

DESCUBRIR ISRAEL A TRAVÉS DE SUS ESTAMPILLAS:

Sellos de las Festividades 2004

El pan en Israel

POR SONIA REIZIN

El Correo de Israel emitió tres sellos con motivo de las Altas Festividades 2004. El primero muestra una espiga de trigo con el grano en su interior y una hoz, instrumento usado por miles de años para cortar la mies a mano. El segundo representa un molino de piedra de basalto ocupado para moler el grano con energía humana por siglos. En la parte superior aparece una horqueta de palo, típica del norte de Eretz Israel, para airear la cosecha y separar el grano de la paja. La última estampilla reproduce el horneado de la masa; se ve un pan en el horno y una pala de madera para sacar el producto una vez cocido.

El trigo fue originariamente un pasto silvestre que proveía alimento a los cazadores-recolectores de Mesopotamia y en los fértiles valles del Tigris y el Eufrates, unos 10.000 años atrás. Desde entonces, muchos cambios genéticos producidos por casualidad o por intervención del hombre, crearon un cereal muy diferente. Una vez que los humanos aprendieron a domesticar las plantas silvestres, nace la agricultura, la vida nómada llega a su fin, se crean los poblados y la fertilidad de la tierra se hace dependiente de la irrigación o de las lluvias.

El hombre descubrió un nuevo tipo de grano de trigo que permitía molerlo y pulverizarlo y llegar a un más refinado tipo de pan. Se cree que esto ocurrió en el antiguo Egipto en donde unas 30 variedades fueron populares muchos siglos antes de la era común. También los egipcios conocieron la mezcla de la levadura, lo que configura un producto bastante similar al actual. Habría razones para deducir que los judíos aprendieron la amasandería en los tiempos del cautiverio en el país del Nilo. Los estudiosos opinan que, a través de los hebreos, la técnica del amasijo pasó a Chipre, Creta, Grecia, Sicilia y Roma; después a toda la cuenca del Mediterráneo y al resto de Europa.

El pan ha sido un producto inseparable de la historia del hombre. La palabra "pan" en hebreo, árabe y otros idiomas, es sinónimo de alimento en general.

En la época bíblica, el pan, hecho de trigo o de cebada, fue un producto principal. El de trigo se usaba en ceremonias religiosas (Éxodo 29,2) y en la corte del rey (1 Reyes 4,22). Al Santuario llegaban ofrendas de pan; los judíos recitamos bendiciones especiales antes de comerlo y cada Shabbat descubrimos este alimento y lo tomamos entre las manos pronunciando: "Bendito eres Tu, Adonai, D'os nuestro, Rey del Universo, que sacas el pan de la tierra."

El trigo y el pan eran fundamentales en el Imperio Romano, más que la carne. Los soldados tenían asegurada su ración y el Estado distribuía el grano entre los ciudadanos de Roma; más tarde se les entregaba la hogaza horneada. En la época feudal, era preparado en los hornos del señor, por un precio, y constituyó la fuente alimenticia de los súbditos más pobres.

El estatus social de las personas podía conocerse, antiguamente, por el tipo de pan que consumían. Mientras más oscuro el alimento, más baja la condición del individuo. Esto, porque la harina blanca era mucho más cara y los molineros no podían adulterarla con otros productos. Hoy día, vemos que la tendencia es la inversa; el pan moreno es más apetecido por su sabor y aporte nutricional. En la actualidad, a pesar de la competencia de una inmensa cantidad de productos alimenticios, el pan mantiene su sitio en nuestra dieta y en nuestra psiquis. Es prominente en el mercado, en la despensa y en nuestro lenguaje.

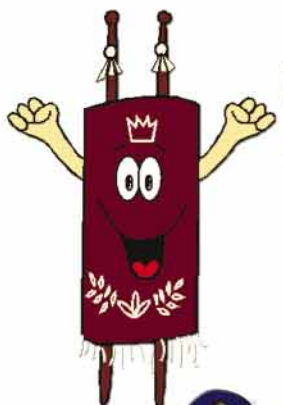
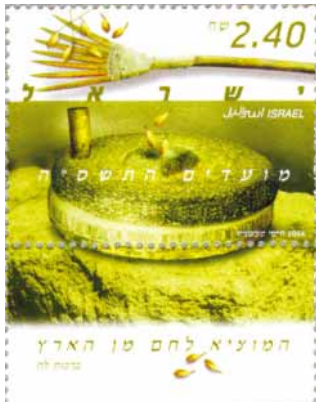
Agradecimientos:

Al comenzar el año 5765, deseo agradecer a muchos amigos que me han estimulado en el quehacer de esta columna quincenal. Les deseo un tiempo pleno de salud y bienestar en su familia y en sus labores. Que todos veamos paz y tranquilidad en el país y, sobre todo, en Israel. Pido disculpas, de antemano, si he omitido algún nombre. Muchas gracias a:

ANNE MARIE POLITZER DE STROH, Becky Alevy, María Adriana Amtmann, Margot Arditti, Tamara Baron de Rosenberg, Hanna Binstock, Sara Belmar, Embajador Santiago Benadava (Z.L.), Becky Assael de Bendersky, profesor Günter Böhm, Verónica Cosoi de Lehmann, Morá Penina Eisenberg, Anita Fischer, Chela de Fischman, Sonja Friedmann, Mónica y Fernando Friedmann, Rebecca Sinay de Fridman, Jorge Fridman, Clarita Mosaic de Fridman, Martita y Arnaldo Furman, Alicia Hidalgo de Sandoval, Nelly Hofmann, Susanne Hofmann, Gabriela Kiblsky, Caty Klein de Farkas, Rosita Koifman, Ruth Koralek, Fanny Maldawski, Esty Markiewitz, Betty Matarasso de Feldman, Ernesto Nathan, Adriana Navarrete, Yonathan Nowogrodski, Jorge Cosoi y Evelyn Pérez de Cosoi, Marilú Posternack, Jorge Rodríguez Zúñiga, Jacqueline e Isaac Risnik, Sima Rezepka, Mario Sandoval, Luny Assael de Sinay, Mariana Schachner, Raquel Steinman, Sonia y Nicolás Sostin, señora Luisa Wainstein de Sostin, Tina e Ignacio Telias, Gaby Yudelevich, Johanna Wolff.

En especial a don Isaías Wassermann de la Embajada de Israel y a Karen Serebrinsky.

A Silvia Preiss, Editora de La Palabra Israelita, sus colaboradores en el periódico y a don Juan Meza quien diagrama esta columna.



Simjot Toró

שימתת תורה

Gran fiesta y baile con las torot

Jueves 7 de Octubre 19:30 hrs.

Gran Sinagoga, Serrano 214

