 1990).

La región Huasteca fue determinada así culturalmente, ya que tuvo como antecedente el antiguo reino de Huastecapan, donde se forjó la cultura huasteca en la época prehispánica, y en donde convivían al menos seis grupos indígenas que han dado identidad a esa parte del territorio nacional (INAH, 2008).

En la Huasteca veracruzana se ubica el municipio de Chicontepec, y en él su cabecera municipal, Chicontepec de Tejeda, donde la elaboración de pan forma parte de su riqueza gastronómica; se ha podido identificar que sólo cinco familias del poblado poseen este saber tradicional relacionado con el pan huasteco confeccionado únicamente en este lugar.

En esta localidad los panes que tienen sabores y formas peculiares, distintos a los de otras partes del país (Ramírez, 1999). Desafortunadamente, a través del tiempo, se han dejado de elaborar algunas piezas específicas y se han ido perdiendo algunos nombres habituales que identificaban de forma inequívoca esta tradición cultural y gastronómica de la mencionada comunidad.

Con el paso del tiempo, se ha vuelto evidente la aparición de nuevas formas y tipos de panes huastecos, lo que no constituye un problema en sí, ya que esto es parte de la evolución natural de la gastronomía; lo que se considera un conflicto, es el hecho de que se

ha ido sustituyendo el pan tradicional por otro tipo de panadería industrializada, fabricada en masa, lo que va borrando de la memoria colectiva la forma de cada pan, y el significado conferido a cada uno.

De aquí la importancia de esta investigación que pretende documentar y destacar la autenticidad de la tradición panadera para que el público en general, tanto a nivel local como nacional e internacional, conozca y aprecie la riqueza cultural de la panadería huasteca tradicional, lo que puede contribuir a la valoración de su patrimonio gastronómico y, en consecuencia, de su identidad cultural.

Desarrollo

En la región de la Huasteca veracruzana, las principales actividades económicas incluyen la agricultura, la pesca, la ganadería y la producción de cítricos, así como la extracción de petróleo y la industria petroquímica en algunas áreas. La región también es conocida por su producción de azúcar y café (Blázquez y otros, 2016). Dicha región comprende 34 municipios, entre ellos Chicontepec, ubicado en la Sierra madre Oriental; reciben el nombre local de Sierra de Chicontepec, de ahí su nombre: del náhuatl *Chicom-tepe-c*; *Chicom*, siete; *Tepetl*, cerro; C en: "En siete cerros" (Hernández, 2021).

Este pueblo es conocido como "Balcón de la Huasteca" por la hermosa vista que ofrece del pueblo y del paisaje verde que se extiende hacia la costa, desde donde se puede observar el cerro del Postectitla, formado por basalto gris azulado. Los domingos son días de plaza en Chicontepec de Tejeda y personas de la etnia náhuatl, suelen bajar de las serranías cercanas a vender carne seca, café en polvo, tabaco seco en hojas; así como morrales, tiras con fino bordado de cruz, cestas y diversos productos agrícolas.

Entre su gastronomía más representativa se encuentran las albóndigas de fiesta, el *enxonacatado*, variedad de moles, enchiladas con cecina; *bocoles*, *molotes*, *zacahuil*, *estrujadas* y enchiladas huastecas fritas; como postres se puede encontrar gran cantidad

de dulces caseros y panes elaborados con productos locales como la caña de azúcar, de la que se obtiene pilón y el aguardiente, este último una bebida típica de la región al igual que el café y el chocolate (Ramírez, 1999).

De acuerdo con algunas de las entrevistas realizadas durante el estudio, se pudo identificar que actualmente continúan elaborando pan tradicional cinco panaderas, y las piezas se expenden en tres panaderías; con base en esta información se detalla lo siguiente:

1. Panadería “Doña Emma”, ubicada en la calle 5 de mayo no. 6, colonia I. Centro en Chicontepec; es atendida actualmente por Alma Clementina Miranda Martínez, hija de la señora Emma Martínez Pérez, fundadora de este pequeño comercio, quien vende -entre las piezas más destacadas de pan-, los llamados *caprichos, encan-
cacadas, empanadas, lisas y revueltas*.

Fotografía 1. Fachada de la panadería “Doña Emma”.



Fotografía: Isabel Contreras Rivera

2. Panadería “La Victoria”, mejor conocida como la panadería de “Doña Reyna”, ubicada en avenida López Mateos No. 23, colonia Benito Juárez, en Chicontepec; es atendida actualmente por la señora Bertha Gloria Guzmán Zenil, hija de la señora Reyna Zenil Olivares -fundadora de esta panadería-. Su pieza más destacada es el llamado *capricho*.

Fotografía 2. Fachada de la panadería “La Victoria”.



Fotografía: Isabel Contreras Rivera

3. Panadería “La Princesa”, ubicada en Av. López Mateos no. 29, Col. Benito Juárez, igual en Chicontepec; es atendida actualmente por la señora Minerva Chagoya Fuentes (Mini), hija de la señora Lina Fuentes Hernández, fundadora de esta panadería en 1950. Entre las piezas más destacadas que elaboran se encuentran son los llamados *caprichos, enhancacadas y empanadas*, las cuales son las que más se venden.

Fotografía 3. Fachada de la panadería “La Princesa”.



Fotografía: Isabel Contreras Rivera

4. Panadería de la “Familia Guerra”, que fue iniciada por la bisabuela Epifanía Guerra Pérez, quien fue la panadera fundadora, seguida de la abuela Carmen Cerecedo Guerra, tradición continuada por la nieta Atenodora Almaro Cerecedo (Tolola) y por la señora Adela Herrera Hernández. Todas ellas han colaborado o continúan haciéndolo en la panadería ubicada en Juárez no. 8, colonia centro en Chicuantepec de Tejeda. Actualmente la señora Nora Virginia Melo Herrera, quien da clases de panadería tradicional utilizando horno a gas, se dedica igualmente a vender pan tradicional de forma informal y ocasional en su domicilio (Morelos No. 2, colonia Centro) siendo sus panes más vendidos los *caprichos*, *las enhancacadas* y los *pemoles*.

Fotografía 4. Señora Carmen Cerecedo Guerra, haciendo pan.



Fuente: Elaboración propia (2024). **Fotografía:** Isabel Contreras Rivera

5. Panadería huasteca de la “Familia Chagoya”; la bisabuela Emilia Chagoya Fernández fue la panadera fundadora, seguida por la abuela Amparo Galván Chagoya. Quien continuó la tradición fue la señora María Teresa López Galván y actualmente es la señora Irma Georgina Herrera López quien se dedica a ello en la panadería ubicada en Adolfo López Mateos, colonia Centro (cerca de la antigua terminal de autobuses). La señora Georgina actualmente elabora alrededor de 600 piezas de panadería tradicional, especialmente en las festividades de Xantolo (Todos los Santos, en el mes de noviembre de cada año) empleando ingredientes, utensilios y métodos tradicionales.

Fotografía 5. Señora Irma Georgina Herrera López, barriendo su horno.



Fotografía: Isabel Contreras Rivera

Además de las cinco panaderas tradicionales mencionadas -recuérdese que las dos últimas no elaboran pan con fines comerciales, sólo preparan o expenden pan en ocasiones especiales-, en la zona también se pueden encontrar otros establecimientos que ofrecen una versión más moderna y comercializada del pan, con formas e ingredientes convencionales e incluso industrializados que difieren notablemente del característico estilo de la panadería huasteca tradicional. Aquellos consumidores que busquen experimentar la autenticidad y el sabor único de la panadería huasteca tradicional deben acudir a las panaderías reseñadas.

Metodología

Este estudio se basó en un enfoque cualitativo de investigación; de acuerdo con autores como Taylor & Bogdan (1984), para ello se requiere entender el fenómeno social desde la propia perspectiva del investigador observante para así desarrollar conceptos, intelecciones y comprensiones de forma inductiva partiendo de los datos obtenidos de informantes de forma natural. En esta investigación, se recopilaron experiencias compartidas por los participantes a través de la observación y la entrevista, lo que permitió conocer de manera natural su entorno.

En cuanto al método de trabajo, se aplicó la Investigación-Acción concebida (Lewin et al., 2006) como una actividad colectiva para el bien de todos, que consiste en establecer cambios apropiados al contexto; para este estudio, se involucró a los actores relacionados (panaderas artesanas) y algunos informantes claves reconocidos en el pueblo, como al maestro Francisco Hernández y al licenciado Francisco Hernández Zamora, cronista del pueblo, así como autoridades municipales.

Se llevaron a cabo alrededor de diez visitas a Chicontepec de Tejeda en distintas épocas del año para poder documentar todo lo relacionado con el pan tradicional, así como un aproximado de cincuenta recorridos por la comunidad, incluyendo panaderías y oficinas gubernamentales, donde se pudo interactuar de manera frecuente con las panaderas artesanas y autoridades, utilizando habilidades interpretativas que favorecieron la comunicación, las tácticas de acercamiento, empatía y creación de un clima favorable.

Una de las técnicas aplicadas fue la observación participante que se realizaba en cada visita, en las cuales se observaba el proceso de elaboración del pan y en ocasiones se intervenía, registrando todo en un diario de campo; otra técnica fue la entrevista no estructurada o abierta a quienes poseen un conocimiento detallado de la panadería huasteca tradicional. Estas entrevistas se realizaron en un ambiente informal de diálogo, lo que permitió la exploración de nuevas preguntas y la obtención de información valiosa sobre las técnicas de elaboración del pan y su importancia cultural (Eiroa & Barranquero, 2017).

Para recopilar la información se utilizaron diversos instrumentos de investigación, como una cámara fotográfica para documentar visualmente los procesos de producción del pan y el entorno de las panaderías, así como de las piezas producidas. También se utilizaron notas de voz y una libreta de notas para registrar observaciones, impresiones y detalles importantes durante las visitas y entrevistas.

Resultados

En relación con el objetivo general, que es la caracterización del pan huasteco tradicional, se pudo identificar lo siguiente: dentro de los archivos municipales de Chicontepec de Tejeda, no existen documentos físicos que indiquen los principios de la panadería tradicional, ya que el cronista anterior (el profesor Andrés Pérez Pardavé) quien pudiera tener información sobre ello, falleció el 14 de septiembre de 2015 sin dejar documentación explícita al respecto.

El actual cronista, el licenciado Francisco Hernández Zamora, apenas fue nombrado a principios del mes de marzo de 2024. Este informante clave (Hernández, comunicación personal, 18 de marzo de 2024) refiere que cualquier indicio escrito de los orígenes del pan, se quemó junto con todos los documentos tanto administrativos como literarios del municipio, durante las guerras civiles o contiendas internas que se desarrollaron en la región a inicios de 1900. De tal forma que la historia del pan que se narra e ilustra a continuación se ha ido recopilando con base en testimonios orales, tanto de panaderas como de pobladores.

La panadería huasteca tradicional tiene sus inicios en la época colonial, lo que se sabe a través de las recetas de masa transmitidas por integrantes de la etnia nahua o náhuatl (Ramírez, 1999), uno de los principales grupos étnicos de la zona. En dichas preparaciones se utilizaban antes y ahora, ingredientes como: manteca de cerdo, harina, leche bronca; así como canela, huevo de patio, pilón, aguardiente de caña (refino), queso de palma y levadura criolla (masa madre).

Se sabe que estos ingredientes autóctonos mezclados, se horneaban entre 15 y 35 minutos en hornos de barro (lo que dependía del tamaño y peso de la preparación), empleando leña de encino y naranjo; el tiempo de horneado estaba también determinado por el número y tipo de piezas que se metían a cocer, lo cual no ha variado mucho en relación con los tiempos actuales de elaboración.

La caracterización del pan huasteco que se incluye en esta investigación (ver Tabla 1) se realizó de acuerdo con un análisis de atributos físicos, sensoriales, composición básica y contexto cultural, datos recabados con base en la información proporcionada por los informantes clave. Se destaca que las piezas de pan documentadas presentan una combinación de bollo blanco y bollo amarillo o de huevo, que constituyen una mezcla distintiva que resalta la versatilidad y la creatividad en la elaboración de cada pan huasteco tradicional.

Esta fusión de masas, que pueden ser utilizadas individualmente o en conjunto, agrega una dimensión adicional de sabor y textura a los productos finales, algunos de ellos rellenos de queso de palma con azúcar o pilón (ingredientes endémicos), lo que constituye una experiencia gastronómica única para quienes tienen el privilegio de probarlos.

En contraste, en los últimos tres productos horneados que se presentan, se emplean masas distintas que se clasifican dentro de la línea de repostería, cada una con su propia historia y características únicas. Estas masas han sido catalogadas sólo como antecedente histórico y para dar cuenta que se trata de piezas diferentes que también forman parte de la panadería huasteca tradicional, reflejando toda la maestría y la dedicación de las panaderas artesanas de Chicontepec de Tejeda

Tabla 1. Caracterización del pan tradicional de Chicontepec de Tejeda, Veracruz.

PAN	NOMBRE	ORIGEN DEL NOMBRE	INGREDIENTES	MORFOLOGÍA
	Capricho	Proviene de las cuarteadoras que se hacen en la galleta (fruta de horno) al cocerse, se dice que se rompe a "capricho".	Bollo de huevo fermentado con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y aguardiente de caña o refino, relleno de azúcar y queso de palma, cubierto de pasta o galleta (fruta de horno) realizada con manteca de cerdo y azúcar.	Forma circular, aroma exterior a manteca de cerdo, aroma interno a pan recién horneado y vaca (queso), color dorado en la cubierta y el interior beige, sabor a manteca y azúcar, de textura firme, densa y compacta tanto en la masa interna como externa.
	Cariñosa	Proviene del apelativo del sentimiento cariño, haciendo referencia que con este pieza de pan una persona recibe este sentimiento.	Pasta de repostería a base de harina, azúcar, manteca de cerdo y agua, fermentado con masa madre.	Forma circular, aroma exterior e interior a manteca de cerdo, color dorado blanquecino (azúcar), sabor a manteca y azúcar, de textura firme (tostada).
	Chirimoya	Proviene de la semejanza del pan al fruto del mismo nombre.	Bollo de huevo fermentado con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y aguardiente de caña, relleno de azúcar y queso de palma, cubierto de bolo blanco partido en forma de cruz y decorado con azúcar y queso al centro.	Forma de círculo irregular, aroma exterior a manteca de cerdo y azúcar, aroma interno a azúcar, vaca (queso) y manteca de cerdo, color dorado, café y blanco en la cubierta y el interior beige, sabor a manteca y sal (queso), de textura firme.
	Chongo	Proviene de la semejanza del pan al cabello peinado en forma de rosetón del mismo nombre.	Bollo de huevo fermentado con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y refino (aguardiente de caña), relleno y decorado con azúcar y queso de palma.	Forma de espiral redondo, aroma exterior a manteca de cerdo y azúcar, aroma interno a azúcar, vaca (queso) y manteca de cerdo, color dorado en la cubierta y el interior beige, sabor a manteca y azúcar, de textura firme.
	Cuernito	Proviene de su semejanza a la comamenta de los zuizbu.	Bollo de huevo fermentado con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y refino (aguardiente de caña), relleno de azúcar y queso de palma, cubierto de bolo blanco cortado y decorado con azúcar y queso de palma.	Forma de comamenta media circular, aroma a manteca y azúcar, color beige y café en el exterior, beige en el interior, sabor a manteca dulce y de textura firme.
	Elote Azucarado	Proviene de su semejanza con la espiga de maíz tierno y que lleva azúcar.	Bollo de huevo fermentado con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y refino (aguardiente de caña), relleno de azúcar y queso de palma, decorado con azúcar y queso de palma.	Forma de óvalo alargado, aroma exterior a manteca de cerdo, aroma interno a azúcar, vaca (queso) y manteca de cerdo, color dorado en la cubierta y el interior beige, sabor a manteca y azúcar, de textura firme.
	Elote Blanco	Proviene de su semejanza con la espiga de maíz tierno.	Bollo de huevo fermentado con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y refino (aguardiente de caña), relleno de azúcar y queso de palma, cubierto de bolo blanco.	Forma de óvalo alargado, aroma exterior a manteca de cerdo, aroma interno a azúcar, vaca (queso) y manteca de cerdo, color blanquecino en la cubierta y el interior beige, sabor a manteca y azúcar, de textura firme.
	Elote Rayado	Proviene de su semejanza con la espiga de maíz tierno, lo rayado es por la masa cortada que lo cubre.	Bollo de huevo fermentado con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y refino (aguardiente de caña), relleno de azúcar y queso de palma, cubierto de bolo blanco cortado y decorado con azúcar y queso de palma.	Forma alargada, aroma a manteca y dulce, color beige / dorado en el interior y en el exterior con tonalidades cafés, sabor a manteca dulce y textura firme.

PAN	NOMBRE	ORIGEN DEL NOMBRE	INGREDIENTES	MORFOLOGÍA
	Empanada	Proviene del castellano "empanar", cuya primera acepción es, encerrar algo en masa o pan para cocerlo en el horno, en este caso rellena de queso con azúcar.	Bollo de huevo fermentado con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y refinado (aguardiente de caña), relleno y decorado con azúcar y queso de palma.	Forma de media luna, hueca, aroma a manteca y dulce, color beige / dorado en la cubierta e interior, sabor a manteca y azúcar y textura quebrada.
	Enchancacada	Proviene del náhuatl "chankaka" que significa "pilón", y al ser un pan relleno del mismo, se puede traducir a "empilonada".	Bollo fermentado con masa madre e ingredientes como harina y manteca de cerdo, relleno de pilón.	Forma de espiral redondo, aroma a manteca y dulce, color beige / dorado en la cubierta y el interior color café otorgado por el pilón, sabor a manteca y azúcar y textura quebrada.
	Gloria	Proviene del gusto o placer de su sabor.	Bollo de huevo fermentado con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y refinado (aguardiente de caña), relleno y decorado con azúcar y queso de palma.	Forma circular, aroma exterior a manteca de cerdo, aroma interno a pan recién horneado y vaca (queso), color dorado en la cubierta y el interior beige, sabor a manteca y azúcar, de textura firme, densa y compacta.
	Labrada	Proviene de su apariencia entramada que da apariencia a la madera labrada.	Bollo a base de harina, azúcar, manteca de cerdo y agua, fermentado con masa madre, decorado con tiras redondeadas de la misma masa.	Forma semi circular, aroma exterior e interno a manteca de cerdo, color café en cubierta y el interior beige, sabor a manteca, de textura semi firme.
	Lisa	Proviene de la textura lisa de su superficie.	Bollo a base de harina, azúcar, manteca de cerdo y agua, fermentado con masa madre, decorado con unos cortes alrededor de la pieza.	Forma semi circular, aroma exterior e interno a manteca de cerdo, color café en cubierta y el interior beige, sabor a manteca, de textura semi firme.
	Revuelta	Provienen del color que toman las masas dulce y salada al cocerse, y que al estar enrolladas ambas masas se ven revueltas.	Bollo de huevo y bollo blanco fermentados con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y refinado (aguardiente de caña).	Forma de espiral, trenzado de dos tipos de bollo formando un círculo bicolor (café y beige), olor a manteca y textura semi firme.
	Rosca	Proviene de su forma a una corona o rosca, redonda con un agujero al centro.	Pasta de repostería a base de harina, azúcar, manteca de cerdo y agua, fermentado con masa madre.	Forma de espiral redondo, aroma exterior e interior a manteca de cerdo, color dorado interior y exterior, sabor a manteca, de textura firme (tostada).
	Rosca Azucarada	Proviene de su forma a una corona o rosca, redonda con un agujero al centro pero espolvoreada con azúcar.	Pasta de repostería a base de harina, azúcar, manteca de cerdo y agua, fermentado con masa madre.	Forma de espiral redondo, aroma exterior e interior a manteca de cerdo, color blanquiseño (azúcar) en el exterior, dorado en el interior, sabor a manteca y azúcar, de textura firme (tostada).

PAN	NOMBRE	ORIGEN DEL NOMBRE	INGREDIENTES	MORFOLOGÍA
	Tapa o Rellena	Proviene de su elaboración al taparla con más masa para que el pan relleno quede dentro.	Bollo de huevo fermentado con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y refino (aguardiente de caña), relleno y decorado con azúcar y queso de palma.	Forma circular, aroma exterior a manteca de cerdo y azúcar, aroma íntero a manteca, fermento y vaca (queso), color café en la cubierta y el interior beige, sabor a manteca y azúcar, de textura firme, densa y compacta.
	Tortuga	Proviene de la semejanza que tiene con el animal del mismo nombre.	Bollo de huevo fermentado con masa madre e ingredientes como huevo de patio, manteca de cerdo y refino (aguardiente de caña), relleno de azúcar y queso de palma, cubierto de bollo blanco cortado y decorado con azúcar y queso de palma.	Forma ovalada, aroma a manteca y dulce, color beige en el exterior e interior, sabor a manteca dulce y textura firme.
	Tostado	Proviene de su textura al cocerse.	Pasta de repostería a base de harina, azúcar, manteca de cerdo y agua, fermentado con masa madre.	Forma ovalada, aroma exterior e interior a manteca de cerdo, color dorado interior y exterior, sabor a manteca, de textura firme (tostada).
	Pan Blanco	Proviene de la elaboración de su masa "blanca".	Bollo a base de harina, azúcar, manteca de cerdo y agua, fermentado con masa madre.	Forma ovalada, aroma exterior e íntero a manteca de cerdo, color café en cubierta y el interior beige, sabor a manteca, de textura semi firme.
	Pan de Muerto: Muñeca	Proviene debido a su uso y forma femenina.	Bollo a base de harina, azúcar, manteca de cerdo y agua, fermentado con masa madre, decorado con ceniza o puchina (colorante).	Forma humana representando a una mujer, aroma exterior a ceniza, aroma íntero a manteca de cerdo, color dorado en la cubierta y colorido por los detalles de decoración, el interior beige, sabor a manteca, de textura semi firme.
	Pan de Muerto: Muñeco	Proviene debido a su uso y forma masculina.	Bollo a base de harina, azúcar, manteca de cerdo y agua, fermentado con masa madre, decorado con ceniza o puchina (colorante).	Forma humana representando a un hombre, aroma exterior a ceniza, aroma íntero a manteca de cerdo, color dorado en la cubierta y colorido por los detalles de decoración, el interior beige, sabor a manteca, de textura semi firme.
	Pan de Muerto: Canasta	Proviene de su figura semejante a una canasta.	Bollo a base de harina, azúcar, manteca de cerdo y agua, fermentado con masa madre, decorado con ceniza o puchina (colorante).	Forma de canasta, aroma exterior a ceniza, aroma íntero a manteca de cerdo, color dorado en la cubierta y colorido por los detalles de decoración, el interior beige, sabor a manteca, de textura semi firme.
	Pan de Muerto: Paloma	Proviene de su forma semejante al ave del mismo nombre.	Bollo a base de harina, azúcar, manteca de cerdo y agua, fermentado con masa madre, decorado con ceniza o puchina (colorante).	Forma de ave que representa a una paloma, aroma exterior a ceniza, aroma íntero a manteca de cerdo, color dorado en la cubierta y colorido por los detalles de decoración, el interior beige, sabor a manteca, de textura semi firme.

Fuente: Elaboración propia, con base en datos recopilados durante la investigación de campo (2024).

Fotografías: Isabel Contreras Rivera

Para la elaboración de la panadería huasteca tradicional, se emplean una serie de utensilios y herramientas (ver Tabla 2) que han sido transmitidos de generación en generación, reflejando la arraigada tradición y el conocimiento ancestral que caracteriza este arte culinario. Entre estos utensilios se destacan la artesa, batea o palangana de madera (una especie de recipiente utilizado para mezclar y fermentar los bollos); la mesa de trabajo, donde se lleva a cabo el proceso de amasado y formación de las piezas de pan; los jarros de madera -empleados para medir y manipular los ingredientes-.

Otro de los enseres manejados por las panaderas es el tendal, que es una superficie de secado donde se colocan las piezas de pan a fermentar antes de ser horneadas. Después de ser pasadas por el horno, también ahí se colocan a enfriar, antes de ser puestas en canastas de otate forradas de papel de estraza y cubierta con una servilleta bordada en punto de cruz, listas para su exhibición o venta.

Todas estas herramientas son de madera de cedro, material que no sólo garantiza su durabilidad y resistencia, sino que también contribuye a dotar de un aroma característico al proceso de panificación. También se recurre a materiales reciclados como latas de sardina limpias y latas de aceite partidas por la mitad, que funcionan como recipientes para dar forma a las piezas de pan y para colocarlas en el horno.

En cuanto a los instrumentos empleados en el proceso de cocción, se destaca la pala de mango largo para introducir y manipular las latas dentro del horno y por supuesto el horno de piedra, barro y leña, que constituye el corazón de la panadería huasteca. Este horno, construido de manera artesanal, proporciona el calor necesario para hornear el pan, infundiéndole a las piezas un sabor y una textura únicos. Asimismo, se emplea un barredor de hierbas de estribillo para limpiar el horno y mantenerlo en condiciones óptimas para la cocción.

En cuanto a los procesos de panificación, se recurre a métodos tradicionales que han sido perfeccionados a lo largo de generaciones. Entre estas técnicas se encuentran:

- Amasado: se trabaja de forma manual con la finalidad de mezclar y homogenizar los ingredientes, lo que requiere de habilidad y destreza para lograr la consistencia adecuada; se requiere “sentir” el bollo (masa) al tacto para saber si está listo, asegurando que el pan mantenga una apariencia rústica y un mejor sabor.
- Fermentación o reposo: se lleva a cabo en dos ocasiones; la primera, al formar el bollo, dejando duplicar su volumen; y la segunda, cuando ya se le ha dado forma al pan, dejándolo hinchar sobre las latas. Para este proceso influye mucho el clima; cuando es época de calor se deja sólo fermentar a temperatura ambiente; en caso de temporada de frío la fermentación se realiza cerca del horno.
- Porción y formado: Se divide el bollo de forma manual, para posteriormente formar la pieza de pan de pan de manera artesanal.
- Horneado: El horno de barro -el cual otorga a las piezas de pan su característico color dorado-, se precalienta con varas de árboles variados para tomar calor; posteriormente se agregan leños de encino ya que sus ramas encienden de forma intensa y dan calor uniforme al horno, y finalmente se colocan ramas de naranjo, las cuales le dotan de un delicioso aroma. Cuando han quedado sólo las brasas, se orillan y se barren las cenizas del horno con una escoba de hierbas de estribillo para comenzar a hornear; se inicia por la panadería lisa, continuando por la panadería dulce y rellena, terminando con la repostería. La cocción puede variar de 15 a 30 minutos dependiendo el tipo de pieza.
- Reposo: Al finalizar la cocción el pan se deja enfriar por alrededor de 15 minutos en el tendal de madera, para evitar que éste se aplaste al colocarlo en las canastas.

Los instrumentos empleados en todo el proceso se pueden observar en la Tabla 2.

Tabla 2. Utensilios de panadería.

UTENSILIOS			
	Artesa, Batea o palangana de madera de cedro.		Mesa de madera de cedro.
	Barredor de hierbas de estribillo.		Pala de madera de cedro con mango largo.
	Horno de barro y leña.		Tendal de madera de cedro.
	Jarros de madera de cedro.		Canasta de Otate o de raíces de la región.
	Latas (botes de aceite, partidos a la mita, que sirven como charola).		Papel de estraza.
	Latas de sardina.		Servilleta bordada en punto de cruz.

Fuente: Elaboración propia (2024). Fotografías: Isabel Contreras Rivera

Conclusiones

A través de esta investigación, se pudieron identificar y caracterizar más de veinte panes horneados propios de la región de estudio, así como documentar sus ingredientes, técnicas empleadas y utensilios. Resaltando que toda la información recopilada, registrada y documentada se obtuvo de información proporcionada por los actores clave como las propias panaderas artesanales, familiares, e inclusive autoridades municipales que tienen amplio conocimiento de este acervo culinario.

Y se considera que toda esta información, constituye el patrimonio cultural y gastronómico de la comunidad que debe ser conocido y preservado de generación en generación. Recordando que tales saberes ancestrales son celosamente guardados por las panaderas, a quienes se les fue transmitiendo la receta desde su bisabuela, hasta la abuela, madre e hijas; por ello no se incluye tal cual la preparación escrita en este documento, aunado al hecho de que cada familia ostenta su propia receta, aun cuando los ingredientes “base” y las formas de preparación sean muy similares.

Se resalta el hecho de que, a través de este estudio, se fueron recopilando algunas recomendaciones particulares relacionadas con la elaboración de este pan artesanal, el cual, a decir de algunas informantes, hay que hacerlo cuando “se está de buenas y alegre”, testimonio compartido durante la aplicación del método Investigación-Acción que arrojó la valiosa información contenida en este estudio.

Por supuesto, la documentación de los diferentes tipos de pan, los utensilios empleados, entre otros temas, tuvo que realizarse en tiempos distintos, de acuerdo con la disposición y disponibilidad de cada panadera entrevistada. Tiempo que por cierto fue prolongado y que llevó por lo menos seis meses, ya que involucró una labor de acercamiento a los pobladores, identificación de las artesanas, comunicación con ellas, así como el establecimiento de lazos de confianza, e incluso de sensibilización por parte de las investigadoras y de los participantes.

Al final del proceso, los actores involucrados no sólo compartieron los rasgos distintivos del pan, sino que permitieron obtener las imágenes de cada uno, comprobar sus características esenciales, su proceso artesanal de confección e inclusive, algunas de las costumbres relacionadas con cada pieza, conocimientos que contribuyen a visibilizar una práctica gastronómica tradicional relevante de una región poco documentada en este aspecto, lo que a un mismo tiempo se considera que contribuye a la valoración de su patrimonio, y en consecuencia, a la preservación de la identidad cultural de esta región de la Huasteca veracruzana.

Referencias consultadas

- Blázquez, C.; Celaya, Y. & Velasco, J. (2016). Veracruz. Historia breve. FCE, Fondo de Cultura Económica.
- Bourgeois, C. & Larpent, J. (1995). Microbiología Alimentaria II: Fermentaciones Alimentarias. Acribia.
- De Gortari, L. & Ruvalcaba, J. (1990). La Huasteca: vida y milagros. SEP, Secretaría de Educación Pública.
- Díaz, J. C. (2021). A propósito de la panadería mexicana. *Revista Buen Viaje*, sección “Sabor a México” <https://www.revistabuenviaje.com/conocemexico/saboramexico/panaderia/panaderia-mexicana.php>
- Eiroa, M. & Barranquero, A. (2017). Métodos de investigación en la comunicación y sus medios. Síntesis.
- Hernández, F. (2021). Chicuantepec: Breve historia de un municipio veracruzano. Servicio Primordial Relevante a Indígenas, Asociación Civil.
- Iglesias, S. y Salinas, S. (1997). El pan nuestro de cada día: sus orígenes, historia, y desarrollo en México. CANAINPA.

INAH (2008, 14 de julio). La Huasteca: Región multicultural. Instituto Nacional de Antropología e Historia. <https://www.inah.gob.mx/boletines/3099-la-huasteca-region-multicultural#:~:text=La%20Huasteca%20es%20una%20regi%C3%B3n,peque%C3%B1a%20del%20Norte%20de%20Puebla>.

Ledesma, C. (2008). Las Capillas del Barrio en Malinalco. Universidad Autónoma del Estado de México.

Lewin, K.; Tax, S.; Stavenhagen, R.; Fals Borda, O.; Zamosc, L.; Kemmis, S. & Rahman, A. (2006). La Investigación - Acción Participativa: Inicios y desarrollos. Popular.

Long, L. (1996). Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos. UNAM, Universidad Nacional Autónoma de México.

Matvejevic, P. (2013). Nuestro pan de cada día (Vol. 275). Acantilado.

Monroy, P. (2000). Introducción a la Gastronomía. Limusa.

Moreno, F. (2022). México sediento. ALFAGUARA.

Ramírez, M. (1999). Recetario nahua del norte de Veracruz. CONACULTA, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Taylor, S. & Bogdan, R. (1984). Introducción a los métodos cualitativos de investigación: La búsqueda de significados. Paidós.