

Ignacio Echeverría

Pan de Cereales

Padre Pedro José Ynaraja

La cultura gastronómica de la cuenca mediterránea cuenta siempre y necesariamente con el pan de cereales, trigo o cebada, fundamentalmente. De tal manera tiene este manjar preponderancia, que en el lenguaje, común se confunde con cualquier otro alimento. Dicho de otra manera: la expresión de Jesús, no sólo de pan vive el hombre, significa en realidad, no solo de alimentar corporal, subsiste.

CEBADA Y TRIGO

El judío de vida modesta, comía habitualmente pan de cebada. El trigo quedaba reservado para el Sabbat o las solemnidades y para los rituales del templo. En aquellos tiempos el precio de la cebada era muy inferior al del trigo. Si nos atenemos al Apocalipsis (6,6) "Un litro de trigo por denario, tres litros de cebada por un denario". En la actualidad oscilan los precios debido a que la cebada es materia prima de piensos del ganado y de la cerveza, principalmente, de tal manera que algunos años, se llega a pagar menos por el trigo. Expresión del mercado consumista, que no vigencia de la calidad.

Para el consumo humano es más agradable el pan de trigo. Agua y harina fundamentalmente, horneados de diversas maneras. En la mayoría de los casos se le añade levadura y un poco de sal. La levadura esponja la masa, que se vuelve más apetecible. No es momento este de referirme al significado que para el semita tiene esta substancia, otro día lo haré.

SIEMBRA

Se siembran las semillas al final del otoño, aprovechando las primeras lluvias, para que germinen e inicien su crecimiento, que detenido durante el invierno, revive y crece en primavera. Madura primero la cebada y se le ofrecen a la divinidad sus primeras espigas. Este proceder está en la prehistoria de las fiestas de Pascua. Más tarde, siete semanas posteriormente, madura el trigo y sus primeras espigas se ofrecen así mismo a la divinidad. Origen prehistórico del Pentecostés. Dicho sea de paso, por las tierras donde habito, y en la actualidad, el intervalo entre ambos procesos es a lo sumo de dos o tres semanas.

SEGAR CON HOZ

El cereal se sembraba. A su debido tiempo se segaba a mano con la hoz, era labor ardua propia de hombres. Amontonaban las espigas en gavillas donde acababa de secarse la mies. Como su quehacer durante estas maniobras no era

perfecto y quedaban por las orillas, o caídas en el suelo, algunas espigas, pasaban a recogerlas gente pobre, generalmente, mujeres: las espigadoras. Dada la situación de las que generalmente lo ejercían, tal operación estaba amparada por la Ley. La bisabuela del rey David, llegada del extranjero, el país de Moab lo era, a tierras de Israel se ocupó de tal faena. Y gracias a ella, pesco al rico solterón Booz. Precioso el libro de Rut que nos lo cuenta. ¿a nadie se le ha ocurrido nombrar a la moabita patrona de los migrantes? Por lo bien que se portó con su suegra, por su atrevimiento, correcto, pese a los peligros de las maniobras que arriesgaba, sin ella huir, por como supo adaptarse al país que la acogió, por su acogida al Dios de Israel...

LA TRILLA

Acabada la siega se llevaban las gavillas a la era y allí se trillaban, es decir, mediante una plataforma surtida de piedrecitas cortantes y tirada por un animal, se fraccionaban los tallos y se separaban las hojitas que rodeaban el grano. La paja se aprovecharía para pienso de algunos animales y como lecho de algunos.

La separación de los tres componentes se lograba tirando hacia arriba la mies con horcas, palas de ganchos eran, en días de viento. El grano caía cerca, más alejada la paja y mucho más el tamo, la cascarilla que rodeaba el fruto, sus desperdicios inservibles.

Tales trabajos se operaban en tiempos bíblicos y continuaban estando vigentes cuando yo era niño. Conozca cada uno de estos pasos que debía dar el agricultor, hasta poder almacenar el grano en casa, al abrigo de ratones y rateros. Los conozco y se me permitieron, de alguna manera, más bien simbólica, participar en tales trabajos. Un privilegio que me otorgaba el ser sobrino del amo.

GOLOSINA Y TENTEMPÍE

El trigo a punto de madurar se comía como golosina o bocado de entretenimiento y permitía la Ley hacerlo, cogiendo espigas al pasar por un sembrado. El pasaje en que se recrimina a los apóstoles hacerlo, no se refiere a la propiedad del cereal que aparentemente se usurpaba, sino que para conseguirlo, es decir separar el grano de su envoltura, el tamo, era preciso restregarlo entre las manos, lo que suponía un trabajo, cosa no permitida en sábado, que lo era en aquella ocasión.(Lc 6,1).

Este mismo grano todavía verde, ligeramente tostado, era apreciado manjar que podía servir de alimento o preciado regalo. He de confesar que me he propuesto muchas veces probarlo siguiendo la norma de que no esté maduro y cuando he acudido a un sembrado, ya estaba siempre seco. Ahora bien, trigo seco tostado es un agradable tentempié, lo he comido sólo y en compañía bastantes veces, con gran satisfacción de todos.

PAN DE CEBADA

La cebada ya he dicho que era alimento de pobres. En diversas ocasiones me he fabricado en casa pan de cebada. Conseguir harina de este cereal supone algún trastorno y en alguna ocasión he acudido al simple molinillo de café para triturar el grano y a un cedazo doméstico para separar la cáscara. El resultado es un pan con un gusto muy singular, un tanto ácido y plúmbeo. Pese a estos inconvenientes, resulta una experiencia muy particular para deleitarse con los mismos sabores que gustaba la Sagrada Familia, los Apóstoles etc. sin olvidar la posibilidad de que, en caso de que el Jueves Santo del Cenáculo, ocurriera en martes, la primera Eucaristía, partiera de este cereal. No es hora de entretenerse, la cuestión, pese a que la recuerde el mismo texto de la Vida de Jesús, escrito por Josep Ratzinger, como tal, no como Papa, y diga que no acepta tal hipótesis, no la condena.

LA CERVEZA

El pueblo egipcio y las culturas mesopotámicas conocían la cerveza de cebada y hasta el añadido del lúpulo, para disimular el excesivo sabor dulzón del caldo. Israel dependía de muchas de las costumbres de esos pueblos, de manera que la expresión que aparece en la Biblia: bebidas fermentadas o bebidas embriagadoras (sin que este último calificativo se refiera al vino) sin duda cita a esta bebida.

MUCHAS VARIANTES.

Los cereales a los que me he referido tenían y tienen muchas variantes. Recuérdese el sueño del Patriarca José. (Ge 41,5). He leído que no es un prodigio insólito el que de una misma caña broten siete espigas, pero la tal variedad en la actualidad no se cultiva.

Una de categoría inferior era la espelta. Se trata de un trigo que es capaz de vivir en lugares inhóspitos para la mayor parte de trigales. Era considerado inferior respecto a las otras. Precisamente por su poder de germinar y madurar en campiñas rocosas y de clima frío, se ha conservado hasta nuestros tiempos. Santa Hildegarda de Bingen le atribuye muchas propiedades saludables y hoy se encuentra a la venta en panaderías selectas, a precios superiores, por descontado.

El pan acompaña a toda comida de estos pagos, como el vaso de agua y el del vino. No ocurre lo mismo en otros continentes. Me lo advertía un seminarista latinoamericano: no necesariamente se pone en nuestras mesas pan, lo que no puede faltar es arroz o maíz. Ahora entiendo que al invitar a alguien de aquel continente y preguntarle que le gustaría comer, me ha dicho: pan. Yo le contestaba, eso ya se supone, dime que platos puedo ofrecerte y que te gusten. Evidentemente, se trata de otras culturas gastronómicas.

LO QUE NO PROBÓ JESÚS

Jesús nunca probó una panocha al horno, ni el café, ni las patatas, ni los tomates. Tampoco vio una chumbera, pese a que abunde hoy en Israel y tal vez por ello se incluya en muchos belenes. ¡Tantas cosas desconoció, que nos son habituales hoy en día! El pan sí y tanto lo apreció, que con él hizo Eucaristía