

El pan en el camino de la hospitalidad

Adriana María González Reza

RESUMEN

El pan es motivo de inspiración tanto para cocineros como para intelectuales. Ofrecemos aquí una breve reflexión con respecto a la relación del pan con el cristiano hábito de la hospitalidad, razón de ser de ESDAI.

Del Libro del Génesis los cristianos recibimos la enseñanza de dar de comer al visitante, recibirlo bien con la intención de satisfacer sus más urgentes necesidades. En el mundo occidental la tradición panadera hunde sus profundas raíces desde el ámbito familiar pasando por el social y el comercial.

El contexto religioso, político y social también se ven reflejados en tan noble alimento, representación actual del trabajo del hombre.

Palabras clave: pan, hospitalidad, cristianismo, ámbito familiar.

BREAD ON THE ROAD TO HOSPITALITY

ABSTRACT

Bread is an inspiration for both cooks and intellectuals. We offer here a brief reflection regarding the relationship of bread with the Christian habit of hospitality, ESDAI's reason to be.

From the Book of Genesis, Christian teaching has been to feed the visitor, to receive him well with the intent of meeting his most urgent needs. In the Western world, the tradition of baking has its deep family, social and commercial roots.

The religious, political and social contexts are also reflected in this noble food, which is a current representation of human labor.

Keywords: bread, hospitality, Christianity, family.

*Con el pan, ¿dónde comienza y dónde termina la hospitalidad?
¿Quién no ha robado un pan para llevarlo consigo de recuerdo?*

Compañero, esa palabra que enuncia a aquél con quien se comparte el pan, ritual en el que se forjan lazos que perdurarán en el tiempo. "Compartir el pan y la sal", es dicho bien conocido de todos. ¿Cuántos panes son los que nos han acompañado durante el camino de la vida? Muchísimos, podríamos asegurar. Casi en cada rincón del mundo existe algún tipo de pan con una referencia de camino o de transición. Bástenos mencionar los panes (pasteles) de Bautismo, Primera Comuni3n, Boda. Así también tenemos los panes de cumpleaños, panes de peregrino, panes de recuerdo, panes de invitaci3n, panes de conversaci3n. Con especias o frutas secas, miel, crema o chocolate llevan en ellos el recuerdo del hogar y de los seres queridos.

Por ahora queremos hablar de ese pan que est3 presente en la mesa, testigo de tantas an3cdotas. Anfitri3n de hermanos, de camaradas, de amigos, de padres a hijos. Pan de amor y pan de aflicci3n. Pan que acompa1a, pan que todo lo acepta y que todo lo envuelve. Que abraza, que cobija, que mitiga. Pan hospitalario. S3mbolo de permanencia, a quien ni siquiera se le excluye del ayuno. El pan y el agua, jam3s han sido proscritos por la leyes penitenciales de la Iglesia.

El pan es uno de los grandes inventos de la humanidad. S3mbolo por excelencia del sustento y de la hospitalidad en el mundo occidental. De modest3simo origen y de remot3sima fecha de nacimiento, inmutable, sencillo y humilde es testigo de las nuevas tendencias que se crean y se recrean, se interpretan y se reinterpretan. Se transforman y se convierten. Y sin embargo, el pan

continúa presente, callado, prudente. ¡Ay de aquel que se atreva a meterse con el pan!

Ejemplo de virtudes, el pan es por tanto obra de grandes sabios. Los antiguos panaderos egipcios, creadores de este noble oficio, solían aconsejar que los panes ofrecidos a los muertos en sus tumbas se colocasen boca abajo a fin de que éstos pudiesen reconocerlos y comerlos ya que en el inframundo no existía el pan. ¿Podría haber acaso, en aquella época, una situación de mayor congoja que la ser condenado a vivir sin pan? Hasta los muertos necesitaban de él.

La Santa Biblia nos da las primeras indicaciones de lo que debe ser la hospitalidad. Cuando el Patriarca Abraham es visitado por tres ángeles con el aspecto de viajeros se apresura a pedirle a su esposa Sara que prepare pan con la mejor harina que tenga. Los viajeros merecían ser bien recibidos y qué mejor que agasajarlos ofreciéndoles pan recién elaborado bajo una fresca sombra y acompañado de los mejores alimentos conseguidos a última hora: becerro asado, cuajada y leche.

Nuestro Señor velaría porque el pan no les faltase a los judíos, después de que éstos lo habían seguido hasta lo alto de una loma, multiplicando cinco piezas de pan y dos pescados para que alcanzase para todos. También habría de elegirlo posteriormente como alimento eucarístico en la Pascua de su ofrecimiento por sus hermanos. Compartir el pan en la mesa está cargado de significados para el cristiano. El acto mismo de partirlo era una forma de decir “estaré con vosotros aún después de la muerte”. De ahí que los discípulos de Emaús reconocieran a su Maestro. ¡Cuántas cosas nos puede decir el pan calladamente!

El mundo grecorromano se expresó también a través de múltiples panes de trigo o cebada siempre presentes en mesas de ricos

y pobres. Pan blanco para las mesas aristócratas, pan oscuro y tosco para el pueblo. Alimento común en todas las clases sociales. *Companaticum* era nombrado a todo aquello que acompañaba al pan. Pescado, queso, olivas, cebollas, higos.

Desde la Francia medieval, sería Carlo Magno quien daría indicaciones precisas en cuanto a la fabricación del pan. Que el número de panaderos fuese siempre suficiente y que su lugar de trabajo estuviese ordenado y limpio, fueron sus indicaciones. Afortunada era aquella mujer que se casara con un panadero, pues tendría el alimento asegurado de por vida.

Los señores feudales quedaron a cargo a partir de entonces, de la administración de los hornos de los siervos de la comarca. Estos debían estar establecidos cerca de un río, para prevenir cualquier incendio y a cargo de un experto en mantener la temperatura constante. Al mismo tiempo, el señor de la fortaleza se aseguraba de tener su propia panadería dentro de su castillo.

Era el panadero quien daba crédito a los pobres para que no les faltase el pan, a condición de que las cuentas se saldaran a la siguiente cosecha. Con un alimento tan indispensable, a menudo las cuentas llegaban a ser impagables.

Siendo un alimento básico, el propio Rey vigilaba el abasto y el precio del pan, así como toda la organización de su producción. El oficio de panadero comenzaba a aprenderse desde los catorce años, en que se entraba a la panadería como aprendiz. Era a estos jóvenes a quienes les tocaba el trabajo más rudo: el amasado. Además debían limpiar el establecimiento de la ceniza que a su vez podía venderse para lavandería y tintes.

Después de dos o tres años, ya se podía pasar a ser *valet*, que eran los sirvientes que ayudaban a darle forma al pan. Una vez bien aprendido el oficio y a menudo después de haber emparen-

tado con el panadero, era necesario hacer un juramento sobre el retrato o las reliquias del Santo Patrón de la Cofradía. Famosos fueron San Pedro, San Lázaro y San Honorato, quien continúa siéndolo aún hoy en día.

Al maestro panadero se le llamaba *Maitre*, y para certificarse debía demostrarlo a través de una obra maestra. Comprendemos ahora su íntima relación con la hospitalidad. Las cofradías de panaderos a su vez serían las que financiarían los hermosos vitrales de muchas catedrales góticas. El puesto de *Grand Panetier* lo ostentaba aquél que estaba en la cima de todas las cofradías y era a su vez el Panadero Real.

El pan, símbolo complejo de condiciones de fertilidad, comunicación, viaje. Instrumento político, termómetro social. Pan de halagos, de fiesta, de conmemoración. Pan campesino redondo y perfecto. "En tratándose del precio del pan, el pueblo no entiende de razones", advertía el Ministro Nécquer a Luis XVI. La Revolución Francesa vendría a democratizar al pan. Actualmente, nuestra imagen del ciudadano francés común consiste en un hombre con una botella de vino y una larga pieza de pan bajo el brazo.

Más de una comida bien planeada se ha visto ensombrecida por el temible "¿Y no hay pan"? ¿Cuántos comensales no establecen una relación de codependencia con un establecimiento simplemente porque tienen buen pan? "La comida no es muy buena, pero eso sí, el pan es excelente" hemos escuchado.

Con una corteza dorada que en ocasiones encierra el tesoro de su blandura y su tibieza, puede ser suave y tierno, a veces dulce. Cálido como una mirada, un estrechar de manos o una sonrisa. Un Bacalao a la Vizcaína "sin pan" es inconcebible. Como también lo pueden ser unos Pulpos en su Tinta, una ensalada, un *Coq au Vin*, unos Chiles en Nogada, un trozo de buen queso. El pan remo-

jado en salsa es uno de los bocados más irresistibles. Y las penas, sobre todo las penas son más llevaderas.

Si, hasta el pan frío sigue siendo noble y nos rinde múltiples oportunidades de creación culinaria ya bien conocidas por todas nosotras. En la Provincia de León aún se toma una sopa a base de pan, ajo y leche. Pan en el susto y en el disgusto. Eterno consuelo.

Signo de civilización y cultura occidental. Hospitalario desde el origen. El pan se hace cada día, se brinda, se ofrece y se presenta en un recipiente especial: la panera. Así como el servicio, debe crearse día a día. No hay servicio de mesa completo sin su presencia. Alimento tan ligado a la dignidad del hombre, alimento siempre tan humano. El pan no existe en la naturaleza, es tan indispensable como la atención, tan cálido como la recepción.

FUENTES DE CONSULTA

- Abad Alegría, Francisco (2007). *Diccionario de la cocina cristiana de España*. Zaragoza: Libros Certeza.
- Cunqueiro, Alvaro (2011). *La cocina cristiana de Occidente*. México: Tusquets Editores.
- Flegal, D., LeeDell Stickler (2006). *Milk and honey cooking school*. Nashville, Tn.: Abingdon Press.
- M. de Flores, Graciela (2004). *Los vinos, los quesos y el pan*. México: Ed.Limusa.
- Sagrada Biblia (1997). Pamplona: EUNSA.
- Toussaint-Samat, Maguelonne (2006). *History of food*. Malden, Ma.: Blackwell, Publising.

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.