

LA MEMORIA GUSTATIVA DE LOS PANES TRADICIONALES EN SAN BALTAZAR CAMPECHE

THE TASTE MEMORY OF TRADITIONAL BREADS IN SAN BALTAZAR CAMPECHE

MARÍA DEL ROSARIO FERNÁNDEZ LÓPEZ*
ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0000-5362-3197>

MANUEL MONDRAGÓN SÁNCHEZ**
ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0003-6968-4762>

Fecha de entrega: 05 de octubre de 2022

Fecha de aceptación: 20 de febrero de 2023

* Chef instructor con especialidad en Cocina Mexicana y Poblana, egresada de la Licenciatura en Administración Restaurantera por el Instituto Veracruzano de Alta Cocina, Maestría en Historia en el Instituto de Estudios Universitarios y Maestría en Cocina Mexicana por ISU Universidad. Realizó los Diplomados "Historia de Puebla" con el Instituto Municipal de Arte y Cultura y la BUAP, así como el Diplomado de Especialización en Gastronomía Mexicana en la Escuela de Gastronomía Mexicana ESGAMEX, el Diplomado "Cocinas y Cultura Alimentaria En México: Usos Sociales, Significados y Contextos Rituales". 2º

RESUMEN

La detonación que sucede en el cerebro humano al identificar determinados olores y sabores ligados a los recuerdos agradables permite reconocer que existe una región de la mente humana ligada a preservar y datar aspectos cotidianos, como los procesos de panificación en la Junta Auxiliar de San Baltazar Campeche. Aquí, maestros panaderos de diferentes generaciones han optado por preservar los procesos y la elaboración de variedades de pan para atender a sus consumidores; familias de arraigo, con al menos tres generaciones viviendo en la zona. La memoria gustativa que se incentiva en la panadería tradicional de la zona geográfica pervive como patrimonio

Edición por la Escuela Nacional de Antropología e Historia ENAH-INAH, y el Diplomado Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana, en LEM: Centro de Producción de Lecturas, Escrituras y Memorias. charofernandezlo@gmail.com

** Consultor, Productor Gastronómico y Chef instructor. Se ha desempeñado como Productor Gastronómico para programas de televisión en el canal elgourmet.com y en Canal 22. Es licenciado en Turismo y egresado de la Maestría en Alta Dirección de Hoteles y Restaurantes por ISU Universidad, también ha realizado cursos de: Taller de Escritura Neobarroca en Museo Internacional del Barroco, Escritura y Documentos en la Iberoamérica Colonial por la Universidad Complutense de Madrid; Alimentación, cultura gastronómica y creatividad de la Cátedra Ferrán Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación de la Universidad Camilo José Cela, Madrid España, así como el Certified Meetings Specialist por la Universidad Intercontinental, reconocido por la CONPEHT, AMDEM, y por SITE Capítulo México. Contacto: manuel.mondragons@gmail.com

que conserva características propias y las hace tener una relación importante entre maestro panadero y familias consumidoras.

PALABRAS CLAVE: *Memoria gustativa, panadería tradicional, patrimonio*

ABSTRACT

The detonation that occurs in the human brain, when identifying certain smells and flavors linked to pleasant memories, allows us to recognize that there is a region of the human mind linked to preserving and dating everyday aspects such as the baking processes in San Baltazar Campeche, where master bakers from different generations have chosen to preserve processes and the elaboration of bread varieties to serve their consumers, who are long-established families, with at least three generations living in the area, the taste memory that is encouraged in the traditional bakery of the geographical area survives as a heri-

tage that preserves its own characteristics and makes them have an important relationship between master baker and consumer families.

KEYWORDS: *Taste Memory, Traditional Bakery, Heritage*

INTRODUCCIÓN

Los pueblos han construido su imaginario alimentario a través de la constitución y conformación de su identidad alimentaria emanada desde la preparación del mismo alimento en un selectivo proceso que permite a las sociedades atender sus modos de comer; así como sus modos de mesa, la forma en la que el alimento va interviniendo los espacios, no solo en la preparación primaria de los mismos, sino también a través del establecimiento de expendios que transforman materias primas para la obtención de productos que encuentran cabida dentro del espacio culinario. Cabe destacar que no solo el acto de comer ha permitido la generación de propuestas gastronómicas a lo largo de los periodos históricos, sino que también va generando una impronta alimentaria que nos permite calificarla como nuestra *memoria gustativa*. No solo es el acto de introducir alimentos a nuestro tracto digestivo, sino que el mismo soporte supone la ingesta de procesos culturales alimentarios que se fueron gestando y desarrollando a través del tiempo en determinadas comunidades. De esta forma la identidad o asimilación de la memoria

gustativa se va construyendo en la base de la memoria a largo plazo que hace referente a aromas y sabores que detonan recuerdos de diversa índole y parten a gestionar respuestas a los estímulos que la corteza cerebral ha primado y codificado insertándola en la memoria a largo plazo. Por ello, recordar ciertos sabores y aromas permite una conexión con el pasado alimentario de los individuos dimensionando la estética que el gusto posee. Identificar un área, como la Junta Auxiliar de San Baltazar Campeche en la Ciudad de Puebla, permite analizar la permanencia de la memoria gustativa en la panadería tradicional de la zona y su pervivencia.

UNA COMUNIDAD PANADERA

La Junta Auxiliar de San Baltazar Campeche es un espacio dentro de la Ciudad de Puebla, cuyo desarrollo se ha dado de forma consistente durante la segunda mitad del siglo XX y las últimas dos décadas del siglo XXI. Figura en la antigüedad como un espacio para la siembra durante los primeros años de la ciudad. A pesar de que sus orígenes se remontan al siglo XV, es hasta 1537 que comienza a figurar como un espacio de habitantes que construyeron el antiguo molino de trigo en Huexotitla, zona cercana al río San Francisco. Su propietario Alonso Martín Pérez Partidor, por su devoción al Rey Baltazar, nombra al molino como: Molino de San Baltazar Huexotitla. Así, las viviendas de esta zona comienzan a ser identificados como San

Baltazar. Esta correspondencia de la zona con los molinos viene a poner de manifiesto las relaciones gremiales de los panaderos de la colonia con el espacio, pues el pan fungió como un agente de cambio para los indígenas de la Ciudad de Puebla de los Ángeles debido a su incorporación a la actividad panadera (Rodríguez, 2014). El registro más antiguo que se tiene de San Baltazar está en las ordenanzas del Intendente Manuel de Flón, en ellas se menciona a la iglesia de San Baltazar, alrededor de 1792. San Baltazar Campeche se desarrolla como una zona de Puebla hacia 1940, cuando el sur de la ciudad se convierte en zona habitacional y comienza a repoblarse. Por ello cuenta con un arraigo e historia propia que permite analizar el impacto de la producción de pan hasta nuestros días.

MEMORIA GUSTATIVA

Si bien, una de las capacidades que poseemos los seres humanos y que se hace cada vez más importante para la consolidación de los gustos y elecciones de los alimentos que ingerimos, parte del ejercicio de dar respuesta o reaccionar a diversos alimentos, ya sea de forma favorable o no, va construyendo un archivo memorístico al cual se puede retornar en cada estímulo olfativo o gustativo para acceder previamente al recuerdo que se encuentra plasmado en los procesos de memoria que no son ajenos al acto de comer. En la actualidad, desde el oficio del cocinero se perpetúan las acciones

de elaborar diversos productos alimenticios para agrandar a los sentidos y se generan propuestas gastronómicas que buscan sorprender a la vista y posteriormente al gusto y el olfato. Sin embargo, es la información que decodifica el comensal, con base en la estimulación previa, la que propicia una evaluación aprobatoria o contraria de la propuesta gastronómica, indiscutiblemente la ruta central del sabor. Como denomina Miranda (2011), son una activación de los neurotransmisores que desencadenan o disparan procesos químicos y físicos desde la lengua hasta el tracto digestivo.

Con ello podemos determinar, desde el punto de vista del cocinero, que estimular los recuerdos alimenticios de los comensales con base en alimentos en común, o desde propuestas de platillos que conllevan recordar sabores y olores reconocibles, propician el disfrute del alimento. La experiencia culinaria no solo se ejerce en los grandes banquetes o en festividades; la *memoria gustativa*, el recuerdo que pervive en la profundidad de la mente y que permite hacer elecciones alimenticias va encadenado a momentos agradables, ya que el efecto emocional que genera determinado alimento regularmente es placentero.

Con respecto a la panadería tradicional, el oficio ha construido, con el paso de los años, sus procesos productivos mediante el auge del cultivo del trigo en los valles poblanos y su molienda. Durante los siglos XVII y XVIII la gran producción de la panificación encontró en el oficio la permanencia en el imagi-

nario gustativo de los pobladores de esta región. Para mediados del siglo pasado los panaderos fueron configurando y estableciendo el entorno del amasijo para lograr que en un solo local o espacio económico pudiesen coexistir la venta y distribución el producto de su trabajo con el espacio de elaboración. Por ello, no es del todo ajeno que en esta investigación los espacios visitados tuviesen las características mencionadas.

Imagen 1

Maestro Panadero



La figura del maestro panadero es fundamental en la estructura del trabajo diario en los espacios de preparación de pan.

Fotografía: María del Rosario

Fernández López (2022).

En la elaboración de diversas variedades de pan en los establecimientos visitados

en la junta auxiliar participa la memoria gustativa de los clientes y la del maestro panadero, quien elabora variedades de pan que se mantienen en el gusto propio y de los mismos clientes. En el documento *El Pan y sus molinos en la Puebla de los Ángeles* (1997) se hace la relatoría de estas variedades por José Luis Ibarra Mazari: “gendarmes, huesos, cerillo, chorreadas, chamuchos, novias, apasteladas, ojos de pancha, rejas, conchas blancas y de chocolate, chimisclanes, cuernos, volcanes, piedras, rosquetes, orejas, bigotes, campechanas, chilindrinan, trenzar, canillas” (p. 17) y un largo universo de nombres que al leerlo activa dicha memoria, reconociendo la capacidad de recordar los aromas y sabores de los diversos panes que se han tenido oportunidad de degustar y registrar, con lo cual se genera una impronta que posibilita reconocer a futuro “el valor hedónico del alimento” (Miranda, 2011, p. 12).

Aunado a esto, cualquier alimento contiene características organolépticas que generaran memorias emotivas. Su ingesta impacta y se registra de tal forma que la memoria gustativa es el proceso mediante el cual el cerebro humano conecta los sabores y aromas del presente con aquellos iguales a los del pasado, regularmente podremos identificar esta activación con sucesos agradables. Sin embargo, la memoria gustativa también participa de aquellos procesos alimenticios desagradables que gestionan una respuesta de aversión a ciertos alimentos.

Imagen 2

Variedades de Pan disponibles para la venta



Fotografía: María del Rosario
Fernández López (2022).

ESTÉTICA ALIMENTARIA

La praxis culinaria conlleva una serie de factores que permiten al productor de platillos generar una dinámica elaborada en la aceptación de atributos estéticos que emanan de la difusión de propuestas gastronómicas en diversos sectores. El cocinero (para el caso, el panadero) recibe la influencia del mundo externo en diversas ocasiones que ponen en contexto los atributos de orden organoléptico para propiciar una proyección agradable a la vista, que se confirma con incentivar o detonar la memoria gustativa al degustar dicho alimento.

En últimas instancias la proliferación de la difusión del quehacer gastronómico a través de diversos medios, como las redes sociales, ha cobrado un creciente interés en analizar las actuaciones vinculantes de las llamadas bellas artes conduciendo que el alimento transformado en un platillo pensado para incentivar la memoria gustativa o ser el detonante de

esta, le sean conferidas propiedades estéticas; por lo cual, la degustación de un platillo o una porción de pan tradicional genera una experiencia estética cotidiana (Henao, 2014). Esto emula a que el cocinero propicie una conciencia en lo ordinario de la alimentación diaria al crear en el comensal su disposición para degustar, ya no solo el acto de alimentarse para sobrevivir, sino a hacer presente que conllevó el acto de cocinar el ejercicio de referenciar de forma implícita un argumento culinario para ampliar el panorama de la memoria gustativa con la prerrogativa de que el comensal difunda el trabajo de este. Ya no solo se trata de cocinar alimentos con el propósito de la venta o de la permanencia de la tradición, sino de influir en el gusto y las decisiones alimentarias. Esto conlleva a otros campos de la alimentación (como la panadería) a que se comiencen a preferir otros tipos de panes desde una preferencia eurocéntrica, dejando de lado las variedades de panes tradicionales locales. El Maestro Panadero José Sánchez Fuentes con una panadería tradicional en San Baltazar Campeche menciona en entrevista que: “se han dejado de hacer algunos panes porque la juventud busca otro tipo de pan”. Muestra de ello es el crecimiento de negocios en zonas de alto poder adquisitivo que elaboran este tipo de panes; de tal forma que la pervivencia de las panaderías tradicionales está íntimamente ligada a la memoria gustativa y a la estética cotidiana que percibida por los individuos como un campo para valorar ciertos re-

laciones con su pasado, sabores y olores, acontecimientos que más allá de ser meramente artísticos como sucederá con propuestas gastronómicas actuales, las elaboraciones en panes tradicionales provienen de objetos permanentes y comunes o de acciones que por su contenido permiten su continuidad, las elaboraciones de pan tradicional también se van transformando, probablemente no en su estética sino en el uso de ciertos ingredientes o en la producción del mismo: “el uso del horno de barro o tabique y el uso de la manteca de cerdo, cambian bastante los sabores”, menciona el Maestro Panadero Isidro Carmona. Por tal, la estética de panes o platillos parte de un escenario en el cual se propicia un escenario de descubrimiento similar a las experiencias de la comida como arte asimilando como algo bello que incentiva la vista principalmente y genera una experimentación. Ahora bien, las juventudes que van teniendo un acercamiento a la panadería tradicional formulan nuevas experiencias en el campo de las relaciones con el alimento diario, en descubrimiento en la vida cotidiana de los panes tradicionales supone una apreciación de lo estético permeado por generaciones anteriores, en el cual el nuevo encuentro con estos alimentos pasa por una relación propiciada por familiares de una generación anterior, las aproximaciones que se sugieren encontrar la memoria gustativa de padres y abuelos en el descubrimiento, por tal la posición que toma el nuevo comensal da un sentido a su vida que permite en lo

cotidiano que estas elaboraciones sigan permaneciendo en el imaginario colectivo de mantener una postura de relación agradable con estas opciones de alimentos y esa tendencia permite que la decisión de compra del individuo mantenga permanentemente vivos los procesos de elaboración y el mantenimiento de las variedades de pan tradicional.

Imagen 3

Galleta de Panela. Variedad de pan elaborado con un jarabe realizado con panela o piloncillo



Fotografía: María del Rosario
Fernández López (2022).

Hablar de familia panadera no solo nos remite a la referencia particular del productor y empresario que ha establecido un expendio de pan tradicional, que si bien se han constituido en espacios donde no solo se habla de la elaboración, sino de la participación de todos los miembros de la familia en el proceso productivo y de venta del mismo, esta visión enmarcada por la necesidad de manutención económica por encima de propiciar una experiencia estética lejos de los dominios del arte toma una real trascendencia en el mantenimiento y

profesionalización de un oficio en riesgo. En lo cotidiano hay que subrayar que la permanencia y continuidad de estos negocios que en su gran mayoría son familiares, dependen de que nuevas generaciones identifiquen el valor económico y social del mantenimiento de estos espacios. Los retos de las panaderías tradicionales, no solo en la Junta Auxiliar de San Baltazar Campeche, sino también de otras latitudes, pasan por el alza de los costos de los insumos, inflación, alza de combustibles, inseguridad, entre otros factores, sin embargo en palabras de los mismos maestros panaderos como Miguel García Zepeda: “es importante que lleven toda su materia prima, porque hay lugares donde ya no lo hacen igual”.

Un oficio noble que pasa por la resistencia a mantener las opciones de pan que se mantienen en el recuerdo, externando que la memoria gustativa es un factor en la cual familias que llevan varias generaciones viviendo en la zona han presenciado la compra y consumo de estas opciones alimenticias dentro de sus prácticas alimentarias y modos de mesa. La Familia Landa Ronquillo, mencionó que su consumo de pan suele ser frecuente que prefieren: “las conchas, birotos, milhojas, rejas, empanadas” entre otros, identificando que su memoria gustativa va detonada por: “el olor del pan recién horneado”. Lo anterior indicaría entonces que no solo se puede hablar de la familia productora, sino también de la familia consumidora e invariablemente todos ellos confluyen

en el oficio de la elaboración del pan.

Las reflexiones que propone el presente trabajo encaminan a que poseemos una preferencia hacia los panes tradicionales y las familias con generaciones más recientes comienzan a identificar las relaciones entre las temporalidades y los procesos de producción del pan: “En octubre nos gusta pasar (por las panaderías) porque huele mucho a hojaldra”, menciona Paola Camacho de 24 años, tercera generación de familia panadera.

La experiencia culinaria de quien lo prepara y de quien lo consume es totalizante porque toca diversos aspectos de la vida cotidiana; se tienen preferencias para adquirir el pan de sal (torta, telera, bolillo) para los alimentos de la mañana y la panadería dulce para los alimentos de la merienda o cena, el sobrante suele consumirse a la mañana siguiente. Con ello, el proceso productivo entra en un ciclo dinámico de preparación que permite gestionar los tiempos y los espacios productivos. El resultado del ejercicio de consumo permite no solo identificar el valor nutrimental del pan, sino que también está asociado a una experiencia que integra la percepción sensorial y emocional de quien lo prepara y de quien lo consume, reconociendo que existe rasgos hedonistas que permean y evocan su degustación con momentos, personas y lugares que poseen significancia relativamente alta en los contextos sociales de las familias. Por ello condicionar que la familia panadera solo produce el alimento, sesga al consumidor, quien es partícipe del mantenimiento de los ne-

gocios y su permanencia.

Imagen 4

Maestro Panadero e hijo. El oficio de panadero es transgeneracional, heredando recetas y procedimientos que quedan como legado familiar



Fotografía: María del Rosario Fernández López (2022).

La selección y distribución del espacio para la producción panadera en los llamados “Hornitos”, nombre con el que se les identifica en la Junta Auxiliar de San Baltazar Campeche, parten de una estructura común la cual provee del dinamismo que requiere un espacio que se instala en un local comercial o en los espacios externos de casas de uso habitación. El común denominador es que los movimientos estén intrínsecamente relacionados con una mesa central y alrededor de este se configura el lugar del amasado o la batidora, el horno, los “espigueros” o espacios para la colocación de las charolas (este último se pue-

de identificar porque se utiliza de forma separada, el espacio para la colocación del pan recién “formateado” o elaborado y otro similar para las piezas que salen del horno recién cocinadas, estos no se combinan para evitar fermentaciones excesivas en los panes que están en este proceso.

Si bien los espacios confluyen al mismo tiempo con la zona de despacho y venta un mueble mostrador hace las veces de límite entre el expendio y el espacio de la elaboración denominado “obrador”, término que comienza a retomarse como influencia de las panaderías europeas, los maestros panaderos de la zona le denominan mesa o mesada. Una de las tantas características en los hornitos es el aprovechamiento de los espacios para el almacenamiento de insumos, equipo, material y la producción elaborada en determinado horario de la jornada laboral; además de que se destina un espacio para el despacho y venta del alimento. Un área se usa para mostrar al cliente las variedades elaboradas. Alrededor de 1943, Arnulfo Cuevas López, joven panadero de la ciudad de Puebla a la postre propietario de “La Flor de Puebla”, establecería el sistema de exhibición que persiste hoy en día en las panaderías y hornitos de la ciudad al ya no darse abasto para la atención desde el mostrador y los cajones del pan, para que la clientela de forma novedosa pudiese escoger las piezas que más le agradaran. De esta forma, la identificación de los panes por sus nombres podría haberse establecido en la memoria

colectiva de forma prominente y en casa, con la degustación, imbuirse en la memoria gustativa.

El espacio del obrador también es una estructura que debe permitir el uso eficiente del tiempo y el espacio, lo que se ha llegado a denominar en el ámbito gastronómico como los “Tiempos y Movimientos”, a menor número de tiempo, mayor número de movimientos. Este ejercicio permite que el productor del alimento haga un ejercicio cognitivo para establecer cuáles serán las preparaciones que se realizaran primero. Cabe destacar que, en la transición del uso de los hornos de leña o los llamados de ladrillo, la pericia del maestro panadero pasaba por conocer y determinar las temperaturas que alcanzaría el horno y que debería introducir en cada momento, horno alto o muy caliente, horno medio o caliente, horno bajo o tibio, en este último se introducirían preparaciones delicadas o de repostería. Con el arribo de los hornos a gas (de los cuales los expendios visitados para el presente trabajo cuentan con ellos), cambian algunas dinámicas en los tiempos de elaboración, pero siempre buscando el máximo aprovechamiento de la temperatura del equipo.

Las batidoras mecánicas vienen a constituir la fuerza motriz que permite a los maestros panaderos avanzar de forma más eficiente los tiempos de amasado. Sin embargo, a diferencia de las variedades de pan de otras latitudes, la panadería tradicional mexicana tiene a bien mantener la elaboración de dis-

tintos tipos de masas para las variedades; es decir, no existe una receta base de la cual se produzcan diversas piezas o formatos. Cada variedad conlleva un trabajo artesanal importante para su elaboración, por ello, algunas masas son confeccionadas totalmente de forma manual, prescindiendo de la fuerza mecánica para su amasijo. Por esta razón, el espacio de la mesa central preferentemente deberá ser amplio y espacioso; su altura alrededor de un metro o mayor altitud para permitir una adecuada postura y evitar el desgaste físico en el amasado manual; esto último se pone a consideración en el valor, no solo patrimonial o de memoria gustativa del pan tradicional en la Junta Auxiliar de San Baltazar Campeche.

Los maestros panaderos en la Junta Auxiliar de San Baltazar Campeche son primera y segunda generación de productores de pan tradicional. Quienes optaron como una forma de vida la elaboración de este producto alimenticio, identifican la nobleza del oficio que les ha permitido mantenerse económicamente a la par de que han conservado recetas y variedades de pan que instrumentan la memoria gustativa de las familias que viven en la zona. El maestro José Sánchez Fuentes con una panadería que lleva 8 años instalado en la zona, comienza su recorrido gastronómico laborando diecinueve años para “La Flor de Puebla” reconociendo la calidad de la producción, la cual trata de recrear para ofrecer variedades que permitan un consumo recurrente del mismo, mismas que

suelen prepararse de forma cotidiana y algunos panes especiales llegan a ser únicos en producción. Se pudo constatar que las variedades con mayor arraigo en la zona son: conchas, donas, cuerno, bísquet, panque, piedras, orejas, galleta de panela, galleta de vainilla, empanada, cono, apastelada y el especial pan de higo, pan danés, canastas, pan de manteca “estirado o sobado”.

Reconocen que las chilindrinas, campechanas, chimisclanes y cocoles de anís son panes que se han dejado de elaborar o se llegan a producir muy poco. De forma similar, el uso de la manteca de cerdo denota que las preferencias alimenticias y los contos influyen en la conservación de las variedades, ya que el uso de mantecas vegetales influye en el sabor de los panes. Al probarlos, los clientes consideran que su sabor y calidad es menor por lo cual el objeto de análisis repercute en la decisión de compra, anteponiendo que la elección o preferencia por determinadas variedades proviene del contacto previo y la estimulación de la memoria gustativa, fenómeno que no solo interactúa entre el gusto y olfato, sino que en la elección la memoria visual, el recuerdo a largo plazo de determinadas figuras o formas permiten que sea propiciada la decisión.

José Luis Landa Valentín, vecino de la junta auxiliar de 70 años considera que la memoria gustativa juega un papel importante en la elección de hábitos de consumo, extrapolando los resultados de esta con el deleite del paladar. Con ello, queremos considerar que la memo-

ría gustativa va encadenada a recuerdos agradables, a momentos que marcan la vida, nos atraen a personas que tuvieron relación con algún episodio donde la comida fue el detonante para conservar el momento en la memoria.

A manera de conclusión se determina la importancia de la memoria gustativa en la elección de los panes tradicionales elaborados en la Junta Auxiliar de San Baltazar Campeche, optando que el espacio destinado para la preparación de estas opciones alimenticias propicie técnicas y dinámicas propias del oficio del panadero. Su preponderancia en la preparación, conservación y venta de diversas variedades de panes tradicionales va intrínsecamente ligado al deseo emanado del recuerdo, cuyo fin es de forma mayoritaria hacia lo agradable. Este ejercicio de incentivar los sentidos a través de la información previamente grabada en la memoria del individuo consumidor genera la elección de determinados panes, cuya permanencia en el imaginario colectivo de familias panaderas (productoras y consumidoras) permiten que este patrimonio alimentario sea objeto de observación y conservación. Desde la perspectiva del consumidor, principalmente del que habita la junta auxiliar y que ha permanecido viviendo por varias generaciones, moverse conforme los ciclos panaderos del día y de la temporalidad festiva en la elaboración de ciertas variedades genera un vínculo de arraigo y preferencia por sabores que ya son reconocidos en su memoria. Por ello, identificar procesos cognitivos ligados a la degustación o la interacción

de los olores al recorrer las calles de la zona, invariablemente detonan agradables recuerdos en el comensal.

REFERENCIAS

- Henao, H. P. (2014). El lugar de la estética en la vida diaria: historia del concepto de estética cotidiana. *Kepes*, 11(10), pp. 227-248.
- Miranda, M. I. (2011). El sabor de los recuerdos: Formación de la memoria gustativa. *Revista Digital Universitaria*. 12(3), pp. 3-14.
- Morales, L. M. (1997). El Pan y sus molinos en la Puebla de los Ángeles. Secretaria General Archivo General Municipal.
- Rodríguez Pérez, M. M. (2014). El trigo, el pan y el gremio de panaderos en la ciudad de Puebla de los Ángeles 1549-1692. *Graffylia Revista de la Facultad de Filosofía y Letras, Número 19*, julio-diciembre 2014, pp. 160-178.