Exposición

El santo olor de la panadería

“El pan nos permite reflejar los mitos paganos en los mitos cristianos. Los dioses del Olimpo no comen pan, ni beben vino; no tienen sangre sino que por sus venas circula el ‘icor’ divino, relata Homero en la rapsodia quinta de la Iliada.

La ética y la estética del pan poco han variado, es sagrado porque consagra el fruto del trabajo del hombre como esencia de la armonía superior que se perdió cuando nos expulsaron del Paraíso. Desde entonces entretejemos natura y cultura en la urdimbre del tiempo y del espacio que le da al pan la complejidad de un mundo vivo del que es casi imposible separarse.“

Gutierre Aceves Piña, 2014

Exposición

El santo olor de la panadería

El *Santo olor de la panadería* fue una exposición que abordó un tema que por su complejidad, es susceptible de abordarse desde múltiples perspectivas: antropológica, simbólica, religiosa, nutricional, histórica, sin embargo en esta muestra se eligió como criterio curatorial celebrar al pan desde el punto de vista estético.

Acompañados de porcelanas, cristalería, textiles deshilados, recetarios antiguos, los panes se dispusieron en las vitrinas en composiciones sobrias y equilibradas –a manera de bodegones- para destacar la variedad de sus formas, la riqueza de su decoración y sobre todo el valor escultórico de estas piezas con las que convivimos a diario.

de manera artesanal y cuya factura nos permite disfrutar las virtudes de estos panes hechos a mano.

Supeditados al hilo conductor de motivar al espectador para apreciar los aspectos artísticos del pan, la muestra se enriqueció con videos sobre la manufactura del virote y del pan dulce, así como con la pieza visual de Rosario Vidal de la presencia del pan en el cine mexicano.

Al recorrer la exposición el espectador también encontraba una serie de cédulas de Jaime Lubín y Adriana Camarena, que daban cuenta de la historia del pan en Guadalajara, desde el virreinato, pasando por los avatares del pan durante el siglo XIX, el siglo del hambre y de las guerras, hasta la paz porfiriana y concluir con la factura del pan tradicional con la llegada de la industria panificadora a mitad del siglo XX.

El santo olor de la panadería

Exposición

El santo olor de la panadería

La Jornada
DIRECTORA GENERAL: CARMEN LIRA SAADE
10/01/14
06 TRANSEÚNTE
contacto

| Expo |

El pan nuestro de cada día

POR: César Octavio Huerta

UNA EXPOSICIÓN EN LA CASA ITESO-CLAVIJERO NOS REMITE AL ORIGEN DE LA ELABORACIÓN DEL PAN EN GUADALAJARA. UN RECORRIDO POR UNA HISTORIA QUE SURGE DE LA TRADICIÓN FRANCESA CON EL APORTE Y LA IMAGINACIÓN DE NUESTRA CIUDAD

> *"Un pan hecho artesanalmente, ligado a los rituales de la vida cotidiana, como la rosca de reyes, el pan de muerto y las empanadas de la semana Santa"*

PAYASOS, POLVORONES, CHAMUCOS, NIDOS, AHUACATAS, LUPITAS, SUSPIROS Y MAGUEYES, son nombres que en la memoria de los tapatíos remiten a sabores, abren el apetito e invitan a acudir a una de las tantas panaderías en la ciudad para degustar de un alimento esencial en nuestra cultura.

Con la intención de mostrar esta parte imprescindible de la vida de quienes habitan la metrópoli, la exposición *El santo olor de la panadería* en la Casa ITESO-Clavijero, hace un alto en la rutinaria cotidianidad en la que nos sumergimos, para darnos la oportunidad de observar de manera profunda la gran variedad de formas, colores y texturas de las que está hecha gran parte de nuestra gastronomía local.

Gutierre Aceves Piña, coordinador de la Casa ITESO-Clavigero y curador de la exposición, nos ayuda a adentrarnos en los detalles de este esfuerzo cultural realizado para "acercar al público desde una estética de lo cotidiano" a "las formas, la rugueza y los decorados del pan", obligando al espectador a detenerse e irremediablemente, mirar.

Asimismo, el ex director del Instituto Cultural Cabañas con una extensa carrera en el ámbito cultural, nos aclara que hasta el mismo nombre tiene un significado especial, pues remite a un fragmento del poema *Suave patria* de López Velarde, que dice "Tu barro suena a plata, y en tu puño, su sonora miseria es alcancía; y por las madrugadas del terruño, en calles como espejos se vacía el santo olor de la panadería".

De acuerdo a Aceves Piña, la intención en la muestra compuesta por piezas de pan, virotes, recetarios y cerámica del siglo XIX, es "mostrar una museografía muy limpia donde el espectador pueda encontrar y disfrutar cada una de las piezas, ver las formas, ver las variantes, los parecidos".

Y no sólo eso, desde la perspectiva del destacado investigador del ITESO, también ayuda a hacer una reflexión "sobre los valores de un pan hecho artesanalmente, ligado a los rituales de la vida cotidiana, como la rosca de reyes, el pan de muerto y las empanadas de la semana Santa. Todo esto que se ha ido diluyendo, que se ha ido perdiendo, de esta capacidad de la elaboración de una forma muy buena, de una calidad de materiales, es lo que buscamos que se recupere a través de la panadería tradicional".

Una parte imprescindible de esta exhibición es el recorrido histórico y estético en la tradición de pan en nuestra ciudad realizado por el diseñador Jaime Lubin Zermeño y Adriana Camarena, en la que se echa una mirada a la historia del pan, desde aquel abril de 1769 en que los 21 mejores panaderos recibieron sello y autorización para producir panes por parte de la corona española, hasta llegar a la metrópoli actual del siglo XXI, en la que de acuerdo a los investigadores se producen varios millones de virotes al día.

El dato

La exposición *El santo olor de la panadería*, está abierta al público lo que resta del mes, la sede es la Casa ITESO Clavigero. **La entrada es gratuita, de lunes a viernes de 9 hasta 19 horas, y los sábados de 10 hasta 14 horas**

La palabra pan deriva del sánscrito ‘pa’, fonema fundacional que junto con
‘ma’, ‘ta’, ‘sa’ y ‘ca’ configuran el origen de las lenguas. ‘Pa’ significa comer, proteger, proveer; de ahí sus derivados: padre, patrimonio, patrocinio, patria.
Con esta palabra tan sencilla hemos unido a los seres con las cosas por medio de un proceso que ha sido casi igual desde hace 5,000 años. Primero fue el fuego, después la palabra y luego el trigo; grano que necesita del hombre para cultivarse. Trigo significa ‘lo que se tritura, lo que da fruto’ y en la palabra ‘espiga’ se encuentra la raíz ‘spes’ que quiere decir esperanza, misma que quedó en custodia de Pandora, la que todo lo da.
La confección del pan debe esperar a la cosecha del trigo y los ciclos naturales que durante miles de años transformaron a los ciclos humanos nos enseñaron que en torno al fuego se encuentra la protección, el lenguaje, la comida y la comunidad. Es entonces cuando nace el mito por medio de las metáforas relatadas alrededor de la fogata, que configuró el sentido profundo de la hoguera y el hogar como punto de reunión para los que tienen hambre juntos: la familia.

historia del birote

GUADALAJARA, JALISCO (16/AGO/2013).-La historia del pan “birote” me la compartió el ingeniero Nestor Pirotte, mi amigo, un filántropo que ha vivido en Guadalajara hace 34 años, de origen belga, nacionalizado norteamericano, muy culto, habla siete idiomas.
Rosa Chávez Cárdenas, terapeuta y también amiga de ambos (mía y de Néstor Pirotte), ha compartido el espacio para narrar esta historia que define una parte de la identidad de los tapatíos, los que han nacido aquí e incluso los que han sido adoptados por la ciudad de Guadalajara.
Camille Pirotte, de origen belga, era el panadero de uno de los batallones franceses que arribaron a Guadalajara (el 6 de enero 1864), en el Estado de Jalisco, en México. Se incorporó como voluntario al Ejército de ocupación de los franceses, cuando las tropas imperiales ocuparon la ciudad de Guadalajara.
No se puede decir que la ciudadanía recibió a los franceses con alegría, pero sí con tranquilidad, porque en los meses anteriores la ciudad había cambiado de mando varias veces y cuando la ocupaban los liberales mataban a muchos tapatíos conservadores y posteriormente, cuando la ocupaban los conservadores, hacían lo mismo con los liberales.
El general francés Camille aprovechó la tranquilidad de la población para ganarse su confianza, siguiendo instrucciones del emperador que le pidió enseñarles a los tapatíos los oficios que ellos sabían, de acuerdo con los conocimientos de la tropa, como la fabricación de muebles, clases de música y la elaboración de pan.
El sargento cocinero, de apellido Pirotte, fue el encargado de enseñarles la manera de elaborar el pan. Sin embargo, como las clases se llevaban a cabo en los cuarteles del invasor, no acudían muchos alumnos con el temor de que sus conocidos los consideraran traidores.
Para atraer más alumnado rentaron un local en la Avenida Vallarta, cerca del Parque Revolución que en aquella época quedaba en la periferia de la ciudad.
En este lugar se incrementó el alumnado, pero el inconveniente era que no encontraban la “levadura” para elaborar el pan; entonces Pirotte hizo varias pruebas con la misma masa con la que elaboraba el pan, la dejaba podrir, sin saber que al echarse a perder se fermentaba, de esta manera encontró la fórmula de la levadura que se utiliza para leudar el pan.
Aparte de las clases, tenían a la venta el pan. Pirotte se hizo muy popular, ya que —por órdenes del comandante— el pan que no se vendía después de 48 horas lo regalaban a la población. En esa época había tanta pobreza que al enterarse que regalaban el pan las filas eran enormes.
No se tiene la fecha de cuándo al pan se le llamó “birote”; sin embargo, se menciona que entre ellos (la gente) se preguntaban: “¿A donde vas?”. Respondían: “Al pan con Pirote” (se pronuncia Pirot); al no poder pronunciarlo terminó en “Birote”.
Cuando terminó la guerra, después del fusilamiento de Maximiliano, por la labor que había realizado el sargento Pirotte —al igual que otros prisioneros a los que dejaron libres—, le ofrecieron quedarse en México o irse a Veracruz para regresar a su patria, una especie de indulto.
Pirotte optó por otra posibilidad, irse al puerto de San Gerónimo en el Pacífico, ya que tenía información de que un barco belga hacía el recorrido Amberes San Francisco y pasaría por el puerto (lo que hoy es Lázaro Cárdenas), para que abordaran los ex soldados imperiales.
Sin embargo, el barco nunca llegó y Pirotte desalentado regresó a Guadalajara para casarse con su antigua novia, una tapatía de apellido García.
El Pirotte desapareció por el temor de que lo fueran a detener y optó por el apellido de su esposa. El ingeniero Néstor Pirotte menciona que encontró a un descendiente de Pirotte de 95 años que tiene un negocio cerca de la Minerva; sin embargo, él no tenía idea de que Pirotte fuera su pariente por el cambio de apellido.
Ya instalado, Pirotte continuó con el negocio de la panadería cerca de una cárcel por la Avenida Vallarta. Néstor Pirotte investigó en Bruselas, en el museo de armas, que efectivamente Pirotte había estado en Guadalajara. Tanto el ingeniero Néstor como el panadero Pirotte son de la misma ciudad, Verviers, en Bélgica, sin ser parientes.
Menciona finalmente que Pirotte el cocinero no pertenecía a la corte de Maximiliano, como se ha informado en la historia del “birote”.

Rosa Chávez Cárdenas y la historia del birote<http://opinion.informador.com.mx/Columnas/2013/08/16/rosa-chavez-cardenas-y-la-historia-del-birote/>Viernes, 16 Agosto 2013 por Maya Navarro de Lemus

Todo iba bien hasta que llegó el desequilibrio; de la calidad pasamos
a la cantidad; de la esperanza a la expectativa y del uso al consumo sin sentido.
Perdimos la frugalidad al perseguir la eficiencia y esto nos condujo sin remedio
al abismo de la desmemoria. Las culturas tradicionales se volvieron exóticas
y lo valioso de los frutos se deformó con las etiquetas de los precios. Antes casi
todos sabíamos como hacer el pan, hoy dependemos de un sistema que privilegia la desmesura y menosprecia la independencia.

Pero no todo está perdido ya que el acto sublime de hacer el propio pan nos
reencanta con la realidad de la esperanza. Recordemos que la naturaleza
es flexible, nosotros no.

Juan de Dios de Andrade
8 de abril de 1769

Rosa Antonia Delgadillo
8 de abril de 1769

Pedro Ramonet
8 de abril de 1769

Antonio Medina
12 de abril de 1769

María Nicolasa de Peña
11 de abril de 1769

María González
24 de abril de 1769

Margarita de Figueroa y Billela
8 de abril de 1769

Antonio López
25 de abril de 1769

María Isabel de Virruete
Pan del Colegio Seminario (c)
5 de abril de 1769

Joseph Antonio Virruete y Rodriguez
Pan del Convento de San Francisco (sf)
5 de abril de 1769

Cuando Gustavo Pérez dibuja laberintos, las líneas que se entrecruzan como sin rumbo fijo siempre conducen a una estructura y a una escritura que se sostienen a sí mismas. Hay orden en sus engranajes y en sus redes de intersticios –que no pocas veces recuerdan a Klee y Chillida-, pero también hay elegancia de ritmos y sensualidad de formas.
Sylvia Navarrete, 2012

El trabajo que realiza en la superficie de sus piezas puede ser más o menos intenso, pero la forma de la vasija, el cimiento de su arte, muestra una constante búsqueda de la economía, de cómo hacer más con menos. Y Pérez es notablemente consistente en ese empeño.
Garth Clark

La universidad agradece a las siguientes panaderías y personas, que con su generosidad hicieron posible esta muestra:

Panadería Gálvez
Panadería Montes
Panadería Márquez
Panadería Araceli
Panadería La luz
Panadería La providencia
Panadería Don Pedro (Chamizal)

Alfonso y Alicia Hernández
Teresita del Niño Jesús Fernández Gálvez
Fernando Vázquez
Carlos Reyes
Miguel Márquez
Javier García
Alejandro Contreras
Clemente, Luis y Francisco Montes
Juanita López
Alberto Hernández Díaz
Juan Estrada Aceves

Gutierre Aceves Piña
Curaduría y guión museológico

Jaime Lubin y Adriana Camarena
Cédulas

César Reynoso Robles y Juan Pablo García Quiroz
Asesoría

Erandi Medina
Coordinación general

Ana María Cuétara
Coordinación técnica

Rubén Páez Kano
Museografía

Oscar Antonio García
Asistencia de museografía

Marco Alcalá, Javier Tadeo y Diego Pulido
Asistencia de montaje

Emma Urbina
Diseño

ITESO, Universidad
Jesuita de Guadalajara
CASA ITESO CLAVIGERO