

## PROYECTO: SEMINARIO DEL GRUPO MEXICANO DE ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

### Pan de muerto, proceso de elaboración a mano directa en un amasijo de Mixquic, D.F.

ANTROP. VERÓNICA ISABEL TORRES CADENA  
FFYL/IIA-UNAM  
benjaminmuratalla@hotmail.com



*San Andrés Mixquic es uno de los siete pueblos que forman la Delegación de Tláhuac, en el sureste del Distrito Federal.*

Uno de los elementos que no pueden faltar en una ofrenda tradicional de día de muertos, en los pueblos originarios de Tláhuac, es el pan de muerto. En este trabajo se describe la elaboración de este alimento esencial en San Andrés Mixquic, D.F., que se realiza en el amasijo perteneciente a la familia Ramírez Ramírez, en el barrio de San Miguel, y que los últimos días del mes de octubre de 2002 alquiló el señor Alfredo Díaz Hinostrosa para esta ocasión. Los siete años anteriores, el señor Alfredo se ha ido a "mitas" con el dueño del local, sólo que en esta ocasión lo arrendó; él pone la mano de obra, el gas, y sus clientes ponen los ingredientes, dependiendo de los kilos de pan que se quieran hacer.

El proceso a mano directa consiste en que el amasado o sobada se hace a mano, lo cual implica que la masa levante sola, además porque lleva poca azúcar. Cuando no se hace por este procedimiento, se utiliza la refrigeración para que la masa levante; lleva

un poco más de azúcar, y para el amasamiento se pueden utilizar batidoras industriales especiales para panaderías.<sup>2</sup>

El amasijo es el lugar donde se elabora el pan, el cual debe contar con su tablero, sus jaulas, las charolas, una báscula por si se tiene duda del peso de los ingredientes, el cual debe ser exacto, y la pala, principalmente. Los demás utensilios los lleva el maestro.

En todo San Andrés Mixquic, el pan se comenzó a elaborar desde el día 27 de octubre del presente año, por petición de los pobladores que tienen algún familiar fallecido en algún accidente, debido a que al día siguiente instalan la ofrenda en memoria de los muertos en algún percance.

En Tláhuac, las personas que sufrieron la muerte de algún familiar por accidente inician la colocación de la ofrenda de muertos desde el día 28 de octubre; por ese hecho, empiezan a buscar con días de anticipación al panadero que se encargue de elaborarles su pan. Como datos adicionales, se puede mencionar que el 29 se dedica al "ánima sola"; el 30, a los "limbos" o no

bautizados; el 31 a los niños o "angelitos"; el primero a los difuntos grandes; el dos se hace la alumbrada en el panteón, para iluminarles el camino de regreso; el tres se levanta la ofrenda y se comienza a repartir la calavera entre familiares, compadres y amigos.

El señor Alfredo Díaz, además de ser maestro albañil, como primer oficio, desempeña el de maestro panadero en esta época y en enero para el día de reyes. También sabe elaborar carnitas, barbacoa y mixiotes, trabajos que desempeña cuando lo contratan ya sea para cumpleaños, bodas, comuniones, confirmaciones, en fiestas de barrio, por mencionar algunas. Desde adolescente comenzó a aprender el oficio y trabajó en diferentes panaderías de Milpa Alta y en el Estado de México.

Antes del 27 de octubre, algunos lugareños de Mixquic visitaron al señor Alfredo para preguntarle la cantidad de ingredientes a utilizar, dependiendo de los kilos que se quieran elaborar. Las personas que asistieron al horno manifestaron que "aunque sale caro, la ocasión lo amerita, y es a su gusto"; no como el que se compra en las panaderías, que se hace de un solo sabor y con azúcar espolvoreada en el exterior.

Dentro de las labores previas a la elaboración del pan está la de prender con leña el horno, así como limpiarlo. Lo anterior se realizó el sábado 26 de octubre de 2002. El encendido tarda bastante tiempo; se comenzó a las nueve de la noche y se terminó a las dos de la mañana del día siguiente, es decir, el 27 de octubre. Por la tarde de ese día, se compró el tanque de gas y se revisó que se tuviera todo lo necesario y en perfecto estado: el tablero, las jaulas de madera, las charolas, una raspa, una espátula, brochas y la pala. Ese día, el señor Alfredo contó con la ayuda de dos aprendices, e incluso de algunas de las señoras clientas que estaban ahí.

Antes de comenzar el proceso de elaboración del pan a mano directa, el señor Alfredo colocó la imagen de la Virgen de Guadalupe en la tarima que se encuentra arriba del tablero; la veladora se puso más tarde. Ofreció una plegaria a la Virgen y pidió que su trabajo saliera bien.



Edificio de los Ferrocarriles Nacionales de México. Foto: MRM, hacia 1935.

Desde las dos de la tarde ya estaba la primera clienta esperando al señor Alfredo para que comenzara a batir su masa; sin embargo, tenía un pendiente que le hizo retirarse y terminó siendo la última.

A las dos y media llegaron las siguientes clientas: tía y sobrinas; entre ellas solicitaron que se hicieran treinta kilos; la señora que se tuvo que ir pidió siete kilos. Las personas que acuden, además de llevar sus ingredientes, tienen que traer una palangana o tina de plástico y un mantel.

A las tres de la tarde, el señor Alfredo comenzó con su trabajo y pidió a la primera clienta sus ingredientes; ella sólo encargó tres kilos de harina, y como le gusta con vainilla y pasas, así fue como se hizo.

Los ingredientes que se utilizan son: harina, mantequilla, huevos, levadura, manteca, sal, azúcar, vainilla, canela o cáscara de naranja rallada (según el gusto), nuez, pasas o ambas, y una lata de leche condensada (lechera). Si se desea, se le puede poner al final ajonjolí a la parte exterior. Dependiendo de los kilos que se vayan a hacer, el señor Alfredo les indica la cantidad de ingredientes a utilizar.

Después de que se deposita en el tablero la harina, se hace una presa o fuente circular a la que se le van agregando los ingredientes, es decir, la mantequilla, la levadura, la leche condensada, el azúcar, la sal, los huevos, la vainilla o canela, las pasas o la nuez y se disminuye circularmente hasta que se termina de incorporar toda la harina y se amasa hasta lograr un textura manual. Se sabe que la masa ya está cuando ésta no se pega en las manos y es flexible.

Posteriormente, se pide a las señoras que pasen su palangana o tina, a la cual se le unta manteca en el fondo y a los lados; se deposita la masa en la tina, se tapa con el mantel y se coloca cerca del horno, para que repose. El calor de éste ayuda a levantarla. Se le deja reposar dependiendo de los gramos de azúcar que se hayan puesto.

Acto seguido, entra al amasijo la siguiente señora o señoras que esperan en la fila para que se repita el procedimiento anterior. En este caso eran dos hermanas. Primero pidieron diez kilos, luego dos, ocho y siete kilos; unos fueron de pasas, otros de nuez con pasas y de nuez; en lugar de vainilla llevaban canela molida.

Conforme se iba batiendo la masa, se ponía a reposar, y se supervisaba que la masa puesta en reposo ya hubiera levantado, para proceder a forjar las bolas de masa de un tamaño uniforme. Se apartó un poco de ésta, para las canillas o perillas. A las charolas se les unta manteca; posteriormente se colocan ocho bolas en cada una y se colocan en las jaulas. Al término de esta actividad, se les da tamaño y forma como de volcancito, y se colocan las perillas que pueden ser dos o tres por pan. La canilla se pone al final, sólo que éstos no llevaron.

Para elaborar las perillas, se harina el tablero, se hace un tanto con la masa que se apartó, en forma de tira y se cortan en trozos de aproximadamente 3.5 cm; acto seguido, se procede a girar al tamaño de tres dedos con la mano abierta y salen las bolitas o perillas.



Cantina *La Constancia* en la antigua capilla anexa a la iglesia de Santa Clara.  
Foto: Manuel Ramos, hacia 1930.

Ya que se colocaron las perillas se procede a barnizar la masa (el barniz se hace al batir varios huevos); se dejan reposar en las jaulas y se revisa si la masa ya no se pega en la mano; entonces se pueden meter al horno. Cuando sobra masa con las que se hacen las perillas, se elaboran figuras grandes de pan, como pueden ser cocodrilos, corazones u otras.

Antes de meter la masa en el horno se mete un quemador de gas al horno por diez minutos, se saca y se espera a que el calor se nivele aproximadamente por quince minutos; esto se hace con la finalidad de que el calor no se arrebate, porque puede quemar el pan.

A las siete con diez de la noche se metieron veinticinco charolas, y a las siete con veinte ya estaban; acto seguido se comenzaron a sacar con ayuda de la pala.

Se tiene que dejar enfriar los panes tanto de la parte de arriba como la de abajo; para esta última se voltean; cuando están fríos se colocan en las palanganas o canastas y se los puedan llevar. Durante el tiempo que dura el proceso se genera un ambiente de picardía entre los clientes, el maestro panadero y sus ayudantes; se echa relajo y el tema es en relación con lo caliente del horno; los personajes principales son los panes, en los que se hace alusión a los esposos y esposas de algunos de ellos; se

utilizan palabras en doble sentido en relación con el tema.

A partir de este día hasta el 31 de octubre, el señor Alfredo y sus ayudantes trabajan sin descanso; casi no duermen, debido a la demanda, al igual que las personas que esperan a que les hagan sus panes; algunas se amanecen haciendo fila para no perder su lugar y llevar a sus casas el pan recién hecho.

Para este año el señor Alfredo cobró \$20.00 por kilo, con lo cual tiene que cubrir los gastos del alquiler del horno, el gas y el pago a los ayudantes. Comentaron también los lugareños que en Mixquic hay bastantes personas que se dedican a elaborar pan en estas fechas. Éste es un pequeño ejemplo de lo que se hace en estos días tan especiales para los habitantes de Mixquic, tradición que aún perdura al comienzo del siglo XXI y que ellos esperan continúe.

#### NOTAS:

<sup>1</sup> Irse a "mitas" significa que la persona que pide prestado el inmueble para trabajarlo tiene la obligación de dar la mitad del dinero obtenido por la actividad realizada al dueño de éste.

<sup>2</sup> La información precisa sobre el desarrollo del proceso la proporcionó el maestro panadero Vicente Arrieta Sánchez, del pueblo de Santa Ana Nextlalpan, Estado de México.