

PRÓLOGO

Leer este libro y que se me pida mi opinión al respecto ha sido para mí todo un placer. Fue una agradabilísima sorpresa descubrir que existe un libro así en inglés, y debo añadir que me parece difícilísimo expresar de manera adecuada la alegría que esto me ha acarreado.

El libro cubre todo lo relativo al buen pan: cómo se hace, su papel en la gastronomía y, como sucede con el buen pan, cuán difícil es resistirse a disfrutar del puro y sencillo placer de compartirlo y saborearlo.

Yo, que he escrito tanto acerca del pan y mantenido sin reservas que el buen pan debe tener buen aspecto y sabor, veo algo de mí en estas páginas, y se trata muchas veces de una versión mejorada de mí mismo.

Solo puedo esperar que aquellos cuya misión es hacer buen pan aprovechen la oportunidad de leer el libro de nuestro colega Jeffrey Hamelman, presten atención a sus consejos, y adopten sus métodos con atención y respeto.

Debo decir también que está claro que él ha leído mis escritos y a menudo comparte mis opiniones. Le estoy agradecido por ello.

Mientras leía he sentido su gran experiencia, que para mí es algo tanpreciado. Por ello, a modo de conclusión, solo puedo decir bravo y, nuevamente, gracias.

—RAYMOND CALVEL

PREFACIO

Pan. El proceso de panificación es un esfuerzo sencillo pero al mismo tiempo puede llegar a tener una enorme complejidad.

Hacen falta unos ingredientes mínimos que se consiguen con facilidad y cuya preparación no tiene mucho misterio. Y dado que el panadero necesita tan pocos ingredientes, no parece que cambie mucho de una hornada a la siguiente. Un tipo de amasadora es suficiente para amasar toda una gama de masas. Hace falta poca cosa: unas telas de lino, unas pilas de cestos de fermentación, una buena balanza, una mesa de trabajo resistente, un par de cuchillas de mango fino y un horno robusto. Y, sin embargo, desde que el grano se siembra hasta que el pan llega a la mesa, decenas de personas han colaborado. Los agricultores aran, siembran, cultivan y cosechan. El grano se lleva al molino donde se remoja, muele, tamiza, analiza y empaqueta; allí se transforma de grano en harina. La harina, ya en sacos, se transporta a los dominios del panadero. Aquí se produce la magia final, ya que la harina no es nada por sí sola: necesita que el panadero la lleve a su plenitud, que extraiga todo el sabor que pueda del grano inerte. La harina, incapaz de albergar la vida por sí sola, se transforma, en las manos del panadero, en un pan maravilloso, nutritivo y fortalecedor. Lo que tenemos en las manos, meses después de que la semilla se sembrara, es el resultado final del trabajo de muchas personas: una pieza de pan. Efémera, fragante y viva.

Es difícil, y sin embargo tentador, generalizar acerca de la calidad de vida de los panaderos. El estilo de trabajo varía de forma tan grande de una panadería

a otra que es imposible establecer generalización alguna. Hay panaderos que usan casco y maquinaria de un tamaño tal que produce toneladas y toneladas de pan. Hay panaderos que trabajan en fábricas más grandes que cuatro campos de fútbol, y sus panes viajan congelados miles de kilómetros antes de llegar al consumidor final. Hay panaderos que no son panaderos en absoluto, sino simples engranajes humanos en una planta de producción que los mantiene alejados y completamente ajenos a lo que hacen el resto de sus compañeros en la misma panadería. En estas condiciones, algunos son amasadores que amasan, otros formadores que forman, y algunos son horneros que participan en el proceso de horneado. Un formador deja su puesto y pide trabajo en otra panadería. «¿Sabes amasar?», le pregunta el dueño. «No, pero sé formar muy bien», es la respuesta. En este tipo de panadería, la segmentación del trabajo garantiza que nadie conozca todos los «secretos» de producción del propietario. Me da la impresión de que este enfoque de «ruedas dentro de un engranaje» tiene, a primera vista, un efecto de negación de las habilidades de los trabajadores. Cuando la situación se prolonga, degenera en un efecto deshumanizador.

Me gusta pensar en un tipo de panadería más tradicional cuando reflexiono sobre la calidad de vida que puede permitirse un panadero. Este se ha ganado, mediante el trabajo duro, su perseverancia y su dedicación, la capacidad de llevar a cabo todas las tareas relacionadas con la producción de pan. Las sutilezas del amasado, las complejidades y variaciones de la

fermentación, las manos firmes y el tacto delicado necesarias para el formado, y la delicadeza en el corte y la cocción de panes dorados son todas las habilidades que ha desarrollado durante años de concentración y crecimiento. Los problemas y contratiempos acontecen en una panadería del mismo modo que lo hacen en cualquier otro lugar, y los años que el panadero se ha pasado experimentando los caprichos del pan le permiten superar los obstáculos y evolucionar.

En la panadería tradicional es más que probable que el panadero conozca a buena parte de sus clientes, al menos lo suficiente como para ofrecerles una sonrisa y un saludo. Seguramente habrá oído más de una historia de cómo sus panes son devorados por niños y bebés, por los ancianos, y por adultos en la flor de la vida. Puede ser difícil saber de quién es realmente ese lugar. ¿Es el panadero el que provee de alimento y placer a la comunidad? ¿O acaso es la comunidad la que les facilita los ingresos y el sustento al panadero? Existe una necesidad mutua y un beneficio mutuo en esta relación. El panadero es un miembro orgulloso, valorado y esencial en la vida de la comunidad.

El trabajo es exigente, repetitivo y manual. No hay que idealizarlo. La naturaleza perecedera del pan necesita de la presencia y conexión constante del panadero con su ritmo de vida. Las masas madre son eslabones diarios de una vieja cadena, y cada día deben ser alimentadas, nutridas y fermentadas. Cada día, sus contenidos vivos son esparcidos en los panes, impregnándolos con aromas vitales y sabores delicados y distintivos.

Cada día, los *bannetones* y las telas de lino liberan sus frágiles contenidos y se carga el horno una y otra vez, y las estanterías se llenan con panes dorados y crujientes. Al acabar el día, una mezcla de sudor y fragancia de pan ha permeado los poros del panadero. Y, cada mañana, las estanterías de la panadería vuelven a estar vacías. Los panes de ayer llenan hoy cientos y cientos de tripas. La panadería está tranquila, y el ciclo de trabajo está listo para comenzar otra vez.

Puede que la vida del panadero tenga más que ver con la del granjero de una explotación láctea (que ordeña las vacas el día de Navidad, igual que el panadero debe preparar el *poolish* y la masa madre ese día) que con el trabajo de la mayor parte de la sociedad. ¿Es, entonces, la vida de panadero un trabajo monótono? He llevado un delantal y he estado metido en el oficio de panadero durante más de un tercio de siglo. Con arreglo a mi experiencia personal, la panadería no ha sido un trabajo segmentado, en el que yo haya sido amasador durante una década y formador durante otra. Para aquel cuyo oficio conlleva *todo* el proceso de panificación, no hay que confundir la repetición natural del trabajo con monotonía. Creo que en las vidas de muchos panaderos se desarrolla una inmensa dignidad interna a través la inmersión diaria en el trabajo de elaborar pan. John Ruskin dijo en el siglo XIX que «*Laborare est orare*», es decir, «trabajar es rezar». Un panadero que ha construido su vida alrededor de la totalidad de la elaboración de pan puede sentir de manera justificada que Ruskin estaba hablando de él.