

Pan ázimo (2)

Padre Pedro José Ynaraja

En la cultura mediterránea, la cualidad social del pan sea cual sea su elaboración, es ser alimento básico y común. Pan y sal son esenciales y tal vez considerados suficientemente únicos. Es sustento emblemático. Cuando en la Oración Dominical se le pide al Señor el pan cotidiano, se está suplicando no sufrir hambre de alimento, no exclusivamente de pan. Los autores sagrados siempre indican que en lo solicitado hay que incluir el eucarístico.

El pan es también vianda simbólica, a la que se da, o se le daba, una cierta dimensión religiosa. Para especificarlo me referiré a dos costumbres bastante generalizadas por las tierras donde me ha tocado vivir.

Era norma familiar que al recoger un trozo de pan que hubiera podido caer al suelo, se le diera un beso. Soy testimonio de ello, en mi casa así se practicó siempre. La otra costumbre, observada en muchos hogares, era que antes de empezar a repartir el pan, el padre o al madre superficialmente con el cuchillo hicieran una cruz.

DONACIÓN RELIGIOSA

En muchos lugares el pan es donación religiosa preferente. Mi madre me explicaba que la mujer, seguramente ella lo hizo en aquel pueblo varias veces, pasadas las molestias post parto, su primera salida del domicilio era a la iglesia, dando gracias a Dios y pidiendo la bendición al párroco, al que le ofrecían a continuación un pan.

Tradicionalmente, en misas festivas señaladas, acabada la liturgia, se ofrece a todos los asistentes un panecillo. Tal práctica ha sido y todavía lo es en muchas de nuestras parroquias y en diferentes lugares de Tierra Santa, tal es mi experiencia.

PAN DE CADA DÍA

El significado simbólico del pan es el motivo por el que la Oración Dominical diga: "danos hoy nuestro pan de cada día..." ¿Como lo entenderán los pueblos cuyo habitual alimento no es el pan, sino la mandioca? ¿y aquellos que se nutren de maíz, nombre de un cereal que significa literalmente para los indígenas taínos del Caribe "lo que sustenta la vida"? ¿Será preciso cambiar el texto?

(Uno piensa a este respecto en las intuiciones y propósitos del P. Matteo Ricci (1552- 1610) adelantado misionero en la China, que la Santa Sede no aceptó. Pienso también en cambio, en la reciente modificación del texto, no del sentido, de la oración del Padrenuestro. Evidentemente, las deudas en la cultura del primer y segundo mundo no son malignas, sino necesarias. Nadie paga al contado el agua o la electricidad que se está sirviendo, la abonará a final de mes. El cambio por parte de las Conferencias Episcopales de lengua española fue

oportuno y correcto. En Francia, la permuta de la palabra deudas por ofensas ha sido reciente)

¿Cómo sonaría pedir a Dios, en vez del pan nuestro, la mandioca o el maíz de cada día? Si algún lector está sumergido en tales culturas, sería de agradecer que nos comunicara su opinión.

DONES EUCARÍSTICOS

En la celebración de la misa, en un determinado momento, se ofrecen al Señor los dones eucarísticos. No hay inconveniente en que además se presenten otros dones, velas para los candelabros, aceite para las lámparas, vino o harina para la Eucaristía, flores para el altar, etc.... o prosaico dinero. De esto último nadie duda, pese a su vulgaridad.

En los tiempos en que yo ejercía de consiliario scout, me gustaba que ellos/ellas en un determinado momento, recogieran de una parra cercana a mi casa, racimos de uva que exprimían en un recipiente ad hoc, dejando fermentar el jugo y concluido el proceso, lo utilizábamos en la celebración de la misa. Mucho más expresivo y rápido era en algunos campamentos, o en ciertas fiestas, proponer que ellos mismo elaborasen el pan, harina y agua exclusivamente, hábilmente amasada y puesta al horno, si sabían hacerlo, o en parrilla próxima a las brasas, fácilmente se conseguía un panecillo. La patrulla que mejor le conseguía, gozaba del privilegio de que el suyo fuera el admitido para la consagración.

DIFICULTADES

No es momento este para comentar el valor pedagógico de tal obrar. Ahora bien, aprovecho la oportunidad para advertir de las dificultades que lo explicado implica. En primer lugar, resulta difícil conseguir el punto exacto de cocción. Si uno no sabe hacerlo, le sale duro como una piedra, o tan blando que semeja chicle. Otra advertencia, el pan ázimo es higroscópico y en consecuencia, con facilidad, y en pocos días, se enmohece, debe, pues, presentarse en el altar sumirse pronto, no es conveniente guardarlo en el Sagrario.

Los inconvenientes aludidos no los tiene el pan ázimo adquirido en el comercio, no sé cómo lo consiguen, probablemente es cuestión de acertar superficie delgada y grado de calor. Que nadie dude de la honradez de su elaboración. Destinado el producto principalmente para las comunidades judías, tal cultura es mucho más rigurosa que la que he observado en determinadas comunidades religiosas cristianas.

PAN ÁZIMO KOSHER

Y si alguien duda, que se limite a adquirir pan ázimo kosher. Tal palabra indica que un rabino reconocido, ha estado presente durante el proceso de fabricación y que, entre otras cosas, supervisa y controla el tiempo que transcurre entre el

momento en que la harina ha entrado en contacto con el agua, hasta que se ha iniciado el horneado. No puede ser superior a 18 minutos exactos. Tal detalle, y no es momento de detenerme en curiosidades técnicas, dificulta su fabricación de tal manera, que el destinado a la celebración del Seder de Pesaj, no será redondo sino cuadrado. Estoy refiriéndome a las comunidades más exigentes.

ILUSTRACIONES "COMERCIALES"

Acompañan a este reportaje diversas ilustraciones que no quisiera que alguien creyera que el artículo es un catálogo comercial. Es sencillo ejemplo de los muchos que se fabrican y que se encuentran en supermercados o en establecimientos dedicados a las comunidades judías. Evidentemente también se puede adquirir por internet.

Hace muchos años que celebro misa con tal pan ázimo, pan que parece a simple vista pan y no... que cada uno con espontaneidad y sinceridad se pregunte qué le parece es el habitual. Algunos le llamarán pan de ángeles, los antiguos monaguillo así lo pedían al cura, o simplemente recortes ¿recortes de qué? Se preguntaba uno: Si no tuviera una cierta cultura religiosa ¿Qué le parecería que es? Recuérdese lo que dicen las normas de la introducción al misal romano que copié la semana pasada.

Recuerdo muy bien mi primera comunión, tal vez aquella oblea sagrada que se me pegaba al paladar y que solo con la lengua se me permitía tratar de separar, me trasladaba mentalmente a un mundo misterioso. Recuerdo por quien rece y qué propósitos ofrecí a Jesús Eucaristía, mientras intentaba despegarla y tragarla, sin que por nada del mundo la masticase, que hubiera cometido sacrilegio. Así me lo habían dicho.

Advierto que en la actualidad, cuando celebro fuera de mi ámbito habitual, acepto sin ningún inconveniente lo que encuentro. En el Sagrario de mi casa conservo Eucaristía de las dos apariencias, pensando especialmente en enfermos graves. Los dos meses que diariamente celebro misa en el Cottolengo del Montseny, lo hago con las que para entendernos, llamaré tradicionales.

PAN DE PITA

¿Y el pan de pita, qué clase de pan es? Parecería a simple vista que es pan ázimo, pero no es así. Es un alimento propiamente del desierto, aunque ahora se haya extendido y se venda en cualquier supermercado.

El beduino conserva el estiércol seco de sus camellos para que le sirva de combustible. En su momento calentará con él, por su interior, la misma olla de cobre que utiliza para preparar sus comidas. Cuando está suficientemente caliente, aplasta una bola de masa, que extiende con ambas manos por la superficie, hasta conseguir que sea circular. Al cabo de poco rato, le da la vuelta. Así por uno y otro lado, estará ligeramente tostada la torta, no así su interior. Fácilmente se separan las superficies, que convertirá en cuchara, para llevarse a

la boca el humus, o cualquier otra manduca preparada en la cazuela central común.

Observé un semejante proceder en un hotel de cinco estrellas de El Cairo. Allí la beduina calentaba el recipiente mediante mecheros de gas. Constaté que su trabajo era continuo, ya que la mayoría de comensales del restaurante, preferían este pan de pita al que para nosotros nos es común. Añadía "levadura química", (nuestra popular Royal), ligeramente salaba la masa y con escaso tiempo para fermentar, la extendía sobre la superficie convexa de una gran marmita de cobre limpia y pulida, resultando algo semejante a una piza grande y delgada, que de inmediato se llevaban los camareros para satisfacer a la clientela.

Observará el lector que en una fotografía (arriba) aparecen dos panes. Uno, el mayor, corresponde al que ofrece cualquier panadería y compra cualquier hijo de vecino. El otro, de menor tamaño, a penas hinchado, de harina integral o de diversos cereales. Considero que puede ser buen complemento de lo escrito.