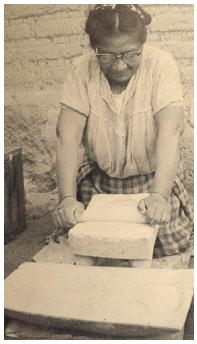

Cuando éramos niños, la repostería infantil se reducía a elaborar “pastelillos de lodo” y en mi memoria está vigente ese olor a tierra y adobe mojado….

¿Pero, alguna vez han escuchado hablar del pan de tierra?

Bien, este término tan peculiar tiene sus raíces en la época precolombina. Las culturas prehispánicas hacían harina principalmente de maíz, pero también de amaranto, de mezquite y en otros lugares de yuca y papa.

En nuestro país México, principalmente se elaboraba “pan” de maíz que consistía en tortitas, tortillas – de una gran variedad en tamaño y grosor, así como la forma de cocción que era en comal o vasijas- y tamales de formas y sabores infinitos.

Los naturales denominaban pan de tierra a la preparación con harina de amaranto reventado y miel de maguey o de avispa, para crear imágenes de sus Dioses, sobre todo la de Tláloc, para

después del ritual sagrado, esta escultura sería repartida entre los presentes. Otro uso de este pan de tierra era en las ceremonias de petición de mano o cualquier momento importante de índole social o religioso, al igual que los tamales que estaban presentes en casi todas las festividades.

Pero el uso del término pan de tierra no queda ahí, veamos:

Posteriormente en la época Colonial, el pan de trigo era consumido principalmente por españoles y descendientes, así los caballeros criollos, exhibían su estatus usando golillas (alzacuellos cuadrado) y comiendo pan de trigo. Thomas Gage, escribió que, en la Chiapas del siglo XVII: *"Los caballeros por las tardes, se apoyaban en la puerta de su casa, para ver y ser vistos, y allí se pasan media hora sacudiéndose las migas de pan de la ropa".*

Y es así que en esta época, para diferenciar el pan de trigo del pan de maíz, a las tortillas de maíz se les denominó pan de tierra o pan de la tierra.

Pero el estatus de casta que representaba comer pan de trigo, con el movimiento de Independencia fue adquiriendo tintes de uso y costumbre de las buenas maneras, de la decencia, de la educación y sobre todo del poder adquisitivo. De esta manera se marcó una separación entre los pobres y los pudientes, los iletrados y los educados…Dejando a las tortillas (pan de tierra), al panbazo y a las cemitas como productos de consumo de las clases pobres, olvidándose el despectivo nombre de pan de tierra.

Hoy día, en algunas comunidades en la República Mexicana, se utiliza el nombre de "pan de

tierra” para productos que conservan su uso religioso.

En el Estado de Jalisco, en el municipio de San Juan de los Lagos, se elabora con tierra, unos panes de forma rectangular y gruesos, parecido a pequeños ladrillos. Se les graba o sella con la imagen de la Virgen de Nuestra Señora de San Juan de los Lagos, las personas lo consumen con fe para curar dolencias o penurias y suelen ser de color natural, los de colores se compran como recuerdo.

En Oaxaca, el consumo de tierra local viene desde el siglo XVII. Iniciado en las Guatemalas. Hoy una sola familia en Tlacolula, Oaxaca, posee el último conocimiento de la producción de “pan de tierra Bendita” –una galleta de tierra comestible con figuras religiosas.

Por último en Jáltipan, Veracruz, se le denominan “Pan de Tierra” o “Chogosta” a una golosina en forma de bolita que se elabora con arena de color entre morado y rosa- originaria de esa región- y se suele comer para algún dolor de estómago, algún otro malestar o simplemente como golosina.

Así que todavía es posible tener una experiencia única en estos lugares y conocer de cerca un “pan de tierra” que si bien, sus ingredientes han cambiado, en el fondo la fe y las raíces culturales, lo ha mantenido vigente.