

Image not found or type unknown



OFICIOS ALIMENTARIOS Y PATRONOS

Amando de Maastricht, patrón de los productores de vinagre

CULTURA

10_04_2021

Liana
Marabini



Estamos en aquel fatídico día del 3 de abril del año 33, una jornada larga y agotadora para el centurión romano que, junto con los soldados a sus órdenes, tuvo que acompañar a los condenados a ser crucificados a través de la ciudad y luego hasta el Gólgota.

Supervisaron las operaciones de las ejecuciones, conteniendo a la multitud de un pueblo al borde de la revuelta. Por no hablar de la pesada armadura: chaleco, fundas metálicas para las orejas que empezaban en el casco y se unían bajo la barbilla, casco, y también la alabarda de dos metros de largo que formaba parte del equipo.

Tiene calor, las voces que gritan le producen dolor de cabeza, el sudor le recorre el cuello y desearía estar en cualquier sitio menos allí. Está al pie de la cruz de uno de los condenados, el más cuestionado, el que tantos problemas causó: Jesús de Nazaret. Y ahora ese hombre, desde lo alto de la cruz dice: "Tengo sed". El centurión toma una

esponja, la moja en su *acetabulum* portátil lleno de *posca* (agua mezclada con vinagre), la clava en la punta de la alabarda y la acerca a los labios del condenado. Se lo bebe y luego dice: "Todo se ha cumplido". Y se muere.

Los cuatro Evangelios relatan este episodio, de forma un poco diferente uno de otro, pero si consideramos el episodio a través de la historia de la alimentación, este gesto del centurión fue de misericordia, no de tortura. Porque en la época romana, el vinagre combinado con agua se utilizaba como bebida para calmar la sed, y también se ofrecía a los invitados. Esta preparación se llamaba *posca*. Formaba parte de la ración diaria de alimentos de los legionarios y les acompañaba durante las agotadoras marchas –unos treinta kilómetros diarios, con cargas de 20 a 30 kilos- junto con un kilo o más de pan, además de agua, sal, carne y aceite. Porque a los trabajadores y combatientes, salvo en casos extraordinarios, no se les concedía el vino aunque se lo pudieran permitir: *Posca fortem, vinum ebrium facit* (la posca fortalece mientras que el vino embriaga).

Además de la posca, la antigua Roma también utilizaba el *sapum*, que era el mosto de uva cocido: se convertía en un líquido oscuro y viscoso, de sabor dulzón, que utilizaban para condimentar higos, ganso asado, quesos curados, pero también como medicina (Virgilio y Columela lo mencionan). El *sapum* puede considerarse a todos los efectos el antecesor del vinagre balsámico.

El vinagre puede obtenerse no sólo de la uva, sino también del arroz y de la manzana, pero la primacía por el sabor y la variedad de usos (cocina, medicina, cosmética, higiene) corresponde al vinagre obtenido del vino.

Por eso, el patrón de los productores de vinagre, Amando de Maastricht (Nantes, c. 584 - Elon, c. 679), es más apropiado que nunca en estos días de Pascua, en homenaje al único acto de caridad que nuestro Señor recibió de sus torturadores en su doloroso viaje al Gólgota y especialmente en la cruz.

Nacido en el seno de una familia noble, Amando abandonó a su familia a los veinte años para hacerse monje según la regla de San Columbano. Su familia hizo todo lo posible para oponerse a esta elección porque tenían otros planes para él, pero no lograron hacerle cambiar de decisión sobre su ideal de vida. Siguiendo lo que consideraba una inspiración divina, se dirigió a Bourges, donde, bajo la dirección de Austregisilo, obispo de esa ciudad, permaneció en soledad durante quince años, viviendo en una celda y comiendo pan y agua.

Con sólo 33 años, tras una peregrinación a Roma, fue consagrado obispo en la Galia, tras lo cual, a petición de Clotario II (584 - 629, rey franco de la dinastía merovingia), se dirigió a las tierras del norte del reino franco. Fue el primer evangelizador para los habitantes de la región de Gante, que todavía eran en gran parte paganos.

Más tarde extendió su labor a todo Flandes: según una leyenda hagiográfica, aunque sufrió persecuciones y pasó grandes privaciones, no obtuvo ninguna conversión hasta que realizó el milagro de resucitar a un criminal que había sido ahorcado. En esta actividad tuvo a san Bavón como discípulo y más tarde como ayudante.

Amadeo hizo erigir dos monasterios: uno en Gante (San Pedro) y otro en el monte Blandin (San Bavón), que son los monumentos más antiguos del cristianismo en Bélgica. A su regreso a la Galia, en el año 630, se ganó la hostilidad del rey Dagoberto I, al que había intentado conducir a una vida virtuosa, y fue expulsado del reino. Más tarde, Dagoberto le rogó que volviera, pidiéndole perdón por el mal que había hecho, y le pidió que fuera el guardián del heredero al trono. Pero vivir en la corte no le gustaba al hierático Amando, que decidió rechazar ese honor. Su siguiente apostolado fue entre los eslavos del Danubio, pero no tuvo éxito: seguían organizados en sociedades tribales, refractarias al cristianismo.

Hacia el año 649 fue nombrado obispo de Tongres y Maastricht. La región estaba infestada de disturbios clericales que Amando intentó resolver, pero la tarea era inmensa. Por ello, se dirigió al Papa Martín I para pedirle instrucciones. La respuesta del Pontífice esbozaba un plan de acción en relación con el clero rebelde y también contenía información sobre la herejía monotelita que afligía a Oriente en aquella época (se trataba de una herejía cristológica surgida en Constantinopla en aquel siglo, que afirmaba que en la persona de Cristo sólo existía la voluntad divina que había absorbido la humana, limitando así la verdadera humanidad de Cristo).

A Amando se le encomendó la tarea de convocar concilios en Neustria y Austrasia para dar a conocer a los obispos de la Galia los decretos que habían sido aprobados en Roma. A su vez, los obispos de la Galia le encargaron que llevara las actas de sus concilios al Papa. Amando aprovechó esta oportunidad para obtener la exención del obispado de Maastricht y reanudar su trabajo como misionero, que era su verdadera vocación.

En esta época conoció a la familia de Pippin de Landen y ayudó a Gertrudis de

Nivelles y a santa Itta a fundar su famoso monasterio en Nivelles (la actual abadía, foto de al lado).

Treinta años antes ya había viajado a los Países Bajos para predicar, pero había tenido poco éxito. Ahora los lugareños le pidieron que regresara y, aunque ya tenía setenta años, emprendió la evangelización, eliminando el paganismo del país. De hecho, san Amando puede considerarse el apóstol de Bélgica y del norte de Francia.

Hasta el final de su vida, Amando continuó fundando numerosos monasterios, a veces con riesgo de su propia vida (Bélgica, en particular, cuenta con muchas de sus fundaciones). Murió a los noventa años en la abadía de Elon.

En su iconografía, Amando es representado con una serpiente: *La Leggenda Aurea* cuenta que se encontró con una serpiente en el jardín de un convento y que, con la ayuda de la oración y una señal de la cruz, la obligó a meterse en una grieta y no volvió a salir.

Como muchos santos patronos, no es el único que “representa” a los productores de vinagre. También está Vicente de Tarragona. Y él mismo no sólo representa a los productores de vinagre, sino también a los cerveceros y comerciantes de vino. Pero de eso hablaremos en otro momento.