

# Quien te come se sacia, quien te ve se vuelve humilde: pan e identidad en Líbano<sup>1</sup>

Aída Kanafani-Zahar

## RESUMEN

*El pan es el sustento fisiológico y sagrado en torno al cual gira la alimentación de los pueblos de Levante. Por medio de un enfoque etnográfico, este ensayo presenta un cuadro sociocultural sobre la elaboración de pan en ciertos pueblos de Líbano, que va de las cuestiones técnicas hasta los usos simbólicos, pasando por la ritualidad y las relaciones de género.*

Yo te amasé y me cansé  
Dios te bendijo  
Quien te coma queda saciado  
Quien te vea se vuelve humilde<sup>2</sup>

He aquí las palabras que pronuncia una mujer después de haber terminado el amasamiento (*tá ob*). En esas frases se expresan la fatiga, la bendición del pan (*baraki*) por Dios, la saciedad (*shaba'*) y la humildad (*ana'a*). El que aquí se describe es un pan rural de fabricación casera hecho exclusivamente por mujeres. Se presenta en forma de crepas de 40 a 65 cm de diámetro y de 0.5 a 2 mm de grosor.<sup>3</sup> Se llama *khobz tannour*, *khobz sâj* o *khobz tabouni* por referencia al horno de tierra (*tannour*), al comal de palastro

<sup>1</sup> Este texto es una traducción autorizada por el autor, cuyo título original es "Bread and identity in Lebanon", aparecida originalmente en *Food and Foodways*, vol. 7, núm. 1, Netherlands, Harwood Academic Publishers, 1997, pp. 45-71. Traducción del francés por Françoise Roy.

<sup>2</sup> *'ajintak w l'aibet fik*  
*Allah mbarik fik*  
*min akal mimak shibi'*  
*min shafak 'ini'*

<sup>3</sup> Aunque se parece más a una torta que a un pan que contiene miga y corteza, el *khobz* es un pan, pues su fórmula es igual al conocido en Europa: harina, agua, sal y levadura. Además, es flexible, se dobla sin romperse para servir como cuchara y su función es acompañar cualquier alimento.

(*sâj*), o al horno *tabouni* que sirve para cocer la masa. A veces también lo llaman *khobz kara* al referirse al cojín (*kara*) sobre el cual la mujer extiende la masa para pegarla a las paredes del *sâj* o del *tannour*.

Al trabajar sobre las técnicas tradicionales de conservación de alimentos tuve que estudiar el pan. Esta investigación, iniciada primero en el pueblo *shi'ita* de Younine (caza de Ba'alback, la Beqa') y en el pueblo druso de Ba'aqline (caza del Shouf, Monte Líbano), entre 1980 y 1987, prosiguió durante el verano de 1993 en el pueblo maronita de Hsarat (caza de Jbail, Monte Líbano) como parte de un estudio acerca de un comal de cocimiento de pan (*sâj*) especial fabricado con yeso y cemento.

El pan está en la base del sistema alimentario. De él dependen la subsistencia y la supervivencia de las familias. En los tres pueblos donde llevé a cabo este trabajo se le tiene al pan un respeto muy particular. Es el *'aish* (de *asha*: vivir); el *ni'mat allah*, el don de Dios. Investido de un valor sagrado, pone en marcha una red de intercambios y cooperación. Constituye el "elemento fundador" de la cooperación entre mujeres de una misma comunidad y con las de otros pueblos. Las sustentadoras,\* es decir, las que poseen un talento de panificación —ligado, por ejemplo, a ciertas operaciones como el amasamiento o el agrandamiento del pan sobre los brazos—, comparten su pericia, ya sea técnica u otra, sin distinción de pertenencia sociorreligiosa. Ocupan un lugar muy particular en la sociedad. Así como los que tienen el poder religioso y el respeto ligado a éste, ellas ayudan, prestan, participan con su área de competencia a la subsistencia de otras familias. No ayudar no sólo es reprehensible en el aspecto social, sino también en el religioso, ya que el pan es el alimento sagrado por excelencia. Ese papel de participación "a la provisión de víveres para otras personas" (*nisharik bil khair*) impone entonces a esas mujeres cierta humildad en su relación con los demás.

El carácter sagrado del pan afecta así la vida colectiva: éste es objeto de ayuda mutua, cooperación y comunicación a través de las diferentes etapas de su elaboración. Se prestan y piden prestados los utensilios, comales y hornos. Se pide consejo; se solicita la pericia de esas sustentadoras que, en el pueblo, son famosas por su fuerza a la hora de amasar y su destreza en el agrandamiento (el *hall*). Esta "obligación" de ayuda mutua relativa al

\* Las que nutren, alimentan (N. del T.).



pan, esta contribución a una supervivencia mutua, es la mejor manera de honrar el pan.

Más allá de las técnicas, de las condiciones de transmisión de la pericia y los valores vinculados a ellas, me gustaría también abordar la cuestión de las relaciones comunitarias e intercomunitarias expresadas en el pan. Éstas son de orden cultural más que religioso, aunque estén todavía fundamentadas en el valor sagrado del pan. Se trascienden así las diferencias comunitarias y “uno las hace de lado”. ¿Cómo no hacer hincapié en esta “unión por el pan” que se impone en un país desgarrado durante dieciséis años por una guerra que a menudo ha tomado un aspecto comunitario?

¿Cómo se hace el pan en los pueblos de Ba'aqline, Hsarat y Younine? En Younine se utiliza sobre todo el *tannour* y muy poco el comal de palastro (*sâj*) calentado con leña; en Ba'aqline, el *sâj*, porque el *tannour* ya no se usa. En cambio, en Hsarat el *tannour* se emplea en raras ocasiones. Este último fue reemplazado poco a poco por el *forn tabouni* y el palastro. En el pueblo mixto de Roum (católico, maronita, y *shi'ita*, caza de Jezzine, sur del Líbano) el pan casero es cocido sobre el *sâj*.

Los panes del *sâj*, *tannour* y *tabouni* son redondos y delgados. El producido en el *sâj* es el más delgado y tiene el diámetro más grande (menos de un milímetro de grosor y de 50 a 65 cm de diámetro), mientras que el de *tannour* es más espeso (dos milímetros) y de menor diámetro (45-50). El pan del *forn tabouni* está formado de dos capas distintas, cuyo diámetro es comparable al del *sâj*.

En Younine y en Hsarat no existen los hornos de panaderos como en la ciudad o en ciertos pueblos grandes, como Ba'aqline y Roum. En efecto, el pan consumido en la ciudad está fabricado y es percibido de manera diferente: lo llaman *khobz 'arabi* (pan árabe) *in situ*, o *khobz il-su* (pan del mercado) en el campo. Preparado en hornos de solera (*afran*; singular *forn*), está formado de dos capas de dos milímetros con un diámetro de 25 cm. En el pasado era de tamaño más reducido, pero con capas más espesas, y lo llamaban *kmaj*. Ese pan, distribuido ahora en los supermercados y en las tiendas de abarrotes, llega más y con mayor frecuencia hasta los pueblos. En Hsarat viene de Jbail, y en Younine, de Ba'alback. Se sirve de vez en cuando para proporcionar algo de variedad a la mesa, o bien uno o dos días antes de la fabricación del pan *sâj* o *tannour*, cuando este último llega a faltar.

## I. LÓGICA TÉCNICA Y DE OPERACIÓN

El carácter sagrado del *khobz* repercute primero sobre las operaciones técnicas y se sitúa en dos niveles: en el primero, las etapas sucesivas de fabricación para obtener un buen pan son cuidadas de manera particular: la masa debe ser bien mezclada, levantada y reposada. Debe ser extendida con habilidad sobre los brazos y depositada con destreza en el *sâj*, *tannour* o *tabouni*; en el segundo, a fin de asegurar el éxito de dichas operaciones, la transmisión del saber sigue un código determinado. Así, por ejemplo, ciertas operaciones de la cadena, como el amasamiento, son más sensibles que otras. Como la calidad del producto final depende de ello, sólo se puede empezar a amasar cuando el saber y la capacidad en la materia han sido dominados del todo. La otra operación mayor es el agrandamiento sobre los brazos, operación delicada que exige una habilidad notoria a fin de evitar que la masa se arrugue o caiga en el piso.

Antes de abordar el simbolismo del pan, previo al problema de la transmisión de los saberes, conviene precisar el papel que tiene en la alimentación de los campesinos libaneses, al igual que definir las principales etapas de su fabricación.

“Su olor, su vista, su sabor nos encantan. Además, es la base de nuestra alimentación. No podemos prescindir del pan. Sin él, los platos preparados no bastarían para saciarnos. La casa está vacía si el receptáculo de pan ya no está lleno. El pan lo transforma todo, el grano de oliva, así como la carne en comida.” Este elogio de una campesina resume la importancia culinaria, psicológica y nutricional del pan en la alimentación rural libanesa. El pan proporciona seguridad a la familia y la hace sentirse saciada y protegida en su presencia. Como lo sugiere un proverbio: “Si su pan está hecho, su agua está en el cantarillo” (*khobzo makhbouz we mayto bil-kuz*). Quien tiene hambre piensa ante todo en el pan: “Le preguntaron al que tenía hambre: ¿dos más dos?, y él respondió: cuatro panes” (*‘alu lil jou’an: men we men, al: arb’at orghofi*). De la sensibilidad a la vista y al olor de un pan caliente dependen los calificativos: se dice de un individuo hurafío o malhumorado que “tiene un rostro que no sonríe al pan caliente” (*wij ma biyibtisim lal-rglif il-sokhn*). En cuanto al ingrato, se trata del que “come tu pan y te pisa el pie” (*byekol khobzak we byed’as ‘ala ka’bak*). En fin, el pan es considera-



do como el alimento nutritivo por excelencia: “Come pan y aceite (de oliva) y golpéate la cabeza contra la pared” (*kol khobz we zait we ntah l-hait*); “Quien coma un pan no está enfermo” (*yilli biyakol rghif ma hou di'if*).

Consumido en cada comida —en el desayuno (*tirwi'a*), en la comida de mediodía (*ghada*) y en la cena (*'asha*)—, el pan es el compañero fiel de la mesa; sin él uno no puede pensar en consumir los demás alimentos.<sup>4</sup> Ya sea festiva u ordinaria, frugal o rica, la mesa siempre está provista de pan. Niños, adultos y viejos, todos presentes, consumen el *khobz*. El pan elaborado debe satisfacer las necesidades del conjunto de los consumidores: lo quieren flexible sin ser blando y de textura delgada y agradable al masticarlo. Esa última característica es en particular importante para los viejos y los niños.

Los participantes en la comida se sientan en el suelo alrededor de una charola redonda o de un mantel sobre el cual se disponen los platos. El ama de casa, o en su defecto la hija mayor, distribuye los panes doblados en cuatro para facilitar su manipulación. El pan se rompe con la mano “dádívosa” (*il-id il-karimi*) para hacer un bocado (*lo'mi*), pues no debe nunca ser rebanado con un cuchillo. Se dobla cada pedazo dos o tres veces para hacerlo más espeso y lo suficientemente rígido para servir como utensilio. Pero no sólo sirve para llevar la comida a la boca; permite también limpiarse la boca conforme va avanzando el alimento. Juega entonces a la vez el papel de cuchara y servilleta. Un adulto consume por lo menos un pan por comida (150-200 g).

En Líbano, los dedos entran rara vez en contacto con la boca; al contrario de las costumbres de otras sociedades, como los Emiratos Árabes Unidos, donde los alimentos se consumen con los cinco dedos y la palma.<sup>5</sup> Aquí los cereales, el arroz, el *borghol*, las verduras, las ensaladas, la carne, el queso, el *kishk*, las mermeladas y los huevos se ingieren a partir de bocados hechos con pan.<sup>6</sup> Este último sirve así de intermediario entre la comida y la persona.

<sup>4</sup> M. Jacques, *The ecology of malnutrition in the Far and Near East*, Nueva York, Hafner Publishing Company, 1961, p. 516. Los cereales constituyen alimentos básicos en la dieta del campesino libanés. En un estudio sobre la importancia nutricional de los cereales en Líbano (1953-1955), May reporta los siguientes resultados: los cereales de todos los tipos proporcionan 126 k por habitante y año. Eso representaba 56 por ciento de la ración calórica total y 55 de la ración proteínica de un régimen alimentario promedio en 1953-1955.

<sup>5</sup> La dimensión estética del consumo con los dedos ha sido discutida por Aida Kanafani (*Aesthetics and ritual in the United Arab Emirates: the anthropology of food and personal adornment among Arabian women*, American University of Beirut, 1983).

<sup>6</sup> La mayoría de esos alimentos (granos, carne, leche, verduras) se conservan mediante técnicas tradiciona-

Un refrigerio en la mañana y en la tarde complementa las tres comidas principales del día. Toma entonces la forma de emparedado: el pan es doblado y relleno con lo que se desee (queso, mermelada, etcétera); se pliega luego la orilla inferior para que el alimento no se escurra y se acaba enrollando las orillas laterales.

Como ya lo hemos dicho, el pan está bendito por Dios. El concepto de *baraki* impregna, por ende, todas las etapas de su elaboración y su consumo: las palabras pronunciadas, las cruces impresas, los cuidados tomados para elaborarlo, la actitud que uno tiene hacia los demás cuando se encuentra ante él; todo eso confirma la presencia de Dios y renueva, en cierto modo, el espíritu del pan.

Investido de esas dos cualidades de don y bendición, el pan es objeto de una deferencia muy particular: jamás se tirará. Cualquier pedazo que se encuentre en el piso se recoge, se besa y se pone de lado en un lugar donde ya no corre riesgo de ser pisado. A veces, al besarlo, uno puede también llevarlo a la frente. Para jurar con solemnidad, se dice “por la vida de esta abundancia” (*bihyyait hal ni'mi*). Hasta en las modalidades de su preparación se refleja el respeto que se le debe: *ma laizim yitsharshah* (no hay que hacerle perder su valor); conviene entonces que sea una mano respetuosa y responsable la que lleve a cabo su elaboración: *il-khobz mish lo'b, il-khobz lo'met 'aish; laizim il-mara tkun shatra we lob'a*, dicen las mujeres, “el pan no es un juego, el pan es un bocado que da la vida; es menester que la mujer sea hábil y experimentada”. Sólo es a pesar nuestro (*ghashb 'anna*) que puede ser humillado, *yinhan*, como por ejemplo cuando cae en el fuego.

La sal también goza de una consideración similar, pues “no hay pan sin sal” y “el cuerpo no vive sin sal”. La expresión *fi bayna khobz we milh*, “no hay entre nosotros pan y sal” —lo que significa el compartir la comida—, simboliza la fraternidad y la hospitalidad. Se dice de alguien que no tiene valores: “Su sal está en su cola” (*milho 'u daylo*). También es *haram* dejar caer la sal, que debe ser recogida de inmediato.<sup>7</sup> Ciertas comunidades consideran que es de mal agüero hacer caer el salero.<sup>8</sup>

les: fermentación, secado al sol, concentración. El proceso de conservación de esos alimentos está discutido en Aida Kanafani-Zahar, *Mane: la conservation alimentaire traditionnelle au Liban*, Maison des Sciences de l'Homme, con la participación del Centre National de Lettres, Paris, 1994.

<sup>7</sup> *Haram*, de *harama*: prohibir, religiosamente ilícito.

<sup>8</sup> En el contexto católico, compartir el pan y la sal es tal vez también entrar a la comunión con Cristo, quien, en Mateo, le dice a sus discípulos: nosotros sois la sal de la tierra.



El amasamiento, el agrandamiento sobre los brazos y el horneado constituyen las tres actividades más sensibles de la elaboración del pan. No todas las mujeres son capaces de efectuar esas operaciones que reclaman la intervención de las más experimentadas y las más ágiles. Hace falta una mano hábil y una pericia, maduras y seguras, para obrar en el pan. La destreza manual y la habilidad no se limitan, sin embargo, a ser características de rendimiento. Más que la voluntad de lograr un buen pan, el conjunto de características requeridas pretende responder a un orden simbólico particular. El rendimiento y la lógica técnica se ponen al servicio de un pan sin defecto, sin falla, digno de ser ofrecido en "los altares de Dios". Sólo uno perfecto merece la bendición, pues está a imagen de lo trascendente. La cooperación entre mujeres, la pericia y su modo de transmisión obedecen a un código riguroso que refleja los valores ligados al pan.

### *Preparación de la masa*

El pan está hecho de una mezcla de harina, agua, sal y levadura. Las harinas de alta extracción utilizadas en su elaboración provienen en gran parte del trigo entero.<sup>9</sup> Se obtienen en molinos hidráulicos tradicionales.<sup>10</sup> Para que la masa del *khobz tannour* o del *khobz sâj* se extienda a las dimensiones deseadas — algunas veces un diámetro de 65 cm con un grosor de menos de un milímetro —, sin encogerse ni romperse, es importante que esté preparada a partir de una mezcla atinada de harinas específicas.

La sal no se limita a darle sabor; si falta, el pan amasado se rompe y desmigaja con facilidad. La sal mejora la consistencia del pan y su función es, por ende, mecánica.

Para hacer que fermente la masa, se utiliza levadura o levadura liofilizada, constituida de una bolita sacada de la última tanda de masa, colocada en una lona (*mayzar*) y cubierta de harina. Una pequeña cantidad,

<sup>9</sup> De donde surge la ausencia de avitaminosis B. En efecto, ese pan es más rico en vitaminas B y en hierro que el que se hace con harina de extracción baja. M. V. Kuzayli, "Nutritive value of Middle Eastern foodstuffs. II. Composition of pulses, seeds, nuts and cereal products of Lebanon", *J. Sci. Food. Agric.*, 1966, núm. 17, pp. 82-84.

<sup>10</sup> El funcionamiento de un molino en un pueblo de la Beqa' central, su gestión y el papel de las mujeres en la molienda ha sido discutido en Kanafani-Zahar, "Un moulin hydraulique horizontal au Liban: l'exemple de Younine (La Beqa')", *Techniques et Culture*, núm. 15, París, 1990, pp. 73-104.

del tamaño de una nuez, que la mujer malaxa en agua tibia, basta para que levante cerca de veinticinco kilos.<sup>11</sup>

Como en otros pueblos maronitas, en Hsarat se fabrica la levadura a partir de una masa levantada en la noche de la Epifanía, llamada *laylit il-ghatas* (la noche del bautizo), o *laylit il-daiyim* (la noche del Eterno). Esa levadura toma el nombre de "levadura de Cristo", *khamirit il-Masih*. Se obtiene depositando una pequeña cantidad de masa sobre un árbol.<sup>12</sup> Cristo se manifiesta durante la noche y bendice todo lo que se encuentra fuera (animales, árboles, etcétera). Para eso, uno prepara un poco de masa usando alrededor de medio kilo de harina, un poco de agua y sal. Le toca al más joven de la familia, o al más viejo, llevar a cabo esa tarea porque son ellos los que tienen más *baraki*: uno, por no haber pecado aún y el otro, porque se está acercando a la muerte. La masa se envuelve en una tela y se cuelga en cualquier árbol que no sea morera o higuera: la primera no porque, debido al orgullo que le confiere la seda que produce, no se arrodilló al paso de Cristo; y la segunda está maldita porque fue en una de ellas donde Judas se colgó. Dos o tres días más tarde, la masa ha levantado bajo la acción de los fermentos naturales y es cuidadosamente amasada con harina.<sup>13</sup> La mujer la pone de un lado después de haberla marcado con el signo de la cruz hecho con la palma de la mano. Bendita por el paso de Cristo, se vuelve la levadura capaz de sembrar una masa que no dejará de producir pan bendito a lo largo del año.<sup>14</sup> ¿Cómo se utiliza la levadura? Se "desarrolla" (*tirbaiyi de raba*: aumentar) a fin de estimular la fermentación. Se dice entonces que se hace vivir la levadura (*yi'ish*). Se le incorporan dos puñados de harina, un poco de agua y se le deja reposar. La masa se siembra a sí misma en levadura y en bacterias lácticas que provocan una pequeña acidez.<sup>15</sup> Esa

<sup>11</sup> Según Alfred Gutschalk, esta práctica de sacar a cada amasamiento una cantidad reservada de la masa precedente parece ser de origen neolítico, "L'alimentation humaine depuis la préhistoire jusqu'à nos jours", *Hippocrate*, vol. 1, 1946, p. 32. Por otro lado, la fermentación por sembradura en la levadura es descrita, en 1771, por Malouin en *L'Art du Meunier, du boulanger et du vermicelier*, citado por Bernard Godon, "Le pain", *Pour la Science*, París, diciembre, 1981, p. 77.

<sup>12</sup> Ciertas mujeres ponen allí una moneda; la masa, siendo símbolo de abundancia, con una moneda, simbolizará también la riqueza.

<sup>13</sup> Muchas de esas cepas de levaduras naturales se hallan en el trigo y se transmiten a la harina.

<sup>14</sup> Ciertas mujeres de las ciudades que no preparan el pan hacen "la levadura de Cristo", que guardan en el refrigerador, para la *baraki*: ponen también un pedazo en sus bolsos.

<sup>15</sup> Elizabeth Wing ha notado que el añadir levadura al pan sirve para reducir el efecto limitante del zinc: "A middle Eastern example of food processing to enhance nutrient availability is the addition of a leavening agent to bread to reduce phytate binding of zinc. Bread, the main source of calories for many in the region, is made in



sembradura es la misma que interviene en la fabricación del yogurt (*laban*).

La levadura se renueva cada año gracias a un intercambio de pedazos de pasta entre vecinas, lo que prefigura una serie de intercambios de los elementos del pan.<sup>16</sup> En cuanto a la levadura llamada *khamirit il-sou* (levadura del mercado), ésta es de uso reciente y se presenta en forma de gránulos. Se utiliza mezclándola con agua tibia y un poco de azúcar. De uso más práctico, a veces reemplaza la tradicional.<sup>17</sup>

### *El amasamiento (ajin)*

Es una etapa que implica una fuerte carga simbólica. De esta operación depende la calidad del pan; a cada etapa del proceso corresponde un ritual específico. Así, para prepararse a observarlo, una mujer se lava los brazos hasta los codos, se cubre el cabello y se arrodilla frente a la amasadera (*lagan*). "Para poner las manos en el 'aish, en el pan que Dios ha dado y bendecido, hay que estar limpio". Por eso sería una *khtiyi* (un pecado) no llevar puesta ropa recién lavada. Sin embargo, está admitido que se lleve un delantal limpio cuando no se tiene la ropa adecuada. La mujer se cubre el cabello para que no caiga en la masa, y guarda al alcance de la mano un pañuelo blanco para enjugar el sudor de su rostro.<sup>18</sup>

Para preparar una cantidad determinada de pan, la mujer mide sus harinas acopiándolas sin comprimirlas en una *shamiyi* (1/8 modd: cerca de 2.5 k).<sup>19</sup> Al momento de sacar una muestra de la harina, la mujer cristiana

some areas without leavening or fermentation. Bread consumed where zinc deficiency is not common is similar except that it has been allowed to ferment for several hours after a leavening agent has been added. The leavened bread contains considerable less phytate than unleavened bread, probably due to the destruction of phytate by the enzyme phytase produced by the yeast. Phytases are known to bind with various metals ions, including zinc, and prevent their absorption from the intestine. Fermentation of the bread may be sufficient to prevent zinc deficiency due to phytate binding in areas where zinc consumption would otherwise be adequate. *Paleonutrition: Method and Theory in prehistoric foodways*, Nueva York, Academic Press, 1979, pp. 66-67.

<sup>16</sup> A la larga "la levadura" ya no tiene efecto; la masa ya no levanta lo suficiente: se queda *ftit*.

<sup>17</sup> Las mujeres prefieren sin embargo la levadura, pues consideran que de allí sacan una masa de mejor calidad. Esa opinión se debe tal vez al hecho de que la levadura natural contiene proteasas, enzimas cuyo papel consiste en degradar el gluten y favorecer de esta manera una extensibilidad de la masa necesaria al *khobz saj* y al *khobz tamour*. Parece también que, por atenuar la velocidad a la cual se enrañea, los ácidos contenidos en la levadura permiten una mayor conservación del pan. La cantidad de levadura utilizada depende de la temperatura ambiente y la rapidez deseada. La indicación de que la masa ha fermentado lo suficiente se hace al darle algunas palmaditas con la mano. Si resuena, se puede empezar a cocer.

<sup>18</sup> El color blanco es el preferido para los trapos y las telas del pan (*mlayi o mlaffi*) que sirven para cubrir la masa y el pan. Esas telas son por cierto reservadas al pan para evitar que se manchen.

<sup>19</sup> Cuando la capacidad de la amasadera (*mar'jan*) es conocida, se puede prescindir de esta etapa. Granos como

dice *bism issalib* (en el nombre de la Cruz) y la mujer musulmana, *bism illah* (en el nombre de Dios), palabras que se retoman antes del amasamiento, de la formación de los pedazos de pasta, del aplanamiento y la cocción. La mujer cristiana hace el signo de la Cruz "para que se asiente la *baraki* (*ti'od l-baraki*)". Aparte del *bism issalib* o del *bism illah*, cristianas y musulmanas enuncian también: "A la gracia de Dios" (*'ala niyyet Allah*), seguido de "O Dios, pon en la masa la bendición" (*ya rab tihot il baraki fihon*).

Las mujeres utilizan dos técnicas fundamentales de amasamiento: el *talwish* puro, en el cual se mezcla de manera cuidadosa el agua y la harina tamizada, y el *ta'jin* o *'ajin*, que consiste en dar suficiente fuerza (*hail*) a la masa a fin de que se pueda extender con mayor facilidad. El *talwish* tiene como meta aplastar las bolitas (*d'abil*) para que la harina se una bien al agua (*yiltihim*). Sólo se empieza a amasar con vigor hasta que el agua haya sido por entero absorbida.

En cuanto al amasamiento propiamente dicho, éste implica movimientos vigorosos cuyo objetivo es desarrollar la elasticidad de la masa. En Hsarat, esta operación se llama también *tityib* (de *taba*: ser bueno). Se lleva a cabo por lo general arrodillándose delante de la amasadera con los pies volteados hacia atrás. Esta postura permite a las manos ejercer un máximo de energía: las rodillas reposan en el suelo para sostener el cuerpo, y las manos sacan el esfuerzo de la espalda y de los hombros. Sólidas en su equilibrio, encorvadas, las mujeres transforman con eficacia harina y agua en una masa panificable.<sup>20</sup>

El *tilkim* es la técnica principal del *ta'jin*. Consiste en cerrar bien los puños para penetrar la masa y conferirle fuerza (*hail*). Con el *tilkim*, la masa también es restregada (*da'ik* o *'arik*) y volteada (*'alib*) empujando los puños en ella hacia atrás. El amasamiento cansa porque impone una fuerte concentración corporal: a las mujeres les duele la espalda, los hombros, las

el trigo, la cebada y el maíz se muelen con el *modl*, una unidad de volumen. Diferentes regiones en Líbano tienen otras equivalencias de peso. Por ejemplo, un *modl* de trigo varía entre 12.5 y 19 k y un *modl* de cebada varía entre 12.5 y 15 k. André Laron, *La vie rurale en Syrie et au Liban: étude d'économie sociale*. Beyrouth. Mémoires de l'Institut Français de Damas, 1936. Las subdivisiones del *modl* son: *sa'* = medio *modl*; *rob'iyyi* (de *raba'a*: cuadruplicar) = medio *sa'*; *tibniyyi* o *tinniyyi* (de *thananiya*: ocho) = medio *rob'iyyi*. En Younine, un *modl* es igual a 8 *shamiyat* (*sing. shamiya*) con 4 *shamiyat* como medio *modl*, 2 *shamiyat* como una *rob'iyyi*, y una *shamiya* como una *tinniyye*.

<sup>20</sup> Esta postura no se adopta más que en una sola ocasión: el frotamiento del *kishk*, que requiere también una concentración particular del cuerpo.



muñecas. Hundén sus manos volteadas hasta la muñeca en la masa para tocar el fondo de la amasadera (15 cm). Ellas dicen, por ejemplo en Hsarat, que hay que “suavizar (*tin'im*) sus heridas [de la masa] como las de Cristo”. Para evaluar su elasticidad, la masa se jala con la punta de los dedos. Esta prueba determina el fin del amasamiento.<sup>21</sup>

Las mujeres admiten que esta última es una operación difícil *sa'bi* y ardua *mit'ibi*. A menudo soplan y jadean. Seguido algunas recurren a las que “tienen los músculos y los brazos del *tityib*”. Arrodillada delante de su amasadera, malaxando su masa con vigor, la mujer transmite su fuerza y su ser al pan; lo anima con una oración que terminará pronunciando las palabras ya citadas. Todo sucede como si se privara de su fuerza a medida que la va transmitiendo a la masa. El tiempo de reposo de la masa corresponderá al de la mujer, quien considera que no habrá recuperado sus fuerzas hasta que sea la hora de empezar a cocerla. Se arrodilla delante de la masa porque representa el cuerpo de Cristo. Al amasar, uno hace vivir su cuerpo. Es una forma de resurrección basada en esa relación espiritual entre pan y ser humano.

*La formación de las bolitas o de los pedazos de pasta (ti'ris),  
su aplastamiento (ra'), el agrandamiento sobre los brazos (hall)  
y el horneado (khabz)*

Una vez terminado el amasamiento, se transforma la masa en una bola grande. En Hsarat se le traza una cruz mientras se rehace la misma señal encima de la amasadera. Luego, la mujer imprime su puño en cada una de las cuatro partes así marcadas: son “las huellas de la Virgen” (*da'sit il-'adra*). “Uno no merece su mano; su pie basta para bendecir; sólo la madre de Dios puede pisotear la masa.”

El proceso de transformación en bolitas o pedazos de pasta se llama *ti'ris* (de *qarasa*: formar en pedazos redondos), *tkuboj*, *ti'ti'* o *ti'rish*. Cada bolita (*ors*) es formada a partir de un pedacito de masa y redondeada con suavidad entre las palmas de las manos. El gesto tarda apenas algunos segundos. Todas las bolitas son del mismo tamaño, como de ocho centímetros de diámetro, pues la mujer utiliza su mano como medida. Se enrollan

<sup>21</sup> Cuando el amasamiento es suficiente, la masa se vuelve buena, suave (*nai'mi*) y elástica (*tislokh salikh*). Se compara a la carne bien machacada que se estira bajo los golpes del mazo.

para incorporarlas a la sémola de maíz desprovista de gluten, lo que impide que se peguen unas con otras.<sup>22</sup> En general no se cuentan las bolas a fin de que no pierdan *baraki* (bendición): "Hace de menos treinta años que yo panifico y jamás las he contado". Cuando, para efectos de este estudio, una mujer aceptó contar la producción, apuntó con el índice y el medio las dos primeras bolas y luego los demás pares, y enunció *baraki, itmain...* (una bendición, dos bendiciones, etcétera). Contar compete al orbe de lo concreto, lo material. Sólo la abundancia es abstracta.

El aplastamiento de las bolas (*ra'*) sobre el taburete para formar pequeños discos de casi veinte centímetros, el agrandamiento de estos últimos sobre los brazos (*hall*) y la *kara* (*tiwsi'*) y, por supuesto, la cocción (*khabz*), son operaciones que se llevan a cabo alrededor del *tannour* o del *sâj*.

Se utiliza un taburete (*tabliyi*) o una tabla de madera (*khasbi*) de superficie lisa para aplanar las bolas: la operación se llama *ra'* (de *raqqa*: ser delgado). Cada bola es aplanada con las yemas de los dedos de ambas manos de manera vertical y descendiente; esto se repite cuatro o cinco veces seguidas. Las palmaditas se dan sobre el contorno de tal manera que el pan obtenido no tenga una orilla espesa y que sea uniformemente delgado; el consumidor no aprecia mucho esa orilla, cuya textura no es buena, que se puede enmohecer por su mayor contenido de agua. Luego, con una mano diestra y segura, la mujer voltea la masa para reproducir los mismos gestos y adelgazar otros lugares. A los sonidos continuos y aterciopelados de los gestos del adelgazamiento del corazón de la bola sucede el ruido más intenso, resonante y separado, de los gestos del adelgazamiento de la orilla. Bastan unos segundos para aplanar una bolita de masa.

La meta del *hall* o *loh* es volver la masa muy delgada. El disco obtenido después del aplanamiento pasa entonces de un brazo a otro en un movimiento rotativo a fin de ensancharlo con uniformidad. Ese movimiento constituye el elemento central de la elaboración del pan.<sup>23</sup> Los brazos reemplazan el rodillo, que no se utiliza más que para el pan del *forn tabouni* (horno de solera).

<sup>22</sup> Unos sustitutos de sémola de maíz son el salvado del *kishk* molido (*khsenit il-kishk*) o el *borghol* muy fino (*yraysiri*). La harina de trigo no se utiliza, pues a la inversa de la sémola de maíz, el salvado del *kishk* y a la *yraysiri*, no es tan eficaz para mantener los pedazos de pasta separados. Eso proviene tal vez del hecho de que las partículas de sémola, de salvado y *yraysiri* son más grandes y, por lo tanto, el tiempo de su hidratación por los pedazos de pasta es más lento que para las partículas finas de una harina.

<sup>23</sup> En ciertas regiones se llama *hall 'alal afa* (*hall* sobre el fondo) para oponerlo al *hall 'alal kaf* (sobre las palmas de la mano), operación más fácil que sólo produce un pan limitado en diámetro.



Aunque todas las mujeres saben manipular la masa, no todas son hábiles en el *hall*. Las que son diestras en el *hall* (*darbit id*) tienen cierta reputación. Las niñas empiezan este aprendizaje alrededor de los siete u ocho años, con un pañuelo o un trapo redondo. Eso durará algunos años. Cuando una niña asiste a la cocción del pan, su madre le encarga una bola para que intente aplastarla y luego extenderla sobre los brazos. Esa masa de iniciación no servirá para hacer pan, pues se encuentra “despojada de su carácter sagrado”. Un pequeño *tannour* de unos cuarenta centímetros de altura y veinte de diámetro en la abertura, es fabricado para este aprendizaje.

El arte del *hall* consiste en voltear la masa entre los brazos a fin de exponer una parte más y más importante en cada movimiento rotativo. Así, la totalidad del disco se encuentra igualmente extendida y de grosor uniforme. Por otro lado, conviene no limitar esos gestos al centro del disco, pues uno sigue teniendo cuidado que no se forme una orilla grande. Cuando subsiste una orilla (*harf*; a un pan que tiene orilla se le llama *mharraf*), la mujer lo remedia poniéndolo sobre el cojín, *kara*, para estirarlo con cuidado. La que es hábil, por su parte, se conforma con ajustarlo mediante gestos rápidos. Se entiende, por otro lado, que el estiramiento de la orilla requiere una atención particular en la medida en que la masa se ha vuelto entonces muy delgada (menos de un milímetro para el *khobz sâj*): dicha operación se llama *natti*. El arte del *hall* consiste también en saber parar en el momento adecuado. Ensanchar un poco de más ablanda la masa: “Yo sé con mis manos cuándo pararle” (*a'rif min 'idi*). Aunque el *hall* se limita a una habilidad manual, notamos, sin embargo, que ésta es dura y cansada. Los brazos y los hombros se estiran, extienden y retraen. La duración varía según la masa, pero podemos estimar que cada pan impone en promedio ocho vueltas *hallait* (singular *halli*), cuatro sobre cada brazo. Al hacer 25 k de harina, la mujer obtiene 250 panes, es decir, 2 000 *hallait* por panificación.

Se necesita también mucha habilidad para depositar y ajustar la masa sobre la *kara* mediante un grácil revés del brazo, que se da en un solo movimiento a fin de evitar la formación de dobleces. La operadora puede por fin, de un golpe seco, colocar la *kara* sobre las paredes del *sâj* (palastro) o del *tannour* (horno de barro).

La utilización del *tannour* requiere la ayuda mutua de dos mujeres. Mientras la primera se encarga sólo de aplanar las bolitas de masa, la otra

las agranda sobre los brazos, las extiende sobre la *kara* y las pega a las paredes del horno. Esta segunda operadora debe poseer una gran destreza, pues lleva a cabo las tres actividades con una rapidez extraordinaria para pegar por lo menos dos discos, uno tras otro, sobre las paredes del *tannour*. Esa rapidez tiene como objetivo sacar el máximo provecho al calor de las paredes. El ritmo de la que está cociendo es a veces tan veloz que son necesarias dos mujeres para realizar el ensanchamiento sobre el taburete. El movimiento de una se armoniza con el de la otra de tal manera que la mujer encargada de la cocción cuenta siempre con algunos discos por adelantado. Los gestos se encadenan y coordinan en cadencia para que los pedazos de pasta sean adelgazados en función de la extensión y la cocción de la masa. Los movimientos se suceden con rapidez como si fueran regulados por el sonido de un tambor —producido por el agrandamiento sobre el taburete— y el ruido sordo y profundo sobre el *tannour*.

Para cocer en el *sâj*, una mujer sola puede llevar a cabo las tres operaciones; sin embargo, para ir más rápido, intervienen dos, una de las cuales tiene como única tarea alimentar el fuego o aplanar los pedazos de pasta. Para el *for tabouni* las mujeres son en general cuatro: la primera aplanar el pedazo de pasta y lo pasa a una segunda, que mediante un rodillo delgado, la *nashaibi*, lo agranda todavía más y lo pasa a una tercera, que, con la *nashaibi*, le “da toda su necesidad de tamaño”. La cuarta levanta el disco con una caña, *asbi*, y lo mete al horno.

## II. IMPLICACIONES SOCIOSIMBÓLICAS

Igual que todas las tareas incluidas en el campo de la preparación y la gestión de los alimentos, el conjunto de la cadena operacional aquí descrita es responsabilidad exclusiva de las mujeres.<sup>24</sup>

La edad es lo que determina la experiencia y la destreza necesarias para la manipulación del pan: *akbar minnak biyom akhbar minnak bisini* (un día mayor, un año más experimentada); *akbar minnak bishahr akhbar*

<sup>24</sup> En el estudio sobre la conservación de alimentos llamada *mune* hemos advertido su papel central en la supervivencia del grupo rural, pues las mujeres producen, conservan y almacenan una gran variedad de alimentos. Por otro lado, ellas deciden acerca de la elección, las cantidades para conservar y el ritmo de utilización de la *mune*. Después de haber transformado los alimentos, los almacenan en la cámara de provisiones, *khatini*, o en silos que ellas mismas construyen, o en jarras o tinajas.



*minnak bidahr* (un mes mayor, una generación más experimentada). Asimismo, por ejemplo, el equilibrio de la masa se debe buscar en las cantidades de agua utilizadas para mezclarse con la harina. La masa que no está húmeda lo suficiente es compacta, “pesada”, mientras que un exceso de agua produce una masa pegajosa. Sólo *il-id libta'rif*, la mano experimentada —literalmente, la mano que sabe—, conoce la medida correcta. Una operación sensible es el horneado en el *tannour*. La mujer que pega los panes sobre las paredes debe ser hábil para tomar ventaja al máximo del calor del horno y cocer la mayor cantidad de panes con un mínimo de combustible. Su capacidad manual en el *hall* debe ser perfecta para seguir y llevar a cabo dicha tarea. Además, le permite no dejar caer el pan, pues “es *haram* que caiga en las brasas”. Cocer en el *sâj* es más fácil porque el pan se pega de modo horizontal. Por ende, entendemos mejor que, en este caso, el derecho de hacer el pan se transmita con mayor facilidad y más temprano, de madre a hija.

Son las madres, las suegras o las hijas mayores las que tienen la mano experimentada. Por esta razón, se encargan de las operaciones de amasamiento y horneado, y dejan que las demás se ocupen de la preparación del fuego y del aplastamiento de las bolas, que serán extendidas sobre los brazos y pegadas a las paredes del *tannour* por la operadora principal. Notemos que cuando dos mujeres están implicadas en cocer en el *sâj*, es la mayor la que aplana las bolas, las extiende y las cocer; la otra se ocupa de alimentar el fuego. Hijas y nueras siempre participan de manera activa en la panificación, pero no llevan a cabo más que las tareas secundarias.

Cuando una madre siente que ya no puede asumir dicha responsabilidad, delega su papel a su hija mayor después de haberse asegurado de sus capacidades. La misma situación es observada en las familias en las que la suegra vive bajo el mismo techo que su nuera. Esta transmisión de papeles y poderes se lleva a cabo de modo progresivo, después de periodos de aprendizaje caracterizados por las críticas de la pericia y seguidos de etapas de trabajo con el control y la dirección de las madres o suegras. En ese transcurso, hijas y nueras deben estar presentes en cada panificación. Un proverbio expresa de hecho tanto esa situación como lo laborioso que resulta ser el trabajo arduo relacionado con la panificación de horno: *In habitni hamati 'a t-tannour we in ma habatni 'a t-tannour* (si mi suegra me quiere,

debo ir al *tannour*, y si no me quiere, también tengo que ir al *tannour*). Madres y suegras, cuando es posible, continúan cooperando con sus hijas y nueras, pero esta vez con un papel secundario.

Se rinde a las mujeres experimentadas un aprecio especial. Son ellas las que guían, juzgan, deciden acerca de un asunto específico durante la elaboración del pan. Aunque sea rutinaria y trivial, la confección del pan sigue siendo un acontecimiento. Constituye un ritual y debe, por ende, efectuarse según un proceso inmutable. En todas las etapas, las mujeres hablan del pan e intercambian puntos de vista y toman también consejos. Así, una operadora que está amasando comenta a otra mujer de edad allí presente: "La masa todavía necesita ser amasada, no está lo suficientemente elástica (*hayyile*)". La otra le responde: "No, la masa se despega fácilmente de tus manos" (una indicación de que la acción debe suspenderse). La que está en actividad sigue el consejo de su mayor.

Cuando las mujeres hablan del pan —si la masa ha levantado lo suficiente, si ya está elástica, de la cantidad que han hecho, de la apariencia del pan, etcétera—, subrayan sus comentarios con la invocación *Ismallah* (alabado sea Dios). En cuanto a la cocción del pan, la opinión de la más experimentada es respetada, sin importar si el pan le pertenece o no. Puede incluso suceder que le ruegue a una mujer dejar su lugar a otra cuando el aplanamiento no es rápido o eficaz. Esas observaciones son emitidas y recibidas con buen humor, pues es un hecho aceptado que hay mujeres más hábiles y rápidas que otras.<sup>25</sup> Panificando, una evoca por ejemplo a las que son conocidas en el pueblo por su celeridad y destreza; las que hacen buen pan y en casa de quien uno va seguido a comerlo: "Al que le guste tu pan, tendrá hambre al ver tu masa"<sup>26</sup> (*hali m'fassad bikhobzatak kolma shaf 'aginatak bijou*). Durante la elaboración del disco puede suceder, además, que la mayor exhorte a las mujeres a acelerar el ritmo de trabajo. Sin embargo, siempre es la dueña del pan la que empieza la cocción; es la operación más delicada y ardua, y mucho más cuando la mujer se queda de manera continua junto al fuego, a menos que sea reemplazada por turnos por otras mujeres, de las cuales las más hábiles permanecerán más tiempo.

<sup>25</sup> El mismo espíritu impera cuando las mujeres fabrican el *kishk*, mezcla fermentada de *baghail* (trigo secado en la estufa y triturado), alimento central en las provisiones de invierno.

<sup>26</sup> Otra forma de ese proverbio: "Quien gusta de tu pan tendrá hambre al verte", o "Quien gusta de tu pan se ajusta la cintura al verte" (*hali m'fassad bikhobzatak kolma shafak bijou*; o *hali m'fassad bikhobzatak kolma shafak hiliiz zinnawin*).



Para todas las fases de elaboración (el amasamiento, la fabricación de los pedazos de pasta, el aplastamiento, el *hall* y el horneado), las mujeres se cubren el cabello. Las cristianas se ponen un pañuelo, ya que por lo general no usan velo en la cabeza. Sólo las mujeres cuya tarea es alimentar el *sâj* y que, por consiguiente, no manipulan la masa, se dispensan de llevarlo.

Las opiniones de las suegras y las madres se dividen en cuanto a la menstruación. Algunas dicen que la impureza es local (*bimahalla*) y que la mujer puede hacer todo una vez que se haya lavado las manos. Otras piensan que es preferible no participar en la elaboración del pan a menos que una mujer se vea obligada a hacerlo, es decir, que no encuentre a nadie para reemplazarla. Según una mujer de edad: "En el pasado se pensaba que una mujer durante su regla (*sakhni*, enferma) arruinaba el pan: la masa no fermentaba, el pan se pudría. Yo pienso que eso no es importante; lo importante es la limpieza y también quitar los gorgojos (*sus*) al tamizar cuidadosamente la harina".

No se permite a las adolescentes que amasen o agranden sobre los brazos hasta que se hayan vuelto mujeres, es decir, después de las primeras reglas. En cambio, las niñas pueden ayudar a enrollar los pedazos de pasta en la sémola de maíz y a aplanarlos. La llegada de la regla abre la posibilidad de casarse y fundar una familia: el acceso a las actividades domésticas se encuentra automáticamente justificado. No siendo más una adolescente, una muchacha está capacitada para poner en práctica los valores ligados a la preparación culinaria.<sup>27</sup> En resumen, para legar su poder y papel de sustentadoras, las madres y las suegras se esperan hasta estar seguras no sólo de la habilidad de sus hijas o nueras, sino también del sentimiento de respeto que estas últimas sientan hacia el pan, que es el que condiciona el éxito de las operaciones.

Las observaciones sobre el pan demuestran hasta qué punto el trabajarlos es un acto colectivo. Se ayuda para saciar una necesidad elemental de reciprocidad. Las actividades de producción y preparación de ciertos alimentos, como el *kishk* (mezcla fermentada de leche y de *borghol*) y el *borghol* (trigo secado en la estufa y triturado), resultan a menudo de un trabajo de ayuda mutua entre mujeres, que se llama la *'oni* (de *'ana*: ayudar) y sin

<sup>27</sup> Una mujer me contó que aprendió pronto a hacer el pan a la edad de doce años porque la mujer de su tío materno, con quien ella vivía, estaba enferma. Pero no pudo amasar y cocer más que después de haber tenido menstruación.

pago inmediato. Éste se hace en forma de deuda devuelta en el momento oportuno. Aparte de su aspecto social, esta *'oni* tiene también un alcance económico, ya que las mujeres que trabajan juntas sacan de allí un beneficio mutuo. La cooperación es una característica importante de la vida rural tradicional donde la pobreza la hace necesaria. Una mujer dice: "Nos ayudamos porque somos pobres. Lo que tenemos, lo compartimos. Nadie puede hacer nada sin los demás. Nadie está amparado contra la necesidad. Si mi vecina necesita algo que yo tengo, yo se lo doy o se lo presto, porque un día yo también puedo necesitar de ella". La ley de la *'oni* es fundamentalmente recíproca: "Ayúdame hoy y te ayudaré mañana".

Para el amasamiento, por ejemplo, una mujer de salud mediana puede recurrir a otra: una vecina, pariente o amiga. Además de la fuerza física, las mujeres buscan también el consejo, la pericia, la habilidad, el instrumento o el utensilio. "Velamos por el bienestar de unos y otros (somos celosos: *'anna ghiri*), para las bodas, los funerales, la preparación de los alimentos complejos." Pero en relación con el pan, las mujeres se ayudan también por humildad, si así se puede decir, para la *ni'mi* de Dios que no podemos rehusar. El aspecto sagrado del pan repercute en la lógica técnica, pero también en la social. Se acepta cooperar por humildad. No se rehusan servicios o pericias relacionadas con el pan. Es quizás una obligación consentir a ayudar aunque el servicio devuelto es a veces desigual (amasamiento contra aplanamiento de los pedazos de pasta).

En general, el *sâj* se usa mucho más que el *tannour*. Sin embargo, en ciertas regiones como la Beqa' central y la Beqa' del norte, la utilización del *tannour* es más difundida que la del *sâj*. Así, en pueblos como Younine, la mayoría de las familias poseen un *tannour*. En otras regiones, por ejemplo en norte de Líbano (Mishmish) y en el sur ('Aramta), el *sâj* reemplaza el *tannour*, que se vuelve de uso colectivo. En cada barrio (*hara*) hay uno o varios, según el tamaño de éste. El *tannour* pertenece en ese caso a una familia que, por hospitalidad, lo pone a la disposición de las familias de la *hara*. Aún más, en otras regiones, como en Ba'aqline, el *sâj* ha suplantado por completo el *tannour*. Ya no se encuentra ninguno.

Si una mujer quiere cocer su pan, "toma un turno" con algunos días de anticipación (*tekhod dor*). Cuando llega el día lleva consigo su masa y combustible, que es por lo regular madera y a veces estiércol. A menudo elige



un turno después de otra para ahorrar combustible, pues como lo dice muy bien el dicho, un *tannour* calentado consume mucho menos: “Cocce tu pan sobre las brasas de otra” (*ikhbiz 'ala hami ghayrak*). Cuando una mujer tiene un *tannour* y su vecina ha calentado el suyo, va a casa de ésta. Aunque el principio del turno es estricto, se deja, sin embargo, pasar a una mujer que tiene poca masa que cocer. La que presta su *tannour* ofrece agua, café, té y una linterna cuando la panificación se hace en la noche. A veces sucede que se presta y hasta se regala el combustible, en caso de necesidad.

En relación con el préstamo del horno, se dice: “No puedo impedir que una mujer pida prestado mi horno, *tannour*, *sâj* o *tabouni*. Y una vez que está en funcionamiento, no puedo utilizarlo: pertenece temporalmente a la que le ha sido prestado”. Para los préstamos y servicios diversos existe una “contabilidad” de las transacciones prestadas, una suerte de circuito de intercambios. Se mandan panes, se ayuda a aplanar, pero se rebasa también el campo del pan para incluir otras actividades donde la ayuda es valiosa.

El pan mismo es objeto de empréstitos. No es necesario devolver el pan por el pan. Ese don es en particular valorado en la medida en que constituye el recurso básico: “Pan por pan en vez de dejar que tu vecino se acueste con hambre” (*rghif birghif wala ybait jarak jou'an*). “Ella dice: en la casa de mi padre está la abundancia, quitan el pan de delante de sí y lo ponen delante de mí” (*alit bait bayyi b'alf kher, bishilu l-khobz min 'idaimon la'idaimi*). Las sustentadoras ocupan un lugar apremiante u obligado en la sociedad, ya que parecen cumplir con un deber religioso: el de proveer la *ni'mi* de Dios. Todas las mujeres que poseen un talento participan en el orden de lo sagrado. Adquieren un lugar importante en la sociedad por su reputación. Se habla de esas mujeres “de ojo ancho” (*'aynon wais'a*) que acuden en caso de necesidad y prestan sus hornos. Quedan así recompensadas social y religiosamente. No pueden por consiguiente faltar a ese doble papel.

El orden de lo sagrado liga a las mujeres entre sí. Mediante el pan y por él se crean, se renuevan y consolidan lazos: un sistema de comunicación social se instaaura. Hacer el pan uno mismo implica un esfuerzo considerable. Pero cocer el pan es sobre todo estar juntas, contar historias, cantar, bromear, jugar a las adivinanzas: “Hablamos de todo”. Por cierto, el adagio bien lo dice: “Como las mujeres en el horno” (*mitil l-niswain 'alal forn*). La

panificación también es la oportunidad de cantar por el amor desdichado. Las mujeres improvisan alrededor del horno rimas para las *mawawil* (singular *mawwail*) de bodas: lo que uno le va a decir a la recién casada la noche de bodas (*jali*), a los padres de la desposada y del novio, a los dos novios después de la misa. Una mujer entona, por lo general una mujer de edad, y las demás entonan unos *you-you* (*zalghit*).<sup>28</sup> Cuando la panificación es en la noche, las adivinanzas y las canciones redoblan en intensidad "para no dormirse" y para que el ritmo sea mantenido.

Panificar es alimentar a los allí presentes. Es ofrecer *mana'ish* (singular *man'oushi*: torta de tomillo), distribuir unas *talami* (tortas espesas) a los niños que se congregan, a los hombres que llegan y charlan por el umbral del horno. Los hombres y los niños no son excluidos del proceso; pueden echar una mano al traer agua o llevar los *Igune* (singular *lagan*: amasadera) de pedazos de pasta de la casa hasta el horno.

Un desayuno colectivo sigue a la panificación en el horno con las *mana'ish* y las *talami* que se acaban de cocer, así como papas y berenjenas asadas en las brasas. Se comen con un plato de jitomates, cebollas, aceitunas, perejil y menta, y un tazón de aceite de oliva. La mesa de aplastamiento de pedazos de pasta se transforma en mesa de comedor. Es un ambiente de jovialidad que no se encuentra en ningún otro lado. El horno se vuelve

<sup>28</sup> Ejemplos de *mawawil*:

Subió a la montaña para recoger calabacita  
 Su prometido la vio y no supo dónde besarla  
 Si la besa en el cabello su broche caerá  
 Y si la besa en el rostro su color se tornará rojo  
*w'ala dal'ona* oh mi madre  
*w'ala dal'ona* y deja de machitar esos ojos

*I youha* oh joven en tu bicicleta  
 detente para que te cuente la historia de mi vida  
 Dame tu pañuelo para secar mi sudor  
 y el olor de tu pañuelo de flores de azahar

*I youha* recién casada quítate el velo y tíralo  
*I youha* tu rostro tiene la redondez de la luna y las rosas se han abierto  
*I youha* tus cabellos tienen mechones de seda y la brisa allí juega

A los recién casados:  
 Vuestra amistad en mi corazón arde  
 y ayer estabas solo oh luna  
 y hoy en tu derredor las estrellas, los astros y el sol que se levanta



un lugar de encuentro entre mujeres que trabajan juntas, mientras los hombres y los niños vienen a platicar, ayudar y saborear una *man'oushi*. Parece que a través de la elaboración del pan se expresa fraternidad, comunión y humildad de la relación entre personas. El horno es la imagen de la solidaridad del pueblo que allí se refleja.

### CONCLUSIÓN

El pan es el alimento básico en Líbano. Las mujeres lo fabrican con sus manos; representa el elemento indispensable de cada comida y constituye así la *ni'mi*, los cimientos de la supervivencia del grupo. Este aspecto repercute en el rendimiento técnico, en los saberes y la pericia, en la transmisión del saber en el seno del grupo femenino y, por ende, en la lógica técnica y la cultural.

La elaboración del pan y la construcción de estructuras de cocido son de dominio femenino. El hombre está ausente, ya que sólo se manifiesta en la última etapa de la cadena operacional: en el momento en que el esfuerzo es colectivo para concretar el pan. En la totalidad de la cadena operacional se expresan relaciones que reflejan la imagen de las jerarquías entre mujeres. Es por cierto la mujer, y no el hombre, la que se encarga del control de las reservas de alimentos familiares, y sobre todo la mayor, con más experiencia. La responsabilidad del amasamiento y la cocción, las actividades más sensibles y arduas incumben entonces a la madre, a la hija mayor y a la suegra. Esta división del trabajo en el seno del grupo femenino y el papel de sustentadora aseguran la obtención de un producto honorable y, de este modo, refuerzan el poder de la responsable del pan en el grupo femenino, así como en el seno del masculino.

El aspecto sagrado del pan implica y favorece la conformidad con las normas. La fabricación manual, identificada con un ritual, provee a las mujeres la conciencia de participar en algo importante y ellas consideran esta función como una *baraki* (*yitla' mabruk aktar min shraiye*).

Por otro lado, la transmisión de un sistema de valores pasa por el pan. Los valores sociales son difundidos a través de él. La vida y la concordia intercomunitarias se expresan en la actitud compartida de su papel en la vida en común y en los intercambios diversos que dicta su elaboración.

“Nuestra mano está tendida para quienquiera en la búsqueda del *khobz*, sea cual fuera su religión; no se puede negar a nadie la *ni'mi* de Dios.” Vecinas del mismo culto o de cultos distintos, como en el caso de Roum, se ayudan unas a otras en los gestos que requiere la elaboración del pan. Al mismo tiempo, los hombres también se prestan arados (sin juego delantero común) y *tribulum* para una ayuda anterior en el momento oportuno, por ejemplo, ayudar a la siega.

En Líbano, la honra, la generosidad, la hospitalidad y la cooperación empiezan por lo elemental: el pan. La cooperación que éste implica rebasa el principio de una inserción en el orden natural y va más allá de las consideraciones geoeconómicas (pobreza, clima severo). Demuestra sobre todo que la relación vital que uno tiene con el pan condiciona un tipo particular de vínculo con el otro.

Hoy el pan industrial toma el relevo. Es un pan sin alma que reemplaza poco a poco al de fabricación casera en ciertas regiones; un pan al cual se es indiferente y con el cual no se tienen lazos afectivos. Es cierto que las muchachas ya no aprenden a hacer pan en el Líbano contemporáneo, mientras que antaño asistían a la panificación y se complacían en ayudar en, por ejemplo, el *ra'*. Ahora, sea verano o invierno, un camión pasa en Hsarat para proponerles a las amas de casa un pan ya listo, un poco espurio.<sup>29</sup> En Ba'aqline, las mujeres compran por lo regular en la tienda de abarrotes un pan producido por un horno de solera calentado con *mazut*. No cabe duda que la proporción creciente que está tomando el pan de mercado afectará estructuras de cooperación que, sin embargo, no se limitan a la sola panificación.

No obstante que el buen pan tradicional, fruto de una mano generosa, respetuosa, hábil y experta, es siempre apreciado en todo el mundo, sólo algunas mujeres de cierta edad siguen haciéndolo con amor. Las más jóvenes, por su parte, tomadas por la urgencia del tiempo, no desdeñan voltearse hacia un producto que no lleva ninguna huella; un pan al que no se transmite el alma de las mujeres ni la del pueblo.

<sup>29</sup> Ese pan fabricado en Jbail lo traían antes los taxistas y los de “servicio”, una especie de taxi común.



## UTENSILIOS

*Lakan* (*lagan*) o *ma'jan*: uno para el amasamiento y otro para contener las bolas de masa; *lakan* (67 cm de diámetro y 19 de altura), de cobre estañado, o el *ma'jan* (de '*ajana*: amasar), en barro: 72 cm de diámetro, 30 de profundidad, 3-4 de grosor en alto para agarrarlo, y 1.5 en caso contrario.

*Mayzar*: pieza de algodón o de cuero para enrollar las bolas de masa en la harina de maíz (aproximadamente un metro cuadrado).

*Kara*: cojín redondo forrado con algodón o lana. La *kara* del *khobz tannour* tiene un diámetro de 50 cm, mientras que la del *sâj* es de 62 cm y ligera. El lado inferior de la *kara* del *tannour* está formada de una charola de cestería (*siniyi 'ash*), cuyos bordes son cosidos a una tela de algodón. La charola de cestería contiene un agujero (de cinco centímetros de diámetro), que la mujer agarra para pegar el pan a las paredes del *tannour*. Este agujero está cubierto con un pedazo de tela de algodón cuyas extremidades son cosidas a los bordes de la *kara*. Esa tela sirve para proteger del fuego la mano de la mujer. La *kara* del *khobz sâj* no contiene charola ni agarradera, ya que la mujer no necesita sostén, dado que el pan está pegado de manera horizontal y no lateral. La cara que está en contacto con las paredes calientes está hecha con una tela de algodón espeso. La lana se evita para que las fibras no se peguen a la masa.

La *kara* de *sâj* puede alcanzar 70 cm de diámetro y una altura de siete centímetros. Pesa casi dos kilos. La *kara* del *tannour* tiene cerca de cincuenta y cinco centímetros de diámetro por la mayor dificultad que se experimenta al hornear en el *tannour*, una altura de diez centímetros y un peso de dos a tres kilos para fijar bien el pan sin que se caiga.

*Tabliyi*: tabla de madera para aplanar las bolas de masa de diversos tamaños.

*Siniyi sodr*: charola trenzada para depositar los panes cocidos de unos setenta centímetros de diámetro.

*Mihkash* o *mahikshun*: palo largo para atizar las brasas del *tannour* o las ramillas del *sâj* de alrededor de un metro.