

Pan ázimo

Padre Pedro José Ynaraja

El descubrimiento de las gramíneas fue un asombroso hallazgo para las tribus de cultura agraria. La humanidad existe desde hace unos 2,5 millones de años, ignoro los ultimísimos cálculos, por diferentes que sean a lo dicho no alterarán lo que quiero referir. Los cereales se introdujeron en la dieta hace unos 10.000 años, durante la revolución neolítica. El humano pasó de una alimentación basada en la caza y la recolección de huevos y fruta, a un alto contenido en cereales.

Según suponen los estudiosos, algún día, a alguien se le olvidó guardar el cereal toscamente molido, que había depositado en una piedra plana. Llovió y lució sol abrasador después que coció aquella masa. Alguien la probó y gustó al saborearla, había aparecido el pan. Otros suponen que pudo caer entre brasas y el hallazgo entonces consistiría ya en el mejor pan tostado. Advierto que no me he inventado yo ambas hipótesis, las he aprendido estos días, leyendo estudios serios.

EN EUROPA

Hace años, cuando empecé a tener contacto con latinoamericanos a quienes invitaba a mi mesa, al sugerir qué platos podía preparar, indicaba primero succulentas proteínas, carne, pescado o huevos, después pasta de sopa o algún guiso vegetal... y ¿qué más? preguntaba yo. Pan, me respondían comúnmente. Yo les decía que esto se suponía siempre. Un día, un seminarista caribeño, me advirtió que en una comida latina, no siempre había pan. Aprendí entonces que el pan forma parte de la dieta tradicional en Europa, Medio Oriente, India, América del norte y Oceanía, pero no de todo el ancho mundo.

FLOR DE HARINA

Vuelvo a las nociones prehistóricas de dietética a la que me refería anteriormente, pertenecientes a nuestra cultura mediterránea, que es la que conozco un poco. La elaboración del pan se hizo a base de cereales finamente molidos y al cabo de un cierto tiempo hasta cernidos, para así conseguir la más preciada flor de harina. Principalmente se escogieron la cebada y el trigo, que se mezclaban con agua, se amasaban y finalmente se dejaba reposar la masa y de una u otra manera, se sometían a calor seco y de elevada temperatura.

(El maíz, pese a que leo que a nivel mundial es el cereal más cultivado, conocido en México desde hace 10.000 años, no llegó a Europa hasta el siglo XVII)

LEVADURA

En la mezcla de harina y agua se introducían espontáneamente, pues estaban

presentes en la atmosfera, levaduras, es decir ciertos microorganismos que son capaces de alimentarse del almidón y de los azúcares existentes en la harina. Se trata de un proceso metabólico cuyo resultado es etanol y gas carbónico, causante este último de que la masa se hinche, aumente de volumen y pierda rigidez. El alcohol etílico se evapora durante el horneado del pan, debido a las temperaturas alcanzadas en su interior. La cocción dentro del horno acababa el proceso y el pan era agradable al paladar.

Ahora bien, si por cualquier motivo no se horneaba la masa, continuaba la fermentación y al cabo de un tiempo, aquel compuesto se había transformado todo él en levadura. Prácticamente es el equivalente a la tan apreciada por nuestros panaderos "masa madre". ¡Dios mío, pobre de mí, si me lee alguno de estos profesionales, que conserva con escrupulosidad y nutre con constancia y esmero, limitadas cantidades de esta masa durante años y años, para poder presumir de la excelencia del producto que ofrece a sus clientes!

Recuerdo muy bien que, en aquellos tiempos de racionamiento, que conseguíamos mal pan como podíamos, era "pan negro", así lo llamábamos, y aun así estábamos contentos si al final del día e ir a dormir, no teníamos hambre, tal era la situación durante la guerra civil y la postguerra. Un día, pues, al meterme un bocado y pretender masticarlo, noté un desagradable gusto ácido, que escupí de inmediato. Deduje más tarde que se trataba de levadura que no se había mezclado bien. Han pasado 80 años y todavía recuerdo aquel mal sabor.

Experiencias como la mía las sufrirían más de una vez individuos de culturas agrícolas. La levadura, pues, era sustancia agria, masa en descomposición, que debía rechazarse siempre que fuera posible, así pensarían ellos. En consecuencia, pues, cuando el fiel quería ofrecer a la divinidad uno de sus panes, la hogaza que depositaría en el altar, debería ser pan nuevo, reciente, sin levadura.

HISTORIA

El pueblo de Israel era beduino, que llegado a Egipto, fue recibido por el faraón con benevolencia, teniendo en cuenta que eran familiares de su virrey, aquel que había sabido interpretar sus sueños y salvar a su imperio de la hambruna. Su generosidad se expresó otorgándoles para cultivarla libremente, la tierra de Gosen. (Gn 47,4). Cambiaron los hijos de Jacob de oficio, se hicieron agricultores, aceptando técnicas y costumbres propias de tal labor.

(Por alguna razón que desconocemos, perdieron el privilegio de la propiedad de aquellas tierras y pasaron a la condición de esclavos)

Al salir de Egipto, libres de la sumisión y gozosos de la libertad del desierto, volvieron a ser fieles a sus ancestros y se ocuparon del pastoreo trashumante.

En las fiestas de la Luna llena de primavera, ofrecieron al Dios de sus

antepasados, al Dios familiar del clan de Abraham, el pan como habían aprendido a elaborar durante los 430 años que duró su exilio. Ahora bien, era preciso darle un sentido muy suyo y por ello explicaron primero y transmitieron después, que sus mujeres, con la prisa de salir de noche, se llevaron la pasta sin fermentar, en recipientes que cargaron a cuestras, para consumirlo en libertad cuando pudieran. Tal suerte marcó su historia posterior.

En el Seder de Pesaj judío, el pan ázimo, pues, ocupará un lugar importante, arropado por la catequesis que el abuelo impartirá a su nieto y que todos los asistentes escucharán cada año.

CAMBIO DE TERCIO

La Santa Cena, el encuentro en Jerusalén aquel atardecer ¿qué día ocurrió? Nadie recela de que se trataba de la Nueva Pascua, con seguridad novísima, pero evidentemente, dependía en sus envolturas culturales, de antiguas tradiciones. Si fue el martes, el pan sería de trigo, o tal vez de cebada, leudado sin duda. ¿aconteció el jueves? ¿con qué pan? La tradición occidental ha conservado el criterio del pan ázimo, no así la oriental. Tan católica la griega como la latina.

Aterrizo a nuestros tiempos. La práctica generalizada, de conseguir el "pan de misa" la he observado conseguir por una comunidad religiosa femenina, que se servía de maquinaria importada de Alemania. Consistía en depositar sobre una plancha metálica muy caliente, finamente pulimentada y que, para que para que no ocurriesen molestas adherencias, se untaba ligeramente con aceite, la mezcla bien batida de agua con harina. Bajaba de inmediato otra plancha semejante, que permanecía escaso tiempo encima, ligeramente separada, para levantarse y despegar la oblea, que finalmente troquelada en diferentes tamaños, estaría a punto para su empleo en la misa. De más o menos grosor, más o menos horneadas, son las de uso corriente entre nosotros.

OTRO CAMBIO DE TERCIO

Vuelvo a cambiar de tercio y es el segundo que me permito.

Al recibir tal Pan Consagrado, se nos insistía por aquel entonces, que no estaba permitido masticarlo, ni siquiera que se acercara a los dientes. Se debía asumir de tal manera, que de no hacerlo se cometía un sacrilegio. ¿de dónde salió tal precepto?

Nadie en el seminario nos lo dijo. Ni en clase de moral, ni en la de liturgia. Lo aceptamos sin rechistar, triste actitud la nuestra. Un día se me ocurrió preguntármelo y preguntar a mis compañeros, nadie supo darme razón.

Jesús dijo: tomad y comed... no advirtió tomad y tragad... Que cada uno juzgue como mejor le parezca. Este precepto, que ciertamente no es del Señor, ha causado muchos males, no quiero cansar al lector explicando tristes experiencias

conocidas por confesiones sacramentales. Dejémoslo.

Añado ahora, para dar paso a la aportación de la próxima semana, lo que se indica en la introducción al Misal romano, en la última edición, la ahora vigente.

“El pan para la celebración de la Eucaristía debe ser exclusivamente de trigo, confeccionado recientemente y, según una antigua tradición de la Iglesia latina, ázimo. La naturaleza misma del signo exige que la materia de la celebración eucarística aparezca verdaderamente como alimento. conviene, pues, que el pan eucarístico, aunque sea ázimo y hecho de forma tradicional, se haga de tal modo que el sacerdote, en la misa celebrada con el pueblo, pueda realmente partirlo en partes diversas y distribuir las, al menos, a algunos fieles. No se excluyen de ninguna manera las hostias pequeñas, cuando así lo exige el número de los que van a recibir la sagrada comunión y otras razones pastorales. Pero el gesto de la fracción del pan, que era el que servía en los tiempos apostólicos para denominar sencillamente la Eucaristía, manifestará mejor la fuerza y la importancia del signo de la unidad de todos en un solo pan y de la caridad, por el hecho de que un solo pan se distribuye entre hermanos.” Cap. VI – I- vers.

321