

# El pan, un aliado en tiempos de crisis

→ Texto: Xavier Puigseslloses  
Fotos: Carles Costa

Mucho se habla de la crisis, y parece que todos estamos dentro del mismo saco cuando lo cierto es que todo depende de lo que entendamos por crisis y principalmente con que países o en que épocas nos comparemos.



Lo que sí es cierto, es que en España todavía tiramos el pan, comportamiento típico de nuevos ricos. El día en que los españoles respetemos la dignidad del pan, será o bien porque hemos vuelto al sentido común de nuestros mayores, cosa más que dudosa por otra parte, o bien porque estamos realmente en la bancarrota.



Cuando echamos la vista atrás y miramos al pasado, descubrimos que el pan siempre ha sido un seguro de vida en épocas difíciles. Y es que como dice nuestro refranero, *"A falta de faisán, buenos son rábanos con pan"*.

Será bueno entonces, citar en este artículo algunos de los episodios más relevantes de la historia universal en los que el pan se convirtió en un asunto de Estado. Más aún, puede servirnos como aviso, porque sin querer ser pesimista, dicen que los pueblos que no aprenden de su historia, están condenados a repetirla.

*"Panem et circenses"* era la receta de los emperadores romanos para que la plebe no se amotinara en tiempos de crisis. El emperador Aureliano en el año 270 d.c. se encontraba con un Imperio dividido en tres zonas, gobernando él la parte central completamente arruinada, y con muchas presiones e incursiones a lo largo de sus fronteras. ¿Cuál fue su arma estratégica? repartir a trescientas mil personas, dos panes gratuitos por día, además de entradas para los juegos, para asegurarse la paz ciudadana.

En la historia de España han sido constantes los levantamientos populares auspiciados por las hambrunas. Uno de los más curiosos, el motín de Esquilache, sucedió en el Madrid del siglo XVIII. La prohibición de llevar capas largas y sombreros de alas sólo fue la gota que colmó el vaso, vamos, una pequeña excusa.

Lo que de verdad levantó al pueblo fue el hambre y la carestía del pan que había triplicado su precio en apenas seis años. Porqué en el fondo, uno puede acostumbrarse a cambiar el traje, pero no puede acostumbrarse a pasar hambre.

Uno de los personajes más complejos que la Historia nos ha permitido conocer era Napoleón, un estratega nato que siempre tuvo muy en cuenta el aprovisionamiento de comida y una correcta logística para que sus tropas estuvieran bien atendidas. Su ejército fue el primero que contó con un cuerpo de panaderos (*Sappeurs blancs*), sistema que fue rápidamente copiado por los ejércitos prusianos y por las tropas rusas.

Los soldados franceses comían un pan cocinado dos veces, el cual tenía la ventaja de durar más tiempo sin deteriorarse. Es por eso que se llamaron *"bis-coti"* a los antecesores de nuestros bizcochos. Precisamente fue un fallo logístico el que hizo que, al quedar atrapado en el invierno ruso el cuerpo de panaderos, los frentes quedaran desasistidos y Francia perdiera la guerra.

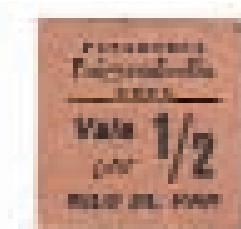
En Estados Unidos, durante la guerra de secesión, Abraham Lincoln acuñó la frase *"bread spells victory"* (*"pan significa victoria"*), debido a que las poblaciones del norte poseían inmensos campos de trigo, mientras que en los estados del sur, no podían comerse el algodón.

Sin ir tan lejos, durante la guerra civil española, la derrota del ejército republicano se debió a las armas del bando nacional y también a la falta de alimentos en la retaguardia.

Según muchos historiadores, las colectivizaciones del campo por parte de los anarquistas en el lado republicano conllevaron desconfianzas, estraperlos y abandonos de tierras en las zonas rurales (que en aquel entonces eran la mayoría) que se tradujo en escasez de pan para las líneas del frente, desmoralizando a los soldados y promoviendo amplias deserciones.

Y así podríamos seguir dando ejemplos de lo que eran verdaderas crisis en las que el pan era usado como arma de guerra. Desgraciadamente, seguimos encontrando estas situaciones en los cientos de enfrentamientos que ahora mismo hay abiertos en el mundo.

No hace falta recordar el latigazo que representó para países como Méjico, Egipto o Haití el último capítulo de la especulación con los cereales provocado por los biocombustibles. Cierro este artículo recordándoos una frase de Alberto Morlacheti tan celebre como desoladora: *"cuando un ser humano muere de hambre, muere asesinado"*.



Una equivalencia muy frecuente era la de dar 100 kilos de trigo a cambio 120 kilos de pan. (Museo del pan de Tona, Bcn)

# ⊕ DON PHELIPE DE CABANES,

SEÑOR DE LUTTANGE, PEINSBERG, CHREKURCIAN, Gueloigi, Masry, Ferlange, Rango, Lora, etc. Teniente Coronel del Regimiento de Reales Guardias de Infantería de Valencia, Comandante General de las Reales Guardias de S. M., Gobernador, y Comandante General Interino de el de este Principado, y Presidente de su Real Academia, etc.



En la qualta con Real Privilegio del Consejo de 17. de Noviembre de 1787. se previene que se fijen los precios, de que se ha de vender el Pan en cada una de las clases, à principios de cada mes, à un las finca para el siguiente, con nocion à las variaciones del Trigo, arreglándose por Nos el respectivo, legal, y justo precio en todos ellos.

Y acordándose à los precios que actualmente tienen los Trigos, espales, corresponde al PAN BLANCO de dos libras, el precio de veinte y seis dineros, el de una libra, trece dineros, el de media libra, seis dineros; y el de tres onzas, quatro dineros: Al PAN MEDIANO de tres libras trece dineros; el de libra y media, quinze dineros; y el de nueve onzas, ocho dineros: Y finalmente al PAN MORENO de seis libras, quarenta y cinco dineros, el de tres libras, veinte y tres dineros; el de una libra, ocho dineros; y el de seis onzas, quatro dineros: Por tanto conferida la materia, en el Real Acuerdo, è imponiendo lo referido por el, ordenamos, y mandamos que desde el dia de mañana los Hombres, y Panaderos, Trasmura, Bostierres, y demás Personas que en virtud del libre Comercio quieran vender Pan en esta Ciudad, LO EXECUTEN A SUS PARCHAS, Y PASOS REFERIDOS, sin vender en ninguna alguna, con arreglo à lo mandado por los anteriores Edictos, bajo las penas en ellos establecidas. Y para que venga à noticia de todos, y nadie pueda alegar ignorancia, mandamos hacer, y publicar el presente Edicto por las parroquias publicas, y acostumbradas de esta Capital, con las solemnidades, y circunstancias usuales. Dado en Barcelona à veinte y uno de Julio de mil Setecientos Ochoenta y ocho.

B  
A  
N  
D  
O

*Don Phelepe de Cabanes.*

*Fijo Don Antonio de Pidallo, Decano.*

*El Baron de Sersobé, Secretario del Real Acuerdo.*

Regulado en el Prens. de UNIGA. el 26. CXCVI.

Logot del Se. de los.

Se ha publicado el referido Edicto por las parroquias publicas, y acostumbradas de esta Ciudad, por mi Thomas Almer, Progonero, y Trovador Real, hoy 21. de Julio de 1788.

*Thomas Almer.*

84

→ Decreto Real del año 1778 por el que se fijan los precios obligatorios del pan en la ciudad de Barcelona ( museo del pan de Tona, Bcn)

## Pan Campestre de queso y crema pastelera

### Fórmula:

- 1 kilo de Harina de fuerza (350w)
- 20 gramos de sal
- 15 gramos de masa madre
- 40 gramos de levadura prensada
- 100 gramos de queso fresco de vaca
- 100 miligramos de licor de crema
- 400 gramos de polvos para hacer crema en frío
- 500 centilitros de leche

### Proceso:

Amasaremos todos los ingredientes, excepto el queso y la levadura, que incorporaremos al final del amasado. Trabajaremos el conjunto hasta obtener una buena elasticidad. La temperatura final de la masa debería ser de 26°. Dejamos reposar en bloque 20 minutos.

Pesamos y boleamos. Dejamos reposar las bolas 15 minutos.

### Formato:

Uniremos las bolas, las transformaremos en una trenza, las pintaremos con una mezcla de agua y huevo y las pondremos a fermentar hasta que doblen su volumen inicial.

### Últimos pasos:

Coceremos la trenza a 180°, la sacaremos del horno, la abrillantaremos con gelatina y la volveremos a introducir cinco minutos en el horno una vez que lo hayamos apagado para que se seque la gelatina.

### Para más información:

[xavierpan@cocinafuturo.net](mailto:xavierpan@cocinafuturo.net) 

→ Pan clásico romano y pompeiano de origen helenístico. (Museo del pan de Tona, Bcn)

