

Cemitas Poblanas



La **cemita** poblana tiene historia **propia**; es hermana de la **torta** (inglesa), prima cercana del **pambazo** (francés), parienta lejana del pastel y del **emparedado** o sándwich (ambos de origen inglés), y precursora histórica de las tortas gigantes que hoy se venden en gran parte de la República Mexicana.

Pero la **ascendencia** directa de la cemita es eminentemente ibérica e hija de dos variedades de pan que durante la Colonia eran **entregadas** en **tributo** a la Corona Española por la ciudad de Puebla: un **bizcocho** de sal, que era largo y duro; y unos panecillos o galletas **huecas** muy parecidas al pambazo francés, que posteriormente se difundió durante la intervención militar francesa contra México (1863-1867).

Ambos panes, elaborados especialmente para conservarse y ser consumidos en los largos **viajes** de navegación a España y Filipinas, podían durar de cuatro a ocho meses. Se hacían con distintas clases de **harina** provenientes de Atlixco, desde entonces el “Granero de México”, municipio que, junto con Puebla, San Martín Texmelucan, Cholula e Izúcar de Matamoros conserva la tradición de la cemita.

Spanish Reader

JULIO 2020

El nombre de este típico pan poblano tiene relación con el pan sin **levadura** de origen **judío** (semita), cultivado en España por la población sefardita (judío-española) desde la época del Imperio Romano.

La ciudad de Puebla **dotaba** a Madrid con centenares de toneladas de estos panes por lo menos seis veces al año para **abastecer** a sus tripulaciones de **altamar** en los océanos Atlántico y Pacífico.

La cemita surgió de un largo proceso de fusión del bizcocho y la galleta hueca al cabo del periodo colonial, y apareció como variedad única y con dicho nombre a mediados del siglo XIX en coincidencia con la consolidación de los talleres de cerámica de Talavera, la industria textil y la producción artesanal de vidrio en la región del Valle de Puebla.

En esa época las cemitas se preparaban en casa y se **rellenaban** con papa, frijol y nopal, porque la carne de res, pollo o cerdo eran **inaccesibles** para los **obreros** y artesanos. El primer establecimiento de venta pública apareció en el Mercado Victoria con una nueva receta: pata de toro a la vinagreta con camas de pápalo, cebolla y chiles en vinagre serrano o chipotle.

El nuevo relleno tuvo un gran éxito comercial y pronto se le agregó aguacate para atenuar la dureza del pan, además de un **chorrito** de aceite y sal. Más tarde vendrían los rellenos con carne de res, pollo, queso, quesillo y carnitas, cuyo consumo es mayor en Izúcar de Matamoros, donde se les llama semivolcanes.

De ese mismo periodo (1913) data el adorno del pan con dibujos hechos con el **ajonjolí**; los artesanos alcanzaron gran **destreza** en el trazo de flores, estrellas, animales, frases, nombres y paisajes en la cubierta.

Por su parentesco también con la torta **chilanga** o ahogada (tapatía), hijas ambas de la torta española - hecha con pan de sal y manteca- la cemita forma parte de la identidad gastronómica de Puebla, que **paulatinamente** está ganando mercado en el consumo de las clases medias y altas, lo que le ha permitido competir con la hamburguesa, el sándwich, el hot dog, la pizza y todas las nuevas variedades de comida rápida.

Existe actualmente una gran variedad de lugares especializados en la elaboración y venta de cemitas, y destaca el Mercado del Carmen por ser el más frecuentado por turistas y locales.

Español - inglés

cemita / white bread roll typical of Puebla, Mexico

propia / own

torta / sandwich

pambazo / bread roll

emparedado / sandwich

ascendencia / ancestry, lineage

Spanish Reader

JULIO 2020

entregadas / handed, presented
tributo / tax
bizcocho / sponge cake
huecas / hollow
viajes / travels, voyages
harina / flour
levadura / yeast
judío / Jewish
dotaba / supplied, provided
abastecer / provide
altamar / open sea
rellenaban / refilled, stuffed
inaccesibles / prohibitive
obreros / workers, laborers
chorrito / dash, splash
ajonjolí / sesame seeds
chilanga / person from Mexico City
paulatinamente / gradually, little by little

Spanish Institute of Puebla
11 Oriente #10, Centro Histórico Puebla, Puebla 72000.
Tels: 1-800-554-2951 (USA & Canada)
+52-222-242-2062 (Other Countries)
info@sipuebla.com
www.sipuebla.com