

El Foro Saberes y Sabores del Pan en México regresa al Museo Nacional de las Intervenciones

*** Se llevará a cabo este 24 y 25 de noviembre, también podrá seguirse a través de Facebook

*** Amasijos y la panadería en los conventos, el pan en el siglo XIX y sus expendios en la CDMX, utensilios, ingredientes y nuevas tendencias, entre los temas a abordar

Tras una espera de más de dos años, el Foro Saberes y Sabores del Pan en México regresa al Museo Nacional de las Intervenciones (MNI), dedicado a este sustento que es una de las aficiones culinarias preferidas en nuestro país.

La actividad académica, organizada por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), se efectuará este 24 y 25 de noviembre, a partir de las 10:00 horas, en el recinto ubicado en la calle 20 de Agosto s/n, colonia San Diego Churubusco. También, se puede seguir por el perfil en Facebook del [MNI](#).

“El estudio de la panadería en México comenzó de manera notoria en la década de los 50 del siglo pasado. Un puñado de estudiosos lanzó propuestas que estuvieron centradas en los nombres del pan, para decir que estos constituían un gran léxico folclórico, con nombres sugestivos e ingeniosos, y propusieron sus variadas formas como productos de una sensibilidad plástica que no era ajena a los panaderos, sus creadores.

“Con el tiempo vendría la publicación de algunos catálogos y libros, así como la planeación y puesta de exposiciones que refrendarían el interés en la materia y su papel central en nuestra alimentación”, comenta el coordinador del evento, José Luis Juárez López.

El Foro Saberes y Sabores del Pan en México, destaca el investigador, sirve como termómetro para distinguir los temas que se trabajan en torno “a esta delicia que, con frecuencia, nos olvidamos fue una aportación europea. El pan no solo es sinónimo de comida cotidiana, sino que conlleva numerosos significados que han estado con nosotros desde su llegada de España”, subraya.

Entre los temas que abordarán las y los investigadores participantes, están las referencias del pan en la *Biblia*: en el *Antiguo Testamento* representa una invitación a ofrecer hospitalidad y cuidado, particularmente hacia aquellas personas más vulnerables; en el *Nuevo Testamento* es considerado el cuerpo de Cristo y, por lo tanto, de vida eterna. Así, el pan se da para saciar no solo el hambre material, sino también afectiva, ética, política y espiritual.

Algunos imaginarios que surgen en los espacios monjiles y ciertas acciones consideradas milagros en los que estuvo involucrado el pan, será otro tema a analizar. Los amasijos y las panaderías con horno no estaban ausentes de estos conventos y había toda una dote de diferentes tipos de panes hechos por hermanas de distintos órdenes. El pan era para estas mujeres un intercesor entre Dios y ellas.

A partir de informes de viajes, periódicos, obras literarias y manuales de cocina, se ofrecerá un amplio recorrido por el pan en el siglo XIX, fuentes que sirven para definir qué se entendía por bizcocho y los tipos que se elaboraban, así como los lugares de venta en la Ciudad de México y las constantes revisiones por parte de las autoridades sanitarias, para verificar ingredientes y limpieza.

Otra de las conferencias propondrá un análisis de recetas de pan contenidas en varios recetarios, principalmente en el *Nuevo cocinero mexicano*, en forma de diccionario, edición 1888. Se explicará que este alimento se preparaba de muchas formas y no siempre con harina ni en el horno.

También, a partir de un recetario mexiquense de 1916, manuscrito, de María Sánchez Halder de Jiménez, se revelará la importancia que puede tener el pan, al tiempo que se asume al documento como un semióforo, en tanto que inviste de significaciones más allá de lo tangible y visible.

Por último, se contrastarán las coordenadas culturales más conservadoras con las tendencias modernas, en las que el pan sin gluten, artesanal y orgánico cada día gana más terreno.

