

# El Pan Marinero



Durante siglos el pan ha sido el alimento base de cualquier comida y un problema para todos aquellos que emprendían largos viajes en barco. Los egipcios llevaban una quebradiza barra de pan de maíz llamada "dhourra cake"; los romanos tenían una galleta llamada buccellum.

En el siglo XII, el rey Richard I (Lionheart) partió a la 3ª Cruzada (1189-1192) con una "galleta de muesli" (biskit of muslim) hecha con un compuesto de grano de cebada, centeno y harina de judía. En 1588, la Armada inglesa tenía como dieta diaria durante el embarque una libra de galleta más un galón de cerveza y no fue hasta Samuel Pepys en 1667 que regularizó la dieta naval con variadas y nutritivas raciones. No obstante, las galletas siguieron siendo una parte importante en la dieta hasta que se introdujo la comida enlatada y el pan.



Este tipo de galletas siempre se fabricó con una gran variedad de recetas: de semillas, de frutas,...los ingredientes comunes eran el agua y la harina. Todavía hoy las sigue comprando el Ministerio de Defensa inglés para que formen parte de los paquetes de racionamiento de según que operaciones.



En el siglo XV, cuando los europeos se lanzan a explorar los mares del mundo buscando nuevos mercados, se encuentran con un problema muy importante, el abastecimiento del alimento básico en aquella época: el pan.

Hablamos de travesías que duraban meses sin pasar por ningún puerto, la conservación de la harina no era tarea fácil a causa de la humedad y ni que decir sobre el peligro que suponía cocer pan en barcos de madera. Lo que necesitaban era un pan de larga duración, que fuese nutritivo, fácil de almacenar y fácil de llevar.

Inicialmente, los panaderos a la solución que llegaron es a un bizcocho o galleta, que se cocía dos veces, de esta forma secaban toda la humedad y alargaban su duración, el problema residía en que era tan duro que antes de comerlo tenían que mojarlo en agua.

Eran tortas delgadas y poco fermentadas, y se conocían como "pan de barco", "galletas", o "galletas marinas". Se empezaron a producir en los hornos de Neda, donde a comienzos del siglo XVII se fundan las "Casas Reales" o "Fábricas de Bizcocho", abastecidas por la harina de los molinos del río Beulle.

Las "galletas marinas" perduraron en diversos países de América hasta la actualidad. En Mallorca se fabricaron las Quelis que cumplían con todos los requisitos para el sector naval y que además conseguía que no fuesen tan duras como sus antecesoras.

Las "galletas marinas" eran y son producidas exclusivamente con materias primas naturales, pueden consumirse solas o acompañadas por otros alimentos, bien sean dulces o salados. Es la mejor alternativa al pan, ya que debido a su larga conservación, permite siempre tener una bolsa para poder gozar de ellas en cualquier momento y siempre como recién hechas.