

OFICIOS ALIMENTARIOS Y PATRONOS/2

San Honorato, protector de los panaderos y pasteleros

CULTURA

06-04-2021

Liana
Marabini



Acabamos de celebrar la Semana Santa, con su corolario de devoción y conmemoración de la Resurrección del Redentor, pero también con los platos tradicionales (muchos de ellos de panadería y pastelería) que acompañan a esta importante fiesta.

Pero, ¿quién es el santo patrón de los pasteleros y panaderos? Es san Honorato de Amiens (*saint Honoré* en francés), uno de los obispos más jóvenes de la historia de la Iglesia. Su fiesta se celebra dentro de unas semanas, el 16 de mayo. Por supuesto, como muchos santos patronos, Honorato comparte este “papel” con otros santos (para los panaderos, con san Alberto de Lovaina, santa Isabel de Hungría, san Firmino de Amiens; para los pasteleros, con san Macario de Alejandría, san Miguel Arcángel y san Pablo de Verdún). Pero Honorato sigue siendo el santo de referencia.

Tuvo una larga vida: de hecho, vivió durante casi todo el siglo VI. La fecha de su nacimiento es incierta: la principal fuente de que disponemos es una *Vie de Saint-Honoré*, compuesta hacia finales del siglo XI por un canónigo de Amiens, a partir de antiguos manuscritos y leyendas de esa ciudad.

Honorato procedía de una familia noble, influyente y muy rica. Nació en Amiens, capital de la antigua región de Picardía (actual Alta Francia), situada en el norte de Francia (hoy encrucijada de caminos europeos, por estar posicionada en el corazón del triángulo formado por París, Londres y Bruselas). Desde temprana edad, el niño mostró disposiciones piadosas: las oraciones y el ayuno eran su alegría. Su familia, sensible a estas inclinaciones tan inusuales en un niño, comprendió que era especial y le dio como maestro a san Beato, obispo de Amiens.

Honorato tuvo una vocación precoz, hasta el punto de que, de niño, se confió a su nodriza expresando su deseo de ser sacerdote. La niñera, que le escuchaba hablar mientras horneaba el pan, intimidada tal vez por esta declaración, intentó bromear al respecto, diciéndole que eso pasaría cuando su pala volviera a estar verde. (La pala con la que se cocía el pan era de madera y tenía un mango largo). Pero ¡cuál no fue la maravilla de la enfermera, al ver que de la pala surgían hojas y hasta flores de morera! Éste fue el primer milagro (y no es casualidad que esté vinculado al pan), al que seguirían otros que construirían la leyenda en torno al santo.

El deseo de Honorato se hace realidad: se convierte en sacerdote. Y luego obispo. Quienes lo conocieron quedaron impresionados por sus innumerables virtudes, su devoción y celo por la fe. Su carisma era innegable, y desde el principio de su vida sacerdotal obtuvo muchas conversiones, algunas inimaginables, milagrosas. A la muerte

de su maestro, el obispo Beato, hacia el año 554, el pueblo y el clero, edificados por sus cualidades, lo nombraron sucesor. Pero Honorato se negó, porque no se consideraba digno. En ese momento, un rayo celestial y un aceite misterioso descendieron sobre su cabeza, signo de la voluntad divina. Y así Honorato se encontró milagrosamente consagrado.

Su vida fue sencilla, no fue un místico ni un mártir, y los milagros sobre él están impregnados de poesía humana. Vivió una vida llena de fe, dedicación a su papel de pastor y amor por las almas. Estaba muy cerca de la gente, visitando a los enfermos y ayudando a los necesitados, inspirando a los fieles con su ejemplo. Mientras celebraba una misa para los más pobres, se dice que la mano de Dios se le apareció para ofrecerle una hostia de pan, vinculando así de nuevo a Honorato con este alimento. Murió en Port-le-Grand, su pueblo natal, durante una de sus visitas episcopales. Era el 16 de mayo del 600. Fue enterrado en ese mismo pueblo; su cuerpo fue colocado bajo el altar mayor de una iglesia que pronto se construiría en su honor.

Las reliquias de san Honorato permanecieron en el lugar de su muerte hasta la invasión normanda. Para preservarlas de cualquier profanación, fueron llevadas en ese momento a Amiens. Este traslado estuvo marcado por un nuevo milagro: el cuerpo había sido depositado en la iglesia de los santos Pedro y Pablo, pero cuando fue retirado para ser llevado a la catedral, el crucifijo que dominaba el coro se inclinó para saludar los restos del santo obispo y lo observó largamente. Este Cristo, conocido con el nombre de *Saint Sauve*, todavía puede verse en la catedral de Amiens, cuyo portal sur, llamado de la Virgen de Oro, está parcialmente dedicado a *saint Honoré*.

La devoción a san Honorato ha perdurado durante siglos y sigue presente en la actualidad. En 1202, un panadero parisino nacido en Picardía decidió ceder un terreno para construir una capilla en memoria de san Honorato: la *Chapelle de Saint-Honoré* dio nombre al barrio donde se ubicó, en el octavo distrito de París. Fue la construcción de este edificio, cuyo mecenas era un panadero, lo que devolvió a san Honorato a la palestra, y los molineros, comerciantes de harina y panaderos decidieron convertirlo en su patrón. (Hoy el *Faubourg Saint-Honoré* es uno de los lugares emblemáticos del mundo, un templo de la moda y el lujo).

Pero san Honorato no sólo es recordado por este lugar mágico, sus milagros y su vida ejemplar: de forma más prosaica, a menudo pronunciamos su nombre porque está vinculado a una de las preparaciones pasteleras más populares: la tarta *Saint-Honoré*. Se inventó en torno a 1850 en la pastelería parisina *Chiboust* (situada en la calle Saint-Honoré de París): era muy famosa en aquella época y estaba muy concurrida. Su

creador, Auguste Jullien, era el joven pastelero de la casa, autor también del *Savarin*, otro pastel inscrito en la historia de la pastelería.

Jullien concibió inicialmente el pastel *Saint-Honoré* como un gran *brioche* relleno de crema pastelera. Más tarde, el joven pastelero montó su propia pastelería y tuvo la idea de modificar ligeramente la receta, utilizando una base de masa quebrada como soporte de las bolitas de pasta *choux*, menos esponjosas que el brioche, y adornándolas con crema *chiboust* (una crema ligera hecha con claras de huevo batidas); más tarde, Jullien la sustituyó por crema *chantilly*, más ligera y aireada. Los hojaldres de crema se sujetaban con caramelo colocado en la base de la masa y luego se cubría todo con glaseado. Hoy en día, se utiliza la pasta de hojaldre en lugar de la masa quebrada. Este postre es muy complicado de hacer, así que he creado la receta simplificada (ver la receta de hoy).

En Canadá hay dos pueblos y una ciudad, los tres en Quebec, dedicados al santo. En el grupo de islas de Lérins, en Francia, una de ellas se llama san Honorato: ya hablamos de ella en un artículo anterior, cuando evocamos a los monjes que elaboran el vino. Es un lugar precioso, que merece ser visitado. Además, varias iglesias, santuarios y lugares de culto llevan el nombre de san Honorato.

Por último, pero no menos importante, la empresa de orfebrería especializada en relojes "Omega" ha dedicado a *Saint-Honoré* uno de los modelos más bellos de la línea De Ville. Porque no se puede vivir sólo de pan...