

## Manuel Vicent, *Comer y beber a mi manera*. Madrid, Alfaguara, 2006



### *Simplemente pan* (pp.15-17)

En medio del hambre de la posguerra, siendo muy niño, en el pueblo las familias se dividían en dos: casas donde amasaban pan y casas donde no amasaban pan. Eso significaba que tenían o no tenían harina y en esa división consistía entonces ser absolutamente rico o pobre de solemnidad. Si no había tierras, no había grano; si no había grano, no había harina; si no había harina, no había pan, salvo el pan de serrín de la cartilla de racionamiento, que, aparte de remediar el hambre, podía servir también de arma ligera. Si masticando la bola de serrín uno estornudaba, la boca se convertía en un cartucho de perdigones que arrasaba con todo lo que hubiera por delante. En cualquier caso, el pan era sagrado. Había unos versos de cantar de ciego que decían:

*El pan no se tira, hermano,  
si se cae al suelo, se recoge,  
se besa y se da en la mano.*

Había que besar el pan cuando caía al suelo, en erecto, pero eso sólo lo hacían los ricos temerosos de Dios, ya que los pobres con el estómago vacío se olvidaban del precepto y sin piedad alguna convertían ese beso en el primer mordisco. Desperté al uso de razón cuando para mucha gente de alrededor comer pan era una hazaña que se intentaba todos los días sin resultado. En ese caso siempre quedaba a mano un boniato, que en mi tierra recibía entonces el nombre de San Salvador por los milagros que hacía.

En la penumbra de la despensa mi madre cernía la harina con un tamiz muy fino, dejando aparte el salvado, y amasaba el pan en una artesa que todavía se conserva en casa como adorno llena de calabazas secas y flores de cactus, lo mismo que la tabla con la que se llevaban al horno las hogazas, colgada en la pared como un cuadro de Tapies. En aquel tiempo el salvado se daba a las gallinas y a los cerdos, aunque algunas veces servía también para ejercer la caridad cristiana. A casa solía venir una pobre a pedir el salvado como limosna y mi madre siempre le regalaba medio almud sin saber que esa mendiga era una adelantada de la alta cocina. Hoy con el salvado se fabrica el pan integral, de mucha fibra, que se incluye en todas las dietas de la gente fina, pan multicereales y con toda clase de semillas imaginables.



## El atleta famélico

Las familias que amasaban pan en casa y que además tenían el alma delicada lo llevaban y traían del horno con discreción, tapado con un paño de dril, para no provocar ni despertar los jugos gástricos de los jornaleros en paro que estaban con la espalda en la pared de la plaza y los puños crispados en los bolsillos. No todas las mujeres lo hacían con pudor. Había en el pueblo una señora rica que, al salir del horno, solía pasear por la calle, en una tabla sobre la cabeza, a pleno sol, seis formidables hogazas, doradas, macizas, con el triángulo isósceles trazado en la corteza crujiente, al que sólo faltaba dentro el ojo de Dios. Unos mozalbetes descalzos, tirados en una acera, la vieron pasar un día así coronada moviendo con orgullo las ancas, y cuando la mujer se puso a su alcance uno de ellos dio un salto de garduño, le arrebató una hogaza y comenzó a correr con ella bajo el brazo. La mujer gritó: ¡al ladrón, al ladrón! Algunos voluntarios se prestaron a perseguir al muchacho y después de una carrera agónica lo alcanzaron en las afueras del pueblo. Entre cuatro lo llevaron preso ante la mujer rica, que estaba acompañada ya del guardia municipal.

—¿Dónde está el pan? —preguntó la autoridad.

—Eso mismo digo yo. ¿Dónde está el pan? —exclamó el muchacho.

—¿Dónde está? —insistió la señora.

—Yo no he visto pan por ninguna parte —dijo el encausado.

Cuando el muchacho fue atrapado ya se había comido toda la hogaza y lo hizo en mil metros obstáculos a una velocidad endiablada, que sin duda en unos Juegos Olímpicos hubiera conseguido una medalla de oro. Como no había cuerpo del delito, este atleta famélico quedó en libertad. De aquel suceso hubo otra versión, tal vez más acertada. Los voluntarios que perseguían al ladrón lo atraparon, efectivamente, a las afueras del pueblo, y en ese momento el fugitivo sólo se había comido la mitad de la hogaza, la otra mitad la devoraron a medias sentados en el talud de un barranco aquellos voluntarios, quienes después exigieron a la señora otra hogaza como premio a su esfuerzo, que luego compartieron en una taberna con el preso cuando lo soltaron.

## Los progresistas cambian de paladar (pp. 161-163)

Entre los progresistas de los años sesenta del siglo pasado había arraigado la moda contestataria de comer mal y en este asunto los rojos adorables no se permitían ninguna frivolidad. En aquellos tiempos de la expansión económica toda España era un percebe, los nuevos ricos se saludaban enarbolando una langosta en la mano y los ejecutivos devoraban chuletones de Ávila con la ferocidad de los tigres. Incluso los metalúrgicos tenían acceso a unas gambas al ajillo los domingos durante el aperitivo en cualquier bar del extrarradio, pero en medio de este festín los progresistas habían entronizado la tortilla de patatas, las cortezas de cerdo y las alcaparras con vinagre como una alternativa vital.

Conservo aún muy viva la imagen de aquella austeridad militante: boquerones, pepinillos, calamares y un porrón de vino peleón en torno a una mesa con mantel de Bulgaria y el corro de entrañables barbudos que hablaban de la revolución y de la huelga general. Todo el lujo de la oposición política consistía en unas aceitunas rellenas, que en una de aquellas comidas colectivas un revolucionario explicaba así:

—Estas aceitunas rellenas vienen de Alcoi, donde los olivos y las anchoas están a más de doscientos kilómetros de distancia. Allí se ha desarrollado esta gran industria sobre algo que parecía



imposible. En Alcoi se produjo en el siglo XIX el primer levantamiento obrero. ¿Por qué no podemos levantarnos nosotros?

—No se dan todavía las condiciones objetivas —decía algún profesor de Economía.

—¿Condiciones objetivas? Repito, en Alcoi no hay olivos ni anchoas, pero hubo una huelga general —contestaba el más concienciado, el que más prisa tenía por llegar a la justicia universal.

Las cosas empezaron a cambiar a inicios de los años setenta. Del mismo modo que ciertos pintores pasaron del realismo socialista al erotismo y después del primer viaje a Ibiza dejaron de pintar segadores exhaustos y mineros carbonizados para alegrar la paleta con almohadones, chicas con ligueros y ubres de vacas azules, así aquellos progresistas austeros se pasaron a la nueva gastronomía y el paladar comenzó a exigirles un nuevo compromiso con la cocina.

Mientras el dictador espiraba, ellos en secreto comenzaron a recuperar las recetas de la abuela y de ahí se fueron hacia las ollas de la infancia, hasta desembocar, como es lógico, en los cogotes de merluza o en las langostas braseadas al oporto. De pronto, al término de una conferencia sobre estética anarquista, uno quedaba admirado de que en un corro de antiguos adoradores de sardinas en salazón se estuvieran ponderando las excelencias de la lubina con orégano. Luego en una revista política saltaba otro famélico de los años sesenta entonando un himno al faisán con chocolate. En las sobremesas de cualquier almuerzo editorial, los filósofos y los escritores, a los que la falta de proteínas les había dejado en un metro sesenta de talla, no cesaban de hablar de cosechas de vinos.

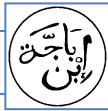
Ya no existe ningún antiguo progresista, empezando por mí mismo, que no presuma de saber cocinar un plato muy elaborado y de su exclusiva especialidad. Uno llega desarmado a la casa de un antiguo rojo y se encuentra con una bazofia imaginativa de su propia creación, cocinada con sus propias manos, las mismas que un día manejaban tantos panfletos. En ese caso tienes una grave desventaja: en la casa de un amigo no puedes rechazar la comida, cosa que puedes hacer en cualquier restaurante. Allí estás sometido a tener que alabarla después de haberla ingerido, aunque te espere una digestión como la noche de Walpurgis. Felices tiempos.

### *Juan Mari Arzak junto al premio Nobel (pp. 169-170)*

Sucedió en la Zona Rosa de la Ciudad de México, en el restaurante Tezca, una franquicia de Juan Mari Arzak que gobierna el joven cocinero donostiarra Bruno Oteiza. Coincidí allí en una agradable cena con la embajadora española Cristina Barrios, con Gabriel García Márquez, su mujer Mercedes y otros amigos. Juan Mari Arzak vino a sentarse con nosotros al final de la cena e iniciamos una larga tertulia de sobremesa mientras el restaurante repleto al final de la noche se iba vaciando. Nuestra mesa ocupaba un lugar estratégico. Todos los clientes se veían obligados a pasar por delante.

Esa noche ocurrió algo que puso en evidencia que el ser humano le da muchísima más importancia al estómago que al cerebro, cosa que yo había sospechado desde tiempos muy remotos. García Márquez y Arzak estaban sentados uno junto al otro, pero el premio Nobel ocupaba el primer plano cerca del pasillo de salida. Apenas hubo un cliente que antes de abandonar el restaurante no acudiera a nuestra mesa para saludar y felicitar al famoso cocinero. Y para darle un abrazo tenían que hacerlo sobre la espalda del premio Nobel e incluso con algún codazo en la nuca.

—Gracias, Juan Mari. En mi vida he degustado un pichón con cerezas como el de esta noche. No lo olvidaré nunca.



—Me alegre —decía Arzak.

—Enhorabuena, Juan Mari, por esa sopa de ostras con zumo de espinacas y perejil.

Entre los clientes agradecidos y el cocinero se encontraba un premio Nobel al que ninguno de los comensales que salía del restaurante con el estómago agradecido se dignó dirigirle ni siquiera una frase de admiración pese a que la imagen de García Márquez en México es sobradamente conocida.

—¿Cómo has conseguido ese milagro del bogavante con los macarrones de cebollino? —le preguntaba uno.

—¡¡Divinos esos cogollitos!! Volveremos muchas veces para ser felices.

Yo veía a García Márquez cada vez más hundido en una evidente depresión. Ni una palabra, ni una sonrisa, ni una mirada para él. Sin duda pensaba como yo que era más agradecido inventar unos cogollitos gratinados que escribir *Cien años de soledad*.

