

Historia del mendrugo

La imaginación al poder



Emilio Cuenca Ruiz
Margarita del Olmo Ruiz

HISTORIA DEL MENDRUGO

LA IMAGINACIÓN AL PODER

Para aquellos que sabemos valorar lo que verdaderamente representa el condumio en nuestras vidas, es muy triste pensar y meditar sobre las grandes hambrunas de la humanidad o aquellas difíciles circunstancias que han llevado a tantas personas a sentir en sus estómagos las lacerantes punzadas que inflige el hambre y la simple necesidad en una situación menesterosa.

Lo cierto es que el hambre ha existido y existe, y el elemento que siempre se utiliza como atenuante de su existencia, especialmente en la cultura occidental, es el pan, alimento universal que siempre remedia la necesidad más imperiosa.

El pan, ha sido también utilizado tantas veces como limosna, que en la conciencia colectiva se le ha atribuido una procedencia divina, y ha sido considerado un mal comportamiento social y espiritual el hecho de despreciarlo, aunque se haya tratado de esos trozos sobrantes que se ponen duros de un día para otro.

Esta naturaleza mística del pan siempre ha sido avivada con citas bíblicas y relatos sobre la biografía de hombres santos.

Jesucristo, cuando ofreció el pan a los apóstoles en la última cena, dijo que era su cuerpo, milagro que se renueva cada día en la Santa Misa de la mano del sacerdote oficiante, confiriendo al pan la categoría de alimento espiritual.

El paupérrimo Lázaro sobrevivía gracias a los trozos de pan que caían de la mesa que el rico Epulón llenaba de manjares en sus soberbios y continuos banquetes.



Lázaro y el rico Epulón

San Antonio, anacoreta del siglo IV que habitaba en la Tebaida, en el Valle del Alto Nilo, se alimentaba con los mendrugos de pan que le suministraba un cuervo.

Y como mero comentario: creo que hubiera sido mucho más poético, enternecedor y realista, como ejemplo de lo que estamos dispuestos a vender cuando el hambre aprieta, si Esaú hubiera vendido su primogenitura a Jacob por un mendrugo de pan en lugar de aceptar el famoso plato de lentejas.

En fin, en la historia de las religiones y en no pocos textos literarios e históricos el pan o el mendrugo van unidos siempre a la exposición de sucesos milagrosos, hechos misericordiosos y para poner de relieve la mezquindad de ciertos personajes que son arquetipos en nuestra sociedad, objeto de la aguda ironía de muchos autores españoles; como podemos ver en las andanzas del personaje creado por Francisco de Quevedo, El Buscón llamado Don Pablos, quien relata sus aventuras en casa del Licenciado Cabra, individuo que *“conjuraba los ratones de miedo que no le royesen algunos mendrugos que guardaba”*.

También está vinculado el mendrugo a protagonistas cuyas circunstancias les situaban en la necesidad que ha hecho verídica la frase que encabeza el título de este capítulo: *“A buen hambre, no hay pan duro”*.

Recordemos al Lazarillo de Tormes, quien, estando sirviendo a un clérigo en Maqueda, soñaba, para calmar el hambre, poder encontrar en la casa *“algún canastillo con pedazos de pan que de la mesa sobran; que me parece a mí que, aunque de ello no me aprovechara, con la vista de ellos me consolara”*.

Es el mismo Lazarillo, quién, habiendo conseguido una llave para abrir el arca donde el clérigo guardaba los panes, no los podía comer aunque en su estómago comenzaba a escarbarle el hambre, porque el mezquino clérigo le había hecho saber que llevaba bien la cuenta de sus existencias, que consistían en nueve panes y un pedazo. Lo más que pudo hacer el Lazarillo *“fue dar en ellos mil besos y del trozo de pan partido, partí un poco al pelo”*.

Con este compromiso social respecto al pan, que aconseja no tirarlo bajo ninguna circunstancia porque su procedencia viene directamente de la mano de Dios, ha surgido a través de los tiempos lo que podríamos llamar la cultura del “mendrugo” palabra utilizada para designar un trozo de pan duro o desechado.

Esta cultura ha grabado en la psicología humana la exigencia ineludible del aprovechamiento del mendrugo: *“más mantiene pan duro que higo maduro”*, sentencia el refrán.



Lazarillo de Tormes

Un ser humano, sensible a la responsabilidad que tiene en relación a la colectividad, pone sumo cuidado en utilizar su pan sobrante: para el propio consumo, para alimentar animales domésticos o para colaborar en la subsistencia de los pajarillos.

Tampoco estamos muy seguros de si esta cultura con tanto arraigo en la sociedad surge por motivos píos y religiosos o más bien este planteamiento ha servido de fórmula para reciclar el pan deteriorado sin que por ello situemos al individuo reciclador entre el batallón de ruines, miserables o pobres.

Sea por los motivos que fuere el pan duro se instaló en nuestra cultura gastronómica y en ella ha cosechado éxitos sorprendentes.

Estudiando el recetario de la cocina española descubrimos cientos de recetas que entre sus ingredientes incluyen el pan duro.

El pan duro es utilizado para preparar todo tipo de gazpachos líquidos, incluido el ajo blanco.



Pudin de pan

Acompaña a todo tipo de purés en su versión frita de pequeños picatostes. O coscorrones que mojaremos en café con leche o en chocolate. Lo utilizamos para hacer una especie de flan, postre dulce al que llamamos pudín, también sirve para hacer tartas y pasteles. A este respecto tenemos una receta del siglo XIX para un pastel muy rico: Se ponen en agua los mendrugos de pan por la noche para emplearlos por la mañana; se escurren bien, aplastándolos un poco en el mortero; se añaden pasas en bastante cantidad, un vaso de ron, azúcar y dos huevos enteros; se mezcla todo bien, se pone en un molde bien untado de manteca (caramelizado diríamos ahora) y se introduce en el horno, colocándole encima algunas rodajas de naranja.

Hasta aquí hemos encontrado una mera forma ocasional de aprovechar los restos de pan, que no pasa de ser un añadido sin valor gastronómico relevante. Pero en otros casos el pan duro se revela como aglutinador universal y en torno a él surge una muy respetable cultura gastronómica. Nos referimos, sobre todo, al nacimiento de dos platos, gloria de la cocina española, que se confeccionan de muy diferentes formas y con muy diversos ingredientes, pero siempre, en todos, el protagonista principal e imprescindible es el pan duro, en torno al cual giran todos los matices que según las diferentes familias, pueblos o regiones quieran conferirle. Estas maravillas del talento gastronómico español son las migas pastoriles y las sopas de pan, preparados culinarios donde el pan acapara todo el protagonismo a la hora de saciar el apetito, al tiempo que atrapando en su textura sabores y aromas van a complacer plenamente al paladar.

Las sabrosas sopas de pan han triunfado en todo el territorio español, y según su forma de cocinarlas han ido adquiriendo diferentes denominaciones.

El nombre más usual es el de “sopas de ajo”, por ser este condimento amigo inseparable el que interviene en diferentes proporciones, alcanzando el mayor protagonismo en las sopas de ajo con



Migas con chorizo, pimiento, berenjena y ñoras

pan payés, donde, para cuatro raciones se aconseja poner tres cabezas de ajos enteras, además del pimentón y los huevos.

Se le llama sopa de pimientos a unas sopas de ajo con pimientos rojos. También las hay de menudillos; sopa de Béjar, con tocino, ajos, huevos, pimentón y cominos; de rape, con cabezas de rape fresco; con caldo de gallina; con jamón; con azafrán; con jamón y manteca de cerdo; sopa manchega, con espárragos, azafrán, pimienta y perejil; sopa zamorana, con manteca de cerdo y pimentón; sopas de gato, así bautizadas las sopas de ajo por los gaditanos; sopas de ajo a la andaluza, con coliflor; sopa de boda, con huevo batido, en Albacete; sopa de tencas, con tencas, tomates y cebollas; y así hasta la eternidad, pero en todas ellas los ajos y, cómo no, el pan como ingrediente principal: cortado en pequeñas o grandes rebanadas; de hogaza, de pistola o de rosco; blanco o moreno; frito, tostado o natural; untado con esto o con aquello.



Ajos morados de Las Pedroñeras. Los mejores ajos para hacer unas buenas sopas.

Otras sopas, donde interviene el pan de forma determinante son: la denominada sopa de tomillo, donde esta aromática sustituye a los ajos; o la sopa de jijote, donde los ajos también están ausentes y se incorpora la carne de buey; la sopa de almendra, etc.

Algunas sopas de pan ligan en el horno, bien las sencillas sopas de ajo o alguna más ilustrada como la costrada navarra, con chorizo de Pamplona, zanahorias y cebolla.

Analizando la trayectoria del mendrugo a través de la historia de la gastronomía vemos como la necesidad de su reciclado, a partir de un desecho, ha evolucionado hasta convertirse en un prodigio gastronómico que viene a reforzar la idea primigenia, de ser el pan un alimento milagroso, y esto no lo discute quien sintiendo un acuciante apetito se deleita con cualquier sopa de pan duro aquí mencionada, y comprueba el gran beneficio recibido a cambio de tan humildes materiales.

Yo tengo la satisfacción de haber obrado uno de estos milagros, y testigos son Pablo, Esther, Conchi, Francisco y Margarita.

Con un mendrugo de pan de cuatro meses, olvidado en la panera de la cocina de una casa de campo; con seis ajos bastante pasados, aceite, pimentón, sal y gran cantidad de agua para que todo aquello cociera a buen fuego durante una hora a cacerola descubierta, conseguí unas sopas que algunos de los testigos mencionados, que se carcajaban sin piedad al ver lo que yo intentaba, cuando saborearon la primera cucharada aseguraron, sorprendidos, que aquello no podía ser sino un milagro; atribuido por ellos, a las fuerzas magnéticas del lugar o a no sé qué sinergias que confluían en aquella reunión.



Sopas de ajo

Para concluir, apuntamos: que el mendrugo adquiere carta de ciudadanía en el difícil y exigente mundo de la gastronomía a partir de no ser utilizado como alimento reciclado por necesidad o superstición.

El mendrugo es considerado un valor gastronómico de primer orden cuando dejamos, a propósito, que el pan se ponga duro, unas veces del día anterior, y otras, más duro que un peñazo, según para la función que le hayamos asignado.

Lo dejamos endurecer porque a base de manipularlo durante siglos hemos aprendido a dignificarlo, mejorarlo y desearlo, porque con él vamos a elaborar unas migas, unas sopas, en suma, una comida de tan alto valor gastronómico que ha trascendido de la mera necesidad y es deseada como algo especialmente rico.

La explicación es bien sencilla: al ser el mendrugo un pan deshidratado, actúa como una esponja dentro de la sopa y cuando lo presionamos con la lengua sobre nuestro paladar libera y escancia un caudal de jugos y esencias directamente sobre las papilas gustativas, provocando una impresión sensitiva intensa, uniforme y sumamente agradable.

No es igual percibir los sabores en nuestra boca al tiempo que sentimos la dura superficie del metal, loza, o cristal, de la cuchara, copa o taza, que experimentar el culmen de la degustación a boca cerrada y después de presionar con la lengua una textura esponjosa y suave.

Bajo esta perspectiva, el mendrugo se convierte en el vehículo más idóneo para conducir y descargar sobre todos nuestros receptores sensitivos el sabor conseguido en el puchero.

Su futuro está salvaguardado, porque en España el noventa por ciento de sus ciudadanos acuden en exclusividad a la cocina tradicional, y donde hay cocina tradicional siempre habrá unas sopas o unas migas en la carta de un restaurante o en cualquier repertorio doméstico.



Pan

Cualquier día veremos cómo algún pontífice de los fogones españoles incluye al mendrugo en una receta sicodélica y lo veremos triunfar también en la nueva cocina o en la cocina de vanguardia. ¿Qué tal una espuma de mendrugo con trufa blanca y salsa holandesa; y un crujiente de mendrugo aromatizado con aceite de saúco y láminas de boletus?

Todo esto llegará y aquel alimento miserable, desecho de todas las mesas, será codiciado por los paladares más exquisitos.

Qué bonito sería que una de las cofradías gastronómicas que tiene institucionalizada la concesión de un premio anual, otorgara “El Mendrugo de oro”.

EL MENDRUGO: LA IMAGINACIÓN AL PODER

BIBLIOGRAFÍA

— CUENCA RUIZ, Emilio y OLMO RUIZ, Margarita del: *Nuestra Cocina*. Nueva Alcarria. Guadalajara, 2006. Recetas y un compendio de 35 capítulos sobre enología, ciencia, historia, arte, etnografía, mil refranes y anecdotario de nuestra cocina. Recetas del Chef alcarreño **David Guerrero**. Con 443 fotografías en color. Los platos españoles y sus fotografías son de **Jesús Cuenca Ruiz**.