

ONE BODY (Eph 4,4)

UN SOLO CORPO (Ef 4,4)

UN SEUL CORPS (Eph 4,4)

UN SOLO CUERPO (Eph 4,4)

JEDNA WSPÓLNOTA (Ef 4,4)

UM SÓ CORPO (Ef 4,4)

EIN LEIB (Eph 4,4)



C.Ss.R.

PIRITUALITY

2000



CLEMENS MARIA HOFBAUER

UN SOLO CUERPO

La Perseverancia fiel en la Misión – Pan para el Camino

Quien es fiel en lo poco, es fiel también en lo mucho". Lucas 16:10

"Entonces contaron lo que había sucedido en el camino, y cómo se les había dado a conocer al partir el pan". Lucas 24:35

Reflexión: Pan para el camino

De niña, me encantaba estar junto a mi tía abuela Mamie cuando ella preparaba el pan. Recuerdo que se necesitaba de varias horas para reunir los ingredientes, poner grasa en las ollas, mezclar la masa, dejar que la levadura subiera, leudar la masa, amasarla, dejarla subir de nuevo y luego hornear el pan en el horno de la vieja estufa de petróleo. Durante todas esas horas, ella me contaba historias sobre "los viejos tiempos" mientras el agradable aroma del pan horneado llenaba la vieja casa. Me encantaban esos momentos juntos. Parecía que teníamos todo el tiempo del mundo. Mamie hacía pan cada dos días. Aquellos deliciosos panes dorados iban destinados no sólo a nuestra extensa familia, sino también a varios vecinos, especialmente a los enfermos y a los ancianos.

Hoy día no horneo el pan como en aquellos tiempos. Quizá no tengo tiempo para ello. Si quiero una buena tajada de pan hoy, es fácil ir a la tienda y comprarla. En el siglo XVII, en cambio, la experiencia era muy diferente. En esos tiempos, hacer pan era una actividad que consumía tanto tiempo que sólo podía hacerse una vez a la semana, de acuerdo a los historiadores.

Clemente Hofbauer, como Mamie, era también panadero. Durante tres períodos muy importantes de su juventud, se formó y trabajó como panadero. Y quizá sea esta formación temprana la que nos puede ofrecer algunas pistas sobre cómo se convirtió en el santo que hoy conocemos y que nos estimula con su ejemplo de perseverancia.

En la época de Clemente, los panes, las tortas, los postres y otros productos de panadería se hacían en un horno de "colmena", que era construido en ladrillo o arcilla y fue el precursor del horno moderno. El interior del horno, de 1 por 1.5 mts, tenía que calentarse durante unas cuatro horas con un fuego de carbón bien encendido. Cuando alcanzaba la temperatura deseada, había que retirar rápidamente el carbón caliente para dar lugar a la horneada.

Mientras el horno se calentaba, el panadero preparaba el pan y otros alimentos que iba a hornear. Utilizaba harina de trigo cultivada y trillada en la zona y molida por un molinero local. La temperatura variaba de acuerdo a la ubicación dentro del horno, lo que permitía que se colocaran estratégicamente diferentes productos de panadería para obtener los mejores resultados. Todavía no había moldes para hornear, por lo que las hogazas de pan formadas a mano y de diferentes tamaños se echaban en el suelo del horno de ladrillo. Otros tipos de alimentos, como los frijoles, también se podían ir cocinando a fuego lento en la parte trasera del horno a lo largo de todo el día.

Todo el proceso de horneado se realizaba una y otra vez dentro del mismo día, y las entregas se hacían a medida que se completaba cada tanda. A medida que se completaba cada hornada, se repetía todo el proceso de encender las brasas, calentar el horno, limpiar el horno y hornear, todo desde el amanecer hasta la puesta del sol.

Se necesitaban años de experiencia, una gran capacidad de observación, paciencia y perseverancia para aprender y perfeccionar las complejas habilidades del maestro panadero: los detalles de las recetas, el mantenimiento de las temperaturas adecuadas dentro de los hornos, el tiempo adecuado y la atención del horneado de tantos elementos dentro del reducido espacio del horno, las relaciones con los clientes. Y, sobre todo, la hospitalidad y la caridad, ya que la panadería era un imán para los pobres y los necesitados, un lugar donde se podía recibir calor, comida y compañía, así como también palabras de consuelo y una escucha atenta.

Comúnmente las panaderías eran un lugar muy concurrido. Mucha gente entraba y salía de la panadería, al ser un punto de encuentro de la comunidad. A lo largo de todo el día entraban y salían aprendices, agricultores, molineros, repartidores de carbón, panaderos, clientes y gente del pueblo, ricos y pobres, todos deseosos de escuchar o compartir sus historias.

Al reflexionar sobre la vida de Clement Hofbauer, la primera palabra que me viene a la mente es "perseverancia". Algunas personas piensan en la perseverancia como sinónimo de persistencia, pero para mí, la perseverancia tiene además otros atributos. Lejos de la persistencia obstinada, la perseverancia tiene una cualidad más profunda, y una connotación de fidelidad y compromiso. Cuando busqué la palabra en el diccionario Merriam-Webster, encontré que la perseverancia se define como "un esfuerzo continuo para hacer o lograr algo a pesar de las dificultades, el fracaso o la oposición... constancia". ¡Debería haber una foto de Clemente Hofbauer junto a esa definición!

Me parece que las habilidades y capacidades que el joven aprendiz Clemente adoptó como panadero en Znaim fueron las mismas habilidades y capacidades que se reflejaron a largo de su vida, en diversos entornos pastorales, comunitarios y políticos.

Una primera pista la encontramos en aquello que se hornea. Más que pasteles o tortas, los panaderos hacían pan. El pan tiene un significado que va más allá de la mera nutrición. En el cristianismo, el pan nos remite (junto al vino) a la Eucaristía. La palabra compañero viene del latín com- "con" + panis "pan". Como aprendiz de panadero en una ajetreada tienda, Clemente aprendió a ser compañero de todos: ricos y pobres, maestros y aprendices, mujeres, hombres y niños. Como observador agudo, habría aprendido a leer las historias que se esconden tras la sonrisa cansada del criado, la expresión orgullosa y reservada del rico dueño de casa, la postura desgastada de la criada y los ojos hambrientos y bajos del mendigo. Habría aprendido las técnicas de acompañamiento: escuchar, animar, hacer la pregunta adecuada que desencadena una conversación y libera el espíritu. Habría visto a las mismas personas, día tras día, año tras año, y habría aprendido lo que significaba permanecer ahí por un largo plazo. Esto es perseverancia.

La paciencia es ciertamente una de las cualidades que construyen la perseverancia. Clemente no era por naturaleza una persona paciente; de hecho, sabemos por diversos relatos que tenía un temperamento fuerte, y que a veces se lamentaba de su propia impulsividad. Pero la masa del pan tarda en fermentar, y luego hay que amasar y dejarla subir de nuevo. El proceso no puede precipitarse. Esta es una lección que estoy segura que Clemente habría aplicado a otros ámbitos de su vida con el paso del tiempo. Se necesita tiempo para ablandar un corazón y abrir una mente. La formación requiere tiempo. Se necesita tiempo para formar a un joven redentorista. Se necesita tiempo para forjar los lazos de amistad. Se necesita tiempo para moldear una comunidad. Como panadero, Clemente también sabría que lo que hoy lleva diez minutos, mañana puede llevar doce, según el calor del horno o la humedad del aire. Además, comprendió que a pesar de que podemos planificar todo lo que queramos, el trabajo y el tiempo son siempre de Dios. Esperar a que Dios haga su obra es un elemento constitutivo de la perseverancia.

Los panaderos conservan sus recetas como si fueran secretos muy preciados. Una hierba concreta en la porción justa puede ser la clave del éxito en el negocio. Clemente sabía que había una receta secreta para hacer un pan agradable al paladar, así como también una receta para hacer un sermón atractivo. Uno de los secretos de Clemente era la oración. Se cuenta que, el día de la muerte de su padre, la madre de Clemente le llevó frente a un crucifijo, le señaló la imagen de nuestro Redentor y le dijo: "Hijo mío, a partir de ahora, éste es tu padre. Ten cuidado de seguir el camino que le agrada". David Louch, CSsR, en *One Body* en junio de 2020, escribió:

Toda la vida de Clemente estuvo marcada por una inquebrantable confianza en Dios y por el compromiso de hacer su voluntad. Su relación personal con Dios estaba en el centro de todo lo que decía y hacía, especialmente frente a sus muchos fracasos personales y apostólicos."

La Perseverancia en la Oración fue el “ingrediente secreto” de Clemente

Convertirse en un maestro panadero es el resultado de un largo proceso de ensayo y error. Para tener éxito se necesita haber experimentado muchos fracasos. El peregrinaje de Clemente como discípulo misionero estuvo marcado por éxitos pastorales asombrosos: las instituciones fundadas en Varsovia, la inventiva pastoral de la misión perpetua en San Benón, una pronta expansión de la Congregación del Santísimo Redentor al norte de los Alpes, el crecimiento de la comunidad laica de los oblatos. Pero cada uno de estos éxitos acabó en aparente fracaso debido a fuerzas políticas que estaban fuera del control de Clemente. Milagrosamente, cuando miramos hacia atrás con la retrospectiva de doscientos años, no vemos el fracaso, sino el éxito. Su perseverancia es vista como un éxito por sus hermanos y hermanas, que lo ven como su modelo y mentor.

En su carta de proclamación del jubileo de San Clemente Hofbauer el 15 de marzo de 2020, el P. Michael Brehl escribió:

“A menudo se repetía: El Evangelio debe ser predicado de nuevo, en cada época y generación, en un lenguaje que la gente del común pueda entender. Estas palabras ¡siguen inspirándonos! Pedimos a Dios que revitalice nuestra Vita Apostolica y nuestro carisma misionero hoy.”

La levadura añadida a la Congregación por San Clemente Hofbauer ha seguido trabajando en la "masa", animándonos, dando sabor y color, llamándonos a una respuesta misionera creativa, capacitándonos para ser verdaderos "compañeros" -pan- para los demás durante el camino.

Preguntas para la Reflexión:

- ¿Qué pasajes de la Escritura iluminan tus pensamientos sobre el impacto de San Clemente Hofbauer?
- ¿En qué piensas cuando nos referimos a Clemente como "compañero" de viaje y “pan para el camino,” dentro del contexto de tu propio camino de conversión misionera?
- San Clemente experimentó situaciones dramáticas de fracaso y, sin embargo, permaneció fiel a la misión. ¿Qué significa hoy ser fiel a la misión y cómo se puede vivir hoy? ¿Qué actitudes y experiencias podrían ayudarnos en este sentido?

Oración

Dios Padre celestial y Padre amoroso, te agradecemos por otorgar a nuestra Congregación la vida y el ejemplo de San Clemente María Hofbauer. En su vida y espiritualidad, vemos un modelo y

ejemplo de redentorista, aquel que San Alfonso quiso para cada uno de nosotros en el seguimiento de Jesucristo Redentor y en el anuncio de la Buena Noticia a los pobres y abandonados. Pedimos la gracia de tu Espíritu Santo sobre cada uno de nosotros y sobre toda la Congregación: sobre todos nuestros laicos asociados y colaboradores, sobre nuestras hermanas y toda la familia Redentorista, para que seamos siempre fieles a una vida misionaria dedicada a tu Hijo Jesús nuestro Redentor. Te lo pedimos, por Jesucristo Nuestro Redentor, Amén.



UN SOLO CUERPO es un texto de oración propuesto por el Centro de Espiritualidad Redentorista.

Esta reflexión fue escrita por: **Anne Walsh**

Oración por: **Joseph Ivel Mendanha, C.Ss.R.**

Traducción: **Cristian Bueno, C. Ss.R.**

Para más información: **Piotr Chyla CSsR** (Director del Centro de Espiritualidad, Roma) – fr.chyla@gmail.com