

PAN NEGRO

PAN NEGRO

Mi amigo Gladstone me envía desde Guadalajara una barra de pan negro. Una delicia que se agradece, por el detalle del obsequio -sencillo y magnífico-, el gusto del sabor, y los recuerdos que evoca. Pese a los huracanes, apagones y la distancia, llega a mis manos por los cuidados de Luisa.

Ahora lo disfruto, y pienso en la relación estrecha que tienen para mí el pan negro y la amistad.

La primera vez que supe de algo llamado “pan negro” fue en la infancia, leyendo Meñique.

El campesino era tan pobre que había fiesta en la casa cuando traía alguno un centavo. El pan costaba mucho, aunque era pan negro; y no tenían cómo ganarse la vida.

José Martí (2001). La edad de Oro. Meñique. *Obras Completas*. Tomo 18, pág. 310. Centro de Estudios Martianos. Kimera.

Por más que pregunté a mis padres y la maestra, nadie sabía en mi entorno cómo era el pan negro. Terminé pensando que era pan quemado. Y así lo creí hasta julio de 1978, cuando llegué a Minsk, Bielorrusia, en la URSS, para estudiar filosofía.

La primera impresión cuando lo probé no fue agradable. Olía fuerte, era una masa densa y grisácea cubierta por una corteza más oscura, una especie de marrón con tono rojizo oscuro. Era algo áspero al paladar, aunque jugoso, y con un sabor agradablemente agrio, que se hacía más fuerte si llevaba unos días de comprado... nada comparable con la suavidad y el sabor dulzón y familiar del pan blanco. Además, para desventaja del pan negro, los bocaditos que se hacían con él estaban desnudos: sobre una rodaja de pan negro podían poner mantequilla o mermelada, o jamón,, No importa que pusieran encima, el problema era que no ponían una segunda rodaja de pan para concretar el “sándwich” y agarrarlo por abajo y por encima. Era incómodo, había que agarrarlo por los lados. A estos

PAN NEGRO

rusos, -solíamos decir-, se les olvidó la parte de arriba del bocadito. Nos parecía muy incómoda y salvaje esa costumbre de usar una sola rodaja de pan.

En el primer asalto, la barra de pan blanco, -aunque era muy inferior a su prima, la “libra” de pan blanco de corteza que se vendía por entonces en Cuba-, le ganó con amplia ventaja a la barra de pan negro.

En agosto nos fuimos a un campamento de trabajo y descanso. Se trabajaba un día en el campo, recogiendo manzanas, o bayas, o lino... y se descansaban dos. En esos dos días se organizaban excursiones a los bosques, ríos y lagos cercanos. En una ocasión organizaron en el bosque un almuerzo. Las mesas rústicas se llenaron de ensaladas, embutidos, carnes, quesos, ... un poco de vino y vodka aquí o allá, y abundantes rodajas de pan negro. Ya fuera por el hambre que generaba el paseo, o el final del verano, -muy frío para nosotros caribeños-, o el efecto de algún sorbo de vino, ... lo cierto es que el pan negro maridaba bien con los embutidos y el jamón artesanal, las carnes y todo cuanto había salado para comer. Su sabor se hizo menos intenso y más agradable, incluso para acompañar una taza de té. El rechazo paso a segundo plano y el pan negro comenzó a ganar terreno.

En diciembre llegaron las fiestas, quizás un poco más abundantes de lo debido en cuanto a vinos, cerveza y alcoholes. Entre todos sobresalía el vodka, sin sabor específico ni dulzor, pero agradable y efectivo frente al frío intenso. Junto con el invierno, se hicieron presentes dos aliados del pan negro. Por un lado la mantequilla, que se comía en una gruesa capa sobre el pan, más algo de sal. Por el otro, el tocino, comida impensable en el calor del trópico, pero que se antojaba frente al frío. Competían el tocino artesanal y el tocino “húngaro”, ahumado y recubierto de pimienta roja. Descubrimos que la rodaja de pan negro también era una delicia si se untaba con mermelada dulce y ácida, para acompañar el té sin azúcar.

Finalmente, el pan negro ganó la pelea cuando se hizo la magia de acompañar cualquier comida y bebida, el pescado seco y la cerveza, el vodka y el tocino, y el trago del colapso: un vasito de vodka, seguido de un vaso de cerveza de ocho onzas, y un pedazo de pan negro, no para comer, sino “tragarlo” por la nariz oliéndolo en una profunda inspiración, y mitigar así, con cerveza y pan, el efecto del vodka. En nada de esto había lugar para el pan blanco que quedó totalmente fuera de combate.

El pan negro y las costumbres nuevas hicieron la alianza que cambió el significado. Desde entonces para mí y creo que para mis amigos y amigas

PAN NEGRO

minchanos, el pan negro es añoranza y recuerdo de juventud, de alegría y amistad, de fiesta y encuentro.

¡Feliz 2025 amigos y amigas del alma y el pan negro, con sus manjares parientes, y el sello cultural que hizo de un grupo de jóvenes desconocidos, amigos y amigas para toda la vida!

Carlos Jesús Delgado Díaz

1 enero 2025

ACERCA DEL AUTOR

Carlos Jesús Delgado Díaz

Filósofo, Profesor de Filosofía, Master of Arts en Filosofía (Universidad Estatal de Bielorrusia 1983). Doctor en Ciencias Filosóficas (Cuba 1992). Profesor Titular de la Universidad de La Habana (2000). Académico Titular de la Academia de Ciencias de Cuba (2012-2018, 2018-2024). Académico de Mérito de la Academia de Ciencias de Cuba (2024). Rector Multiversidad Mundo Real Edgar Morin (2015-2018). Decano, Facultad de Filosofía e Historia, UH (2013-2017). Vicepresidente del Comité Nacional Cubano de Bioética. Autor de artículos publicados en revistas y libros de América y Europa; y los libros *Reinventar la educación* (Sao Paulo 2016, México 2017, La Habana 2017, Bogotá 2018), *Filosofía, política y dialéctica en Materialismo y empiriocriticismo* (La Habana 2014), *Hacia un nuevo saber. La bioética en la revolución contemporánea del saber* (Habana 2007 y 2011, Bogotá 2008), *Bioética y medio ambiente* (Habana 2006, México 2008), *La revolución contemporánea del saber y la complejidad social* (Buenos Aires 2006), *Límites socioculturales de la educación ambiental* (México 2002), *Diccionario Temático Ernesto Che Guevara* (Habana 2000), *Cuba verde* (Habana 1999, 2003, 2011), *Ecología y Sociedad Estudios* (Habana 1996, 1999). Su actividad docente e investigativa ha sido premiada en URSS (1982), México (2001), Argentina (2004) y Cuba (2004, 2005, 2009, 2011, 2014, 2017). Orden Carlos J. Finlay (2024).