

Entre chilindrinas, sargentos y besos: la panadería tradicional toluqueña

Dr. Felipe Carlos Viesca González¹

Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros²

1 Profesor de Tiempo Completo
Universidad Autónoma del Estado de México.
Facultad de Turismo y Gastronomía.
Línea de generación y aplicación del conocimiento:
Estudio bio – cultural del patrimonio gastronómico.

fviescag798@profesor.uaemex.mx

2 Profesor de Tiempo Completo
Universidad Autónoma del Estado de México.
Facultad de Turismo y Gastronomía.
Línea de generación y aplicación del conocimiento:
Estudio bio – cultural del patrimonio gastronómico.

novogerardo@hotmail.com

Entre chilindrinas, sargentos y besos: la panadería tradicional toluqueña

Between chilindrinas, sergeants and kisses: the traditional bakery of Toluca

Resumen

El pan es un alimento que forma parte de la dieta básica del mexicano. El grano y las técnicas de panificación llegaron a México con la conquista española, por ser un producto fundamental en la alimentación de los ibéricos e indispensable para las prácticas religiosas. Este trabajo tiene como objetivo reflexionar sobre algunos elementos históricos de el pan y las panaderías en México y particularmente en el Valle de Toluca, para tratar de contribuir a la valorización del patrimonio gastronómico mexiquense. La metodología que se siguió fue la realización de una investigación bibliográfica sobre el tema en libros, artículos científicos, tesis de licenciatura y posgrado e Internet.

Los resultados muestran que en Toluca el trigo y su cultivo fueron introducidos a finales de la década de 1520. Con el paso de los años la panadería mexicana se fue desarrollando hasta enriquecerse en el siglo XIX con la influencia europea del pan dulce. En el Valle de Toluca las panaderías tradicionales han jugado un rol fundamental en la preservación de la diversidad de panes; algunos lugares del valle destacan por sus panes que les han dado identidad, y por la sobrevivencia, aún en Toluca, de los tradicionales amasijos.

Palabras clave

pan artesanal, amasijos, patrimonio gastronómico.

Abstract

Bread is a food that is part of the basic Mexican diet. Grain and baking techniques arrived in Mexico with the Spanish conquest, as it was a fundamental product in the diet of the Iberian people and indispensable for religious practices. This work aims to reflect on some historical elements of bread and bakeries in Mexico and particularly in the Toluca Valley, to try to contribute to the valorization of Mexican gastronomic heritage. The methodology followed was carrying out bibliographic research on the topic in books, scientific articles, undergraduate and graduate theses and the Internet.

The results show that wheat and its cultivation were introduced in Toluca at the end of the 1520s. Over the years, Mexican bakery developed until it was enriched in the 19th century with the European influence of sweet bread. In the Toluca Valley, traditional bakeries have played a fundamental role in preserving the diversity of breads; some places in the valley stand out for their breads that have given them identity, and for the survival, even in Toluca, of the traditional amasijos.

Key words

artisanal bread, amasijos, gastronomic heritage.

Introducción

La relación entre el mexicano y el pan es bastante estrecha, ya que es un alimento básico en su dieta y está presente en los diversos aspectos de la vida, como las festividades religiosas y otros aspectos culturales; así lo muestran los siguientes hechos y datos: comemos pan en el desayuno, en la noche y en ocasiones hasta en la comida, tenemos entre 2,200 y 2,500 tipos de panes y alrededor de 50 masas para elaborarlos, y que consumimos, según la Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA) aproximadamente 33.5 kilogramos por persona por año, de los cuales entre el 70% - 75% es pan blanco y el resto dulce, galletas y pasteles.. Las principales entidades federativas productoras de pan: Estado de México, Veracruz, Puebla, Oaxaca, Ciudad de México, Sonora y Michoacán (Abastur, 2019). Los mexicanos tenemos nuestro propio pan para celebrar el Día de Muertos, como muchos lugares de la república tienen sus propios panes que les dan identidad.

De acuerdo con Torres (2009), de manera general en México se pueden identificar dos tipos de pan: el tradicional (panadería) y el industrializado (panificación). El primero se refiere al pan de venta caliente elaborado en pequeños establecimientos de tipo familiar, que operan en colonias y barrios de las ciudades, ferias, días de mercado y tianguis; su venta se realiza en horarios específicos, lo cual, aunado a su restringida área de distribución, ha limitado sus posibilidades de crecimiento. El pan artesanal no sale de una planta de fabricación ni envuelto en una bolsa sellada y no tiene una vida útil larga, como el producido por las grandes empresas.

Dawn (2023) señala que el pan artesanal es una expresión de tradición y dedicación; se caracteriza elaborarse manualmente, respetando métodos tradicionales que se han transmitido a lo largo de generaciones. Los ingredientes empleados son simples, pero de alta calidad: harina, agua, sal y levadura natural o masa madre. El proceso de fermentación es más largo comparado con el pan industrial, lo que da como resultado sabores más complejos y una textura única. Cada pan es único, reflejando la habilidad y el cuidado del panadero. Es apreciado por su sabor superior y por ser más saludable y digestible debido a los procesos de fermentación natural y la ausencia de aditivos químicos.

Por otra parte, el pan industrializado es empacado en frío y es elaborado por grandes empresas que aprovechan sus ventajas competitivas, como las facilidades para obtener materia prima y la capacidad para colocar el producto en todo tipo de establecimientos, entre otras (Torres, 2009).

Según Dawn (2023), el pan industrial es producido en masa utilizando procesos mecanizados y automatizados; está diseñado para producirse a gran escala y tener una larga vida útil en anaquel. Los ingredientes empleados frecuentemente incluyen aditivos y conservantes para mantener la frescura y mejorar la textura. La fermentación es más rápida, gracias al uso de levaduras industriales y mejoradores de pan, lo que permite una producción acelerada. Es conveniente y accesible, pero carece de la profundidad de sabor y la variedad de texturas que posee el pan artesanal.

Este trabajo tiene como propósito reflexionar sobre algunos elementos históricos de el pan y las panaderías en México y particularmente en el Valle de Toluca, para tratar de contribuir a la valorización del patrimonio gastronómico mexiquense. La metodología que se siguió fue la realización de una investigación bibliográfica sobre el tema en libros, artículos científicos, tesis de licenciatura y posgrado e Internet.

Desarrollo

El trigo es originario del área del suroeste de Asia conocida como el Creciente Fértil y se cultiva desde tiempos prehistóricos. Es el primer cereal panificado y el pan fue el primer alimento procesado en la historia de la alimentación. En Mesopotamia, 4000 años atrás, ya se hacían unos 200 tipos de panes, dependiendo de la clase de harina usada, los demás ingredientes empleados, la forma de preparar la masa, cómo se cocinaba la hogaza y cómo se presentaba el producto final (Silvertown, 2019).

Se ha identificado a los egipcios como los primeros comedores de pan; en sus territorios se han encontrado los primeros vestigios de la panificación, de la elaboración del pan fermentado (Luján, 1988; Iglesias y Salinas, 1997). En tumbas egipcias antiguas de la

realiza, fueron encontrados cientos de hogazas de pan colocadas hace 3,000 ó 4,000 años, para su consumo; incluso para asegurarle el abastecimiento de pan en el más allá, una vez que se le terminara, a un rey fallecido 2004 años A. C. le colocaron en su tumba un modelo de tamaño miniatura de una panadería a escala industrial. Tal fue su relevancia en la alimentación de algunas culturas antiguas, que se afirma que las pirámides de Egipto, así como las antiguas ciudades de Grecia y Roma, fueron construidas con base en piedra y pan (Silvertown, 2019).

En la antigua Grecia surgió la elaboración del pan como una especialidad, y con ello los panaderos, quienes en un principio tenían su ámbito de trabajo en el hogar, pero luego convertirse en los pioneros del comercio de toda clase de panes y pasteles; se refiere que elaboraron hasta 72 clases diferentes de panes (Iglesias y Salinas, 1997).

Como resultado de una fuerte influencia helénica, en Roma se desarrolló de manera importante la elaboración del pan y surgieron las primeras panaderías artesanales en el siglo II A. C., en las cuales se vendía el producto a la población (Iglesias y Cabrera, 1997). Los romanos apreciaban tanto el pan blanco que hasta le agregaban gis para lograr una supuesta mayor pureza (Pilcher, 2001).

En España, 1000 años A. C. ya se sembraba el trigo y los españoles introdujeron el grano y cultivo de trigo en la Nueva España el mismo año en que se consumó la conquista (García, 2018). Existen varias versiones sobre la manera como se introdujo, entre las más completas se encuentra la de Salvador Toscano (1943, p. 151):

GÓMARA y un cronista anónimo, que se ha pretendido identificar con Cristóbal de Tapia, nos han conservado la noticia del advenimiento del trigo. La empresa corresponde a Cortés y a un esclavo negro; el sitio de su inicial aclimatación a Coyoacán. Todavía hedía y humeaba la vencida ciudad indígena, cuando "Al Marqués --dice el cronista anónimo--, acabado de ganar México estando en Coyoacán, le llevan del puerto un poco (saco, dice Gómara) de arroz; iban entre ello tres granos de trigo: mandó a un negro horro (llamado Juan Garrido según Gómara) que los

sembrase: salió el uno y como los dos no salían sacáronlos y estaban podridos. El que salió llevó cuarenta y siete espigas de trigo. . . Deste grano es todo y hase diferenciado por las tierras do se ha sembrado. Gómara nos dice que fueron dos las semillas que trajeron espiga, ambas con ciento ochenta granos y añade: "Y poco a poco hay infinito trigo ... A un negro y esclavo se debe tanto bien".

Este acontecimiento es trascendental para la historia del pan en México, dada la relevancia que tenía el trigo en la alimentación de los ibéricos, puesto que formó parte de la trilogía culinaria española: aceite de oliva, vino de uva y pan de trigo; y por la necesidad de disponer de la hostia para la realización de las misas cristianas.

En 1523 se estableció el primer molino de trigo en el río Tacubaya. Para 1525 ya existían varias panaderías en la ciudad de México sujetas a reglamentaciones sobre el peso y la venta del pan. El pan no tuvo pronta aceptación entre la población local, ni siquiera los méndigos lo aceptaban (García, 1988). A diferencia del cultivo del maíz, el trigo requería inversiones importantes agrícolas, tecnológicas e industriales, más agua, con un rendimiento menor y era más caro. En los primeros años de la Colonia, antes de que hubiese suficientes molinos y panaderías, las mujeres indígenas usaban el trigo de la manera que conocían, en tortillas de trigo, mismas que desde entonces han persistido en el Norte de México. Para 1550, ya se vendía pan de trigo a los españoles en los mercados. Los misioneros españoles impulsaron su consumo con argumentos como comunicar a los indígenas que serían iguales a los españoles si comían los alimentos de éstos (Pilcher, 2001). Para el siglo XVIII, el cereal ya se consumía de manera generalizada en la Ciudad de México, tanto por indígenas y españoles, como por las castas; la cantidad fluctuaba entre 330 y 400 gramos por persona al día (García, 1988).

Para mediados del siglo XVI Fray Bernardino de Sahagún (1985) refirió los oficios de panadero y de vendedores de trigo y harina en los siguientes términos:

El que es panadero tiene estas propiedades conviene a saber: que sabe bien cernir la harina, y amasarla, y sobarla y hiñir los panes y leudar los, y hazer tortas y meter en el horno, y cozer muy bien el pan. Y el pan que

vende es blanco, bien cozido, tostado y a las vezes quemado, o moreno, y por el contrario mal cozido. Y si esta como ha de estar, es sabroso o suave, y dulce y sino, es avinagrado.” (Códice Florentino, Libro décimo, capítulo XXIX, fojas 51 bis y 52, sf).

El pan tardó en ser plenamente incorporado en la dieta de los indígenas en la Nueva España, sin embargo, en algunas regiones pudo haber sido aceptado relativamente pronto o su elaboración pudo haber sido encomendada a ellos, como lo muestra la siguiente referencia sobre una celebración del Día de Muertos:

El año de setenta y dos [1572] contó el religioso que tenía cargo de la capilla de S. José [en la capital de la Nueva España], habían ofrecido los indios el día de la Conmemoración de los Defuntos después de Todos Santos, más de cinco mil panes de Castilla y tres ó cuatro mil candelas de cera blanca, y veinte y cinco arrobas de vino (que para tierra de Indias es mucho) y gran cantidad de gallinas, y muy muchos huevos, y tanta fruta de Castilla y de la tierra de todo género... (Mendieta, 1870, p. 423)

En el centro de la Nueva España pronto se diseminó la panadería española, como lo evidencia la cita siguiente, que tiene como escenario el actual estado de Guanajuato, en la cual se hace clara referencia y distinción al pan de Castilla y se empezaron a manifestar los recibimientos que se ofrecen a las autoridades religiosas que los visitan, como hasta la fecha en muchos lugares de México:

Miércoles quince de octubre [de 1585] salió el padre comisario [fray Alonso Ponce], ya que amanecía, de Tarandacuau, y andadas tres leguas largas de buen camino llegó a decir misa al pueblo y convento de Acámbaro, donde fue muy solemnemente recibido;... y finalmente todo el pueblo que se había juntado a este recibimiento estaba vestido de fiesta y mostró mucho contento, devoción y alegría, con la llegada del padre comisario, al cual ofrecieron después mucho pan de Castilla, fruta y gallinas”. (Ciudad Real, 1993, pp. 68 – 69)

A fines del siglo XVI, las grandes haciendas dominaron la producción triguera en los alrededores de la Ciudad de México, la cual se extendió a Atlixco, Zamora, Valladolid, Oaxaca, y el norte de la Nueva España, donde, por su clima seco, las condiciones eran propicias para el cultivo, más a las orillas de los ríos. Los indígenas se incorporaron como panaderos realizando trabajos forzados, teniendo que aceptar el pan como pago, y empezado así a consumirlo; el oficio también lo desempeñaron los criminales encarcelados (Pilcher, 2001).

La calidad de los panes en el siglo XVIII

Durante el siglo XVIII en las panaderías de la ciudad de México se elaboraban cinco tipos de panes (García, 1988):

- a) El pan especial, que incluía al pan francés, español y floreado especial, que contenían sólo la flor de la harina. La masa incluía la flor de la harina, agua y sal, manteca y poca levadura. El pan resultante era muy terso, fino y exclusivo, ya que sólo dos panaderías en la ciudad elaboraban pan francés para el virrey y al arzobispo.
- b) Pan floreado. Su elaboración era común y se empleaban harinas escogidas, de primera calidad que sólo se obtenían del trigo candeal o "superior" cuya harina debía cernirse varias veces para que resultara muy fina. Debía tener una forma que lo diferenciara de los panes de menor calidad; generalmente se hacían bollos y roscas.
- c) Pan común. La masa podía incluir mezclas de harina flor con cabezuela (harina más gruesa obtenida del cernido) en una proporción de 4/5: 1/5 entre la primera y la segunda. Tenía la forma de "bonete cortado", con lo cual se diferenciaba del resto.
- d) El Pambazo. No es el mismo que se conoce ahora. Este nombre proviene de "pan-baxo", porque en su elaboración se mezclaban los "esquilmos" o residuos del cernido de la harina. Era de inferior calidad porque en su elaboración se usaban harinas de trigos picados, agorgojados, etc. Su volumen de producción era muy bajo.

e) Semita o acemita. Era un pan de inferior calidad, se elaboraba con residuos y desechos del salvado, mezclados con muy poca harina. Indistintamente se hacía referencia a ambos como panes de baja calidad.

La elaboración masiva, muy variada y en ciertas fechas de los panes especiales o "de regalo", que eran panes dulces o bizcochos (como se conocen ahora) inicio en el siglo XIX.

Si bien durante la época Colonial se elaboraban panes con azúcar y huevo, la gran variedad de panes dulces mexicanos que se conocen ahora surgió en el siglo XIX pero ahora enriquecida con nuevos nombres, formas, sabores, aromas y colores (García, 2018). De acuerdo con Novo Valencia (2015), esta diversidad de panes tiene origen austriaco, no español, es herencia de la pastelería vienesa introducida con los austriacos llegados con Maximiliano de Habsburgo; sin embargo, ha adquirido características propias en México.

Los panaderos coloniales adquirieron la reputación de procaces y pícaros, misma que sigue vigente, al menos en ciertos contextos (Pilcher, 2001); así, por ejemplo, Barros y Buenrostro (2007, p. 44) refieren la siguiente ingeniosa frase que una clienta dirige a un joven vendedor e integra los nombres de cuatro panes: "Dame dos trenzas, tres alamares, dos calzones; no, mejor quítame los calzones y dame dos besos".

Los tipos de panes

La masa de los panes tradicionales se elabora con los siguientes ingredientes básicos: harina de trigo, sal, azúcar, levadura y agua. Sin embargo, otros ingredientes han cambiado con el paso del tiempo, así la manteca de cerdo se ha sustituido por manteca o aceites vegetales, el huevo de gallina por polvo de huevo deshidratado (Carrera, 1961) y hasta la harina de trigo se ha cambiado total o parcialmente por harinas de otros cereales como centeno, debido, sobre todo, a algunos problemas de salud como la intolerancia al gluten del trigo.

Tradicionalmente los panes se han clasificado en dos grandes grupos: los salados y los de dulce. Entre los primeros destacan los bolillos, teleras, birote, pan francés, pambazos, cemitas, etc.

Con respecto a los panes dulces, Manuel Carrera Stampa (1961) presenta la siguiente lista de los nombres sugestivos e ingeniosos que se han dado, pretendiendo, tal vez, con imaginación, definir sus formas y sabores:

1. De accidente topográfico: los volcanes.
2. De plantas y flores: camelias, hojas, juncos, laurel, nopales.
3. De frutas: calabazas (rellenas de crema de maicena), granadas, limas, naranjas, zapotes.
4. De animales: alamares (así los llamaba la gente, pero eran calamares), armadillos, borregos, caracoles, cocodrilos, conchas de pasta blanca, “doradas” de pasta de azúcar glassé o de pasta “amarilla” de huevo, palomas, perritos. Gerardo Novo Valencia (2015) agrega los conejos, coyotes, gallinas, lenguas de gato, ojos de buey, pavos, pescados, pezuñas de burro; en esta lista se deben incluir los cochinitos.
5. De jerarquías sociales: arzobispos, condes, curas, gendarmes,- monjas, vecinos, virreyes. Novo Valencia (2015): obispos.
6. Con figuras geométricas: roscas de: canela, crema, vainilla, manteca, o polvoreadas con azúcar o grageas; roscas nickel, de bolsa (con huevo o de Reynosa de pasta hojaldrada). Cocolos de anís con ajonjolí encima; en las prisiones del país, los presos desayunaban un cocol y un jarro de café aguado.
7. De partes del cuerpo: huesos o huesitos, corazones de panqué, cuernos (de mantequilla), orejas de pasta de hojaldre, ojos, pelonas; Novo Valencia (2015) añade los bigotes, canillas, espinazos, lenguas, ojos de pancha y trenzas.
8. Con nombres femeninos y objetos – características asociadas a los mismos: carmelas, lolas y magdalenas; espejos con barniz de glassé de azúcar; chismosas. Novo Valencia (2015): revoltosas, reinas.
9. Alusivos, de alguna forma, al amor: ilusiones, besos (rellenos de mermelada de tejocote, membrillo, perón, etc.), picones, pellizcos, mordidas o resobadas.
10. Los que refieren a un estado civil: novias; Novo Valencia (2015): viudas, maridos.
11. Los que hacen referencia a alguna forma de castigo: regañadas, trompadas, ahorcados; Novo Valencia (2025): condenados.

12. Vinculados con objetos tangibles: violines, rehiletes (juguete), ladrillos (material de construcción, agregando las piedras), colchones polvoreados de azúcar; objetos de uso personal: carteras, bastones. Prendas de vestir: cachuchas, moños, corbatas; de la equitación y tauromaquia: estribos de canela y banderillas; borrachos; Novo Valencia (2015) refiere también los calzones y pelucas, y otros objetos de la vida cotidiana, como las canastas, cañones, carretillas, cojines, llaves, nudos, peines, peinetas, rejas.
13. De las matemáticas: ochos y nueves.
14. Del nombre del lugar de su procedencia u origen: campechanas de hojaldre, pachucos, morelianas; Novo Valencia (2015): españoles, gachupines, mestizos, imperiales.
15. Otros panes con nombres raros son: las chilindrinas, los feité de pasta de hojaldre, chamucos, tecuarines, polvorones, puchas y hojaldras de manteca, soletas, palillos, medias noches, donas, brioches, churros, mantecadas, panqués, bisquets, semitas, cocoles. Novo Valencia (2015) refiere también: las batidas, chimisclanes, chamucos, rosquitas, roles, empasteladas, molletes, semas del seis, torcidos.

El pan en el Valle de Toluca y alrededores

Al parecer el trigo está presente en el Valle de Toluca desde el establecimiento de los españoles en este territorio; así lo señala Civeira (1985), quién indica que, en los últimos años de la década de 1520, Hernán Cortés poseía en Toluca una sementera donde cosechaba mas de dos mil fanegas de trigo y tres mil de maíz.

Aunque en el siglo XVI ya se buscaba al trigo de Toluca para abastecer a la Ciudad de México, para el siglo XVIII el cereal que se cosechaba en el Valle de Toluca se consideraba de mala calidad, de “tierrafría”, y ocupaba el tercer lugar entre los proveedores de la Ciudad de México. El de mejor calidad era el de Tierradentro, del Bajío; el producido en “contornos”, en el Valle de México, era de buena calidad (León, 2002). Tal era la calidad del grano, que durante mucho tiempo se prohibió hacer pan con harinas toluqueñas, no se consideraban aptas para ese fin, sino sólo para semitas (Acosta, cómo se citó en León, 2002); la mala fama fue desapareciendo conforme transcurrió el siglo XVIII, a fines del cual se comparaba con los mejores.

El almacenamiento y venta del trigo se realizaba en los molinos, que estaban conectados directamente con los sitios de producción, las haciendas, y las panaderías. En la segunda mitad del S. XVIII, en Toluca, además de los españoles, “los indios y gente miserable los principales consumidores especialmente del pambazo y semita” (León, 2002, p. 143, como se citó en Florescano, 1981).

Para el siglo XVIII, al menos cuatro dueños de panaderías establecidas en la ciudad de Toluca también era propietarios de haciendas trigueras en Metepec (tres dueños), Lerma (un dueño); y otros dos en Ixtlahuaca. Otros panaderos adquirían el trigo directamente a agricultores toluqueños (León, 2002).

Como bien lo describe Dominga de Guzmán (2010), en la segunda mitad del siglo XVIII en las cercanías de Toluca se consumía el pan ya fuera como ingrediente de algunos platillos o para acompañarlos; con la harina de trigo también se elaboraban buñuelos, gaznates, cubiletes, barquillos y bizcochos, entre muchos postres más.

Entre las industrias que empezaron a surgir en el siglo XIX (1800 – 1875) en el valle de Toluca, está la harinera, que se desarrolló en las haciendas cercanas a los grandes centros de población, dónde sus productos pudieron ser comercializados (Gobierno del Estado de México y UAEMéx, 2000). Así, en 1864 don Arcadio Henkel fundó en Toluca el Antiguo Molino de la Unión (iniciado en la década de 1860, que funcionaba al principio con vapor y luego con electricidad producida por su empresa del ramo), que sucedió al Molino de San Miguel (del siglo XVIII); la familia Henkel cultivaba el trigo en su hacienda de la Huerta, lo transportaban en su propio ferrocarril de San Juan de las Huertas, lo transformaban en harina y ésta en pan que vendían en sus panaderías de Toluca y la Ciudad de México (Novo Valencia, 2018; Novo Valencia et al., 2022).

En este periodo, la mayor parte de las industrias del Alto Lerma se concentraban en el municipio de Toluca; y los molinos de trigo y la industria harinera representaban el 10.33% de los establecimientos industriales (Gobierno del Estado de México y Universidad Autónoma del Estado de México, UAEMéx, 2000).

En el periodo de fortalecimiento de las industrias en la región (1876 – 1911), en el porfiriato, se establecieron o mejoraron 11 molinos de trigo, entre los más importantes se encontraba, en primer término, el de la familia Henkel en Toluca (por su capacidad, de los más grandes del país; García, 1985) y que en 1910 contaba con 53 empleados y cuya producción se valoraba en \$2,600,000 pesos; el molino de la Hacienda la Huerta, también de la misma familia, ubicado en Zinacantepec, en 1893 llegó a moler 14,600 cargas de trigo. El molino de la hacienda San Pedro, llegó a molturar 12,755 cargas al año; el de la hacienda Jajalpa, 10,950 cargas (una carga equivalía a 161.08 kg en 1893). Otros molinos más pequeños fueron el de Guadalupe en Zinacantepec, uno en Calimaya, otro en Capulhuac y uno más en Almoloya del Río. Una parte de esta producción de harina se dirigió a la Ciudad de México. En 1894 Toluca contaba con un molino de trigo y 14 panaderías (García, 1985). Al parecer en aquella época las fábricas de pan se limitaban a grandes ciudades como Toluca, Ixtlahuaca, El Oro, San Felipe del Progreso y Jiquipilco (Gobierno del Estado de México y UAEMéx, 2000).

En el periodo de decaimiento y crisis de la industrialización (1912 – 1930) y como efecto de la revolución, se paralizaron los molinos de muchas haciendas y sólo sobrevivieron los de Jajalpa, y dos en Toluca: Molino Harinero Los Pirineos y La Unión (Gobierno del Estado de México y UAEMéx, 2000).

Entre las celebraciones más destacadas que han tenido al pan como un elemento central, destaca la ceremonia de “Los Sacramentos Habituales”, fundada por el fraile Manuel Acuña, la cual incluía una pomposa procesión, el jueves, viernes y sábado anteriores a Pentecostés, que recorría las calles y plazas de Toluca, mismas que se adornaban profusamente, destacando los arcos, particularmente de las panaderías tendidos entre ambos lados de las calles, formados con birotos, teleras, cocolos, acemitas, bollos, roscas, entre otros panes (Novo, 2015).

Novo Valencia (2015) señala la existencia de algunas panaderías tradicionales en Toluca, tales como La Guadalupana, Libertad, Portales, Azteca, Amasijo del cinco, Amasijo del Río, Millán; a las que habría que agregar otras como el amasijo de Hidalgo y El Molino Azul. Algunas sobreviven hasta el día de hoy.

El cocol y el pan de feria

En el Estado de México, como en muchos estados de la República, a nivel local y regional ha surgido una gran variedad de panes, algunos de los cuales se han constituido en referentes o elementos identitarios de sus localidades de origen. Por ejemplo, el cocol de San Miguel Tecamatlán, en Tenancingo; el pan de feria de Santa Cruz Cuauhtenco, Zinacantepec, Estado de México, entre otros.

Según el Diccionario Gastronómico (Cocina Larousse, 2025) el cocol es:

Pan de dulce en forma de rombo que puede estar o no cubierto con ajonjolí. El cocol típico de las regiones de Tlaxcala, Hidalgo y el Estado de México es de masa de harina de trigo con piloncillo y un fuerte sabor a anís; puede incluir trozos de piloncillo o nuez. Tradicionalmente se vende como pan de diario o para consumirse acompañado de café negro o de olla. (p.1).

En San Miguel Tecamatlán, municipio de Tenancingo, Estado de México, el pan se elabora con recetas, nombres y figuras tradicionales de orden popular y ritual. El pan artesanal, así como el oficio del panadero son dos emblemas de territorialidad e identidad familiar (Vásquez, 2017).

En esta comunidad el cocol es un pan artesanal tradicional cuyos ingredientes empleados tradicionalmente eran: carmín, asiento de pulque, trigo local, manteca de cerdo, piloncillo y hojas de tabaquillo (como conservador natural) y zapote como aromatizantes. Para la segunda década de este siglo, se usaban: azúcar, manteca vegetal, colorante no vegetal, levadura comercial, harina de trigo producido no localmente. Este pan se distribuye en Chalma, Malinalco, Tenancingo, Toluca, el estado de Michoacán y la Ciudad de México. La elaboración de éste y otros panes (como el pan torta) durante todo el año, con algunas variantes y presentaciones, constituye la principal actividad económica de Tecamatlán (Catzin, 2013; Vásquez, 2017).

Por otra parte, sobre el pan artesanal en Santa Cruz Cuauhtenco, municipio de Zinacantepec, Estado de México, de acuerdo con Colín (2018), desde hace más de 80 años inició su elaboración. Los primeros panes que se hacían en la comunidad eran solamente para autoconsumo; con el paso del tiempo esta actividad se ha convertido una fuente de empleo y de soporte principal para las familias del lugar, y hoy en día es una de las actividades productivas más importantes.

Los tipos de pan que elaboran son: pan torta media, pan torta grande, pan fiestero, pan tipoocol, pan de muerto, y rosca de reyes en el mes de enero en pequeñas cantidades; todos se cuecen en hornos de adobe. Los principales sabores que agregan al pan son los preferidos por los consumidores: nuez, vainilla, anís, piloncillo y naranja. Los ingredientes que emplean son; harina, agua, azúcar, manteca vegetal, levadura, saborizante y otros más, dependiendo del sabor y tipo de pan que se desee.

El pan de amasijo

Mención especial merecen los amasijos como un tipo particular de panaderías tradicionales que sobreviven hasta la fecha en diversos lugares como la ciudad de Toluca, entre otros. Barros y Buenrostro (2007) señalan que los panes surgen en los locales llamados amasijos, que pueden variar en tamaño e iluminación, pero que tienen una mesa de amasar de buena madera, para no transmitir sus olores a la mezcla, o de acero inoxidable; en una panadería muy tradicional se encontrará una artesa o batea, que es dónde se dejan reposar la masa hasta que adquiera el volumen requerido y la masa madre. De acuerdo con Gerardo Novo Valencia (2015), en Toluca la gran tradición de los amasijos data al menos del siglo XIX.

Alejandra Hinojosa (2007) registró los procesos, los tipos de masas, algunas recetas para elaborarlas y las técnicas empleadas en la elaboración de los panes artesanales, utilizados en dos panaderías tipo amasijo de la ciudad de Toluca, uno fundado en 1950 y otro en 1974. Ella refiere un hecho por demás interesante que refleja la aceptación que tiene el producto entre los consumidores: la distribución y comercialización del pan de amasijo hacia otras panaderías y negocios del ramo, situación que prevalece hasta nuestros días en muchos casos.

De acuerdo con esta autora, con el desarrollo de las masas precongeladas de fácil cocción, es posible disponer de un pan en poco tiempo, a todas horas, pareciera que “el pan nuestro ya no es de cada día”; así, la figura del panadero “que amasaba harina cuando la mayoría de la población dormía” ha desaparecido o se ha quedado en los pueblos del medio rural. A diferencia del pan industrializado, cada pan de los pequeños productores es único, tiene mejor sabor, su conservación es natural, tiene una producción y comercialización humana, resultantes del trato directo y las relaciones de amistad y confianza entre el productor y el consumidor.

La resistencia de los amasijos a desaparecer se encuentra en las redes de trabajo, amistad, confianza y organización gremial, además de la calidad del producto; esto genera competencias más humanas que no tiene la producción industrial. Gracias a esto, los dueños y trabajadores de los amasijos han encontrado en estos negocios los medios para cubrir sus necesidades básicas (Hinojosa, 2007).

Conclusiones

El trigo y el pan han seguido una larga trayectoria histórica y geográfica para llegar al territorio mexicano y particularmente al Valle de Toluca, dónde el grano se llegó a cultivar masivamente, pero que actualmente ya es raro encontrarlo. Aquí mismo los molinos y la industria harinera tuvieron un desarrollo importante, del cual aún quedan algunas grandes empresas vinculadas al sector.

Pese a los embates de la panadería industrializada, que al parecer cada vez más se convierte en la predominante entre amplios sectores de la población, la panadería artesanal tradicional ha encontrado en el Valle de Toluca y sus alrededores un sitio para preservarse, fortalecerse y desarrollarse, gracias a una creciente corriente entre muchos consumidores que valoran los panes auténticos, recién hechos siguiendo procesos artesanales, sin o con pocos aditivos químicos, con sabores y texturas inigualables y, frecuentemente, con una larga historia detrás de ellos.

Este pan tradicional es parte del patrimonio gastronómico y elemento identitario de algunas comunidades del Valle de Toluca, en las cuales se ha elaborado por un largo tiempo utilizando hornos como los calabaceros, y siguiendo esencialmente las mismas técnicas y procesos de hace décadas. Además, la panadería tradicional es la actividad económica más importante para muchos de sus habitantes y representa su principal fuente de ingresos. La gran mayoría son negocios familiares que también llegan a requerir de otro tipo de mano de obra, generando así muchos empleos.

Referencias

Abastur. (2019, abril). *Del horno a los negocios: la industria panificadora en México*.

<https://www.abastur.com/es/blog/del-horno-a-los-negocios-la-industria-panificadora-en-mexico.html>

Barros, C. y Buenrostro, M. (2007). Panadería mexicana: formas con sabor. *Revista Ciencia*, abril – junio de 2007, 39 – 48.

Carrera, M. (1961). Comida típica de México. *Memorias de la Academia Mexicana de la Historia correspondiente de la Real de Madrid XX(1)*, 21 – 41.

Catzin, I. (2013). *Conocimiento gastronómico tradicional, proceso de producción y propiedades organolépticas del pan artesanal variedad cocol de San Miguel Tecamatlán, Tenancingo, México*. [Universidad Autónoma del Estado de México. Tesis profesional].

Ciudad de R. A. (1873). *Relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al padre Fray Alonso Ponce en las provincias de la Nueva España, siendo Comisario General de aquellas partes. Tomo I*. Imprenta de la viuda de Calero.

Civeira, M. (1985). Toluca en el Siglo XVI. *Altiplano*, año1 (4), 21 – 24.

Cocina Larousse. (2025, 30 de enero). *Diccionario Gastronómico*. <https://laroussecocina.mx/palabra/cocol/>

- Colín, M. (2018). *Caracterización de las agroindustrias panaderas artesanales en la comunidad de Santa Cruz Cuauhtenco, Zinacantepec*. [Universidad Autónoma del Estado de México. Trabajo terminal de grado].
- Dawn. (2023, 26 de julio). Diferencias entre el pan artesanal y el industrial. <https://www.dawnfoods.com/mx/blog/pan-artesanal-y-el-pan-industrial>
- De Guzmán, D. (2010). *Recetario mexiquense. Siglo XVIII*. CONACULTA.
- García, M. (1985). Toluca en el Porfiriato. *Altiplano*, año1 (4), 68 - 81.
- García, V. (1988). La alimentación en la Ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII. *Historias*, 19, 73-80.
- <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/historias/article/view/14937>
- García, V. (2018). El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial. En J. Long. (Coord.) *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 265 – 282). UNAM
- Gobierno del Estado de México y UAEMéx. (2000). *Atlas ecológico de la Cuenca hidrográfica del Río Lerma. Tomo V. Industrial*. Gobierno del Estado de México.
- Hinojosa, M. (2007). Procesos de elaboración de pan en un sistema de amasijo: dos casos en la ciudad de Toluca. [Universidad Autónoma del Estado de México. Tesis profesional].
- Mendieta, de G. (1870). *Historia eclesiástica indiana*. F. Díaz de León y Santiago White.
- Novo Valencia, G. (2015). *La ciudad de Toluca. Casa, vestido y sustento (Sustento)*. H. Ayuntamiento de Toluca.
- Novo Valencia, G. (2018, 03 de septiembre). Toluca y los molinos de trigo. *El Sol de Toluca*, 8.
- Novo, G., Nogueira, B. y Barraza, R. (Coords.) (2022). *Acuarelas de la Toluca desaparecida. Encuentros y diálogos entre la vista y la memoria*. Universidad Autónoma del Estado de México y Ayuntamiento de Toluca.

Torres, F. (2009). *Economía del pan. Consumo y configuración en México*. UNAM.

Toscano, S. (1946). Una empresa renacentista de España: la introducción de cultivos y animales domésticos euroasiáticos en México. *Cuadernos Americanos*, XXV(1), 143 – 158.

https://rilzea.cialc.unam.mx/jspui/handle/CIALC-UNAM/R_CA25

Vásquez, A. (2017). El pan artesanal de San Miguel Tecomatlán, México. *Revista Iberoamericana de Viticultura Agroindustria y Ruralidad*, 4(11), 116-135.