



Pan mexicano, de la cultura popular a la alta repostería

Por Irving Quiroz

Los españoles trajeron el trigo a América para satisfacer sus propias costumbres, utilizaron el oficio de sembrador de trigo para enseñar la agricultura y también para la evangelización católica. Al principio, el pan era solo para ellos, pero, poco a poco, los indígenas fueron probándolo y aprendieron a hacerlo. Sin duda, fue otro elemento de sincretismo. Debe considerarse que ya había panes de maíz (más duros y sin azúcar), pero las técnicas que se difundieron en la Colonia le dieron identidad.

Las primeras panaderías surgieron en 1850, eran sencillas, con escasas piezas de pan salado, pocas formas y sabores. Al inicio, usaban hornos comunales, normalmente eran los dueños quienes ofrecían este servicio a cambio de un porcentaje, y también había hornos en los conventos; después fueron contruyéndose algunos más pequeños y las panaderías se volvieron más democráticas. No obstante, fue con la Revolución Industrial, que creó máquinas de electricidad y gas, que la panadería cambió, pero aún prevalecen algunos establecimientos de 1917 y 1924 en Ciudad de México, Querétaro, Guadalajara, Puebla, Mérida y Monterrey.

Las pastelerías llegaron en 1900, con la burguesía francesa; los pasteles eran muy decorados y coloridos. Era una repostería demasiado dulce. Aunque el origen de las

técnicas, como la masa hojaldre, era francés, en México se creó un sinnúmero de panes únicos y con nombres que solo aquí podrían existir: conde, encuerado, chilindrina, ojo de buey, cañón, beso, mantecada, etcétera.

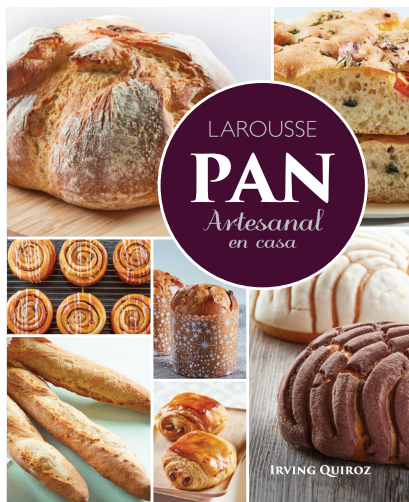
Se ha querido atribuir las conchas a otros países como los asiáticos, que lo conocen como *melon bread*

por la forma, pero una concha es inigualable. En el caso del pan chilindrina, se cree que debe su nombre al personaje del programa de televisión *El Chavo del 8*, pero, realmente, fue lo contrario, como se trata de una niña con pecas, se tomó el nombre del pan que ya existía desde hacía muchos años. Nuestra panadería es única gracias a este amplio repertorio de nombres y anécdotas.

En el extranjero son muy apreciadas las conchas, el pan de muerto, el pan de fiesta y las gorditas de nata. Estados

Unidos es donde se consume más pan mexicano, pero también en Nicaragua, Guatemala, Inglaterra y Francia.

El pan artesanal es más sabroso que el comercial, pero la economía de nuestro país le otorga una cierta ventaja al segundo, por su precio. Si bien la gente dice que el pan de antes era más rico o de más calidad, hoy existen mejores ingredientes y maquinaria. La panadería de hoy es mejor que la antigua, solo que la añoranza nos hace creer lo contrario.





Ejemplo de estos cambios es el pan de muerto, que solo es de los mexicanos, pues muchas panaderías ya no lo hacen desde cero, es decir, con los ingredientes y las técnicas que se precisan. Ahora es común encontrar panes de muerto con harinas preparadas, a las que solo hay que agregar agua y levadura para obtener la masa.

Otro problema es que, en los centros comerciales, se encuentra el pan de muerto desde agosto o antes, y eso provoca que, cuando llega la época del Día de Muertos, el consumidor ya ha probado tantos panes que ya no le interesa comprarlo. Todo eso no solo afecta la economía del panadero artesanal, el de barrio, sino que el pan tradicional se ve desplazado por el industrializado y sin el valor de la tradición.

Aun así, el panadero está logrando escalar lugares en la gastronomía mexicana. Antes no se conocía quién hacía el pan, era un personaje anónimo que vivía junto al tablero y los hornos; hoy en día, hay panaderos importantes y no solo en la repostería tradicional, también en la industria.

Mi historia, por ejemplo, tiene que ver con la herencia de mis padres. Ellos tenían una panadería en Toluca y el oficio lo aprendí desde pequeño, además de que pude profesionalizarme gracias a mis estudios; sin embargo, en casa adquirí el amor a mi trabajo y al oficio. Mis mejores recuerdos tienen que ver con hacer pan en familia, recuerdo a mi mamá siempre haciendo las cosas con mucho amor. El taller de mis papás era un sitio de reunión, nunca faltaban los amigos ni la comida. Estas escenas las llevo en el corazón.



Fotos: Editorial Larousse

Por todo ello, invito a leer mi primer libro, *Panes mexicanos*, que es mi carta de presentación más grande. Es una fotografía de la panadería mexicana que me ha llevado a dar cursos y demostraciones en todo México y en algunos países. Tardé en escribirlo un año completo y ya alcanzó los 50 mil ejemplares vendidos, es un número muy grande para un país en donde se lee tan poco. Mi segundo libro, *Pan artesanal en casa*, es una recopilación de recetas internacionales. Tiene un estilo más propio y fue reconocido como el mejor de panadería del mundo en los Gourmand Cookbook Awards en 2019, en Macao, China. En este tardé dos años.

Y, finalmente, se está horneando mi tercera obra, *La panadería de Irving Quiroz*. Espero que sea de su agrado y nos encontremos horneando pan en un futuro. 🍞



Irving Quiroz es chef repostero mexicano, especializado en importantes escuelas y academias de París y Chicago, como la École des Arts Culinaires et Hôtellerie. Ha sido chef instructor en varias instituciones del país y asesor panadero en el Centro Culinario Caterplan de Río de Janeiro. Fue invitado especial en el Máster de Chocolate, organizado por la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona. Es autor de *Panes mexicanos* y *Pan artesanal en casa*, ambos por Larousse.

