

## *El pan de Madrid*

FRANCISCO UMBRAL

**E**l pan de Madrid ha sido siempre pan de pueblo, de los pueblos madrileños, y por eso los de aquí conservamos una gracia paletoides (que Antonio López pinta muy bien), porque así como “el león es cordero asimilado”, el señorito madrileño es pan de pueblo asimilado, y por eso aguantamos tanto los madriles: la torisma, el motín de Esquilache, la francesada, los aviones de Franco y hasta el pan negro de la posguerra, que ahora está de moda en los restaurantes de plurales tenedores.

Todo lo cual no quiere decir que en Madrid no se fabrique pan, y muy bueno, pero siempre con esa última corteza poblana, que es lo que pone eucaristía en el pan que comulgamos todos los de aquí, hasta los rojos. Ya lo dijo Quevedo:

“Fuimos doce a cenar. Yo fui la cena”.

Cristo fue la cena porque se hizo pan para que mojasen los discípulos en la salsa de la sabiduría. Por Bárbara de Braganza había una tahona —no sé si sigue— adonde íbamos de madrugada los últimos de Oliver, cuando Oliver era castillo famoso del rojerío y las bellas de noche, frente a los plurales estados de excepción de Carrero Blanco, que a Raúl del Pozo, siendo el más arriesgado de todos, le ponían taquicardia. Aquella tahona olía a madrugada de la comunidad, a harina pura, a carreta de bueyes, a hombre con la camiseta sudada, a labriego y arada. Comprábamos un

panecillo recién salido del horno y nos íbamos a dormir habiendo comulgado aquel pan aldeano.

Recuerdo un dandy de la bohemia, exquisito y sablista, que estaba escribiendo una novela titulada “Hase muerto Amadís”, o sea que era un precursor de los posmodernos, y no la acabó nunca porque no se puede vivir de panecillos y sables.

También hay y había tahonas por las Cavas, y al salir de Lucio se puede uno pasear por calles estrechas y ver a esos albañiles del yeso del pan que son los panaderos, haciendo hogazas y barras para todo Madrid, y una vez más la inocencia del pan, con su olor eucarístico, redime la noche pecadora, como lo dijo Maikowski antes de suicidarse en Rusia, porque su revolución no era eso, no era eso:

“Cuando el farol calvo le quita las medias a la noche”.

Le dijeron que estaba haciendo poesía burguesa y se pegó un tiro. Luego, fallando y fallando, la cosa vino a parar en Yeltsin, que moja pan en el vodka, pero eso es otro rollo. Yo a temporadas dejo de comer pan porque engorda, pero recuerdo cuando vivía en Costa Fleming y bajaba todas las mañanas a por los periódicos, el pan, el friskis para los gatos y el whisky para mí, que entonces era escritor húmedo, como hubiera dicho Rubén. Ahora soy seco y también va bien. De aquellos viajes a por el pan salió lo de “iba yo a comprar el pan”, que se hizo popular yo se convirtió en libro y hasta firmé panecillos en una gran panadería de cerca de Barajas. Pero en los pueblos, como Valdemorillo, cuando voy a los toros, te dan ese pan de cuatro canteros que está hecho con la flor de la harina y la conducta de los obreros.

El pan, ahora que la gente se ha vuelto fina, se salva todavía en el bocata de media mañana, o el bocata madrugero, al salir de

Pachá, que tiene jamón de jabalí, y te lo dan con un vaso de bencina en un vasito de plástiqué. Madrid siempre ha sido muy paniego y Azorín, en su libro *Madrid*, precisamente, habla del solitario panecillo que tenía en su cuarto de la pensión. En la prosa de Azorín hay mucho sabor a pan y agua. Azorín era un fino agüista y nos dice que el agua más recomendable es la de Riofrío. El pan salva lo que Madrid tiene de honrado, de puebla, de aldeón, pues las familias de clase media y el obreraje siguen comiendo mucho pan, y afortunadamente no hemos tenido que volver a la dieta de “pan y cuchillo” que denunciaba Miguel Hernández.

El pan dice mi médico que tiene hidratos de carbono y por eso engorda. Pero yo me he comido un huevo frito mojado en pan, antes de escribir este artículo, para que la cosa me salga verdadera, alimenticia y con cierta erudición. Yo no sé si los niños comen ahora tanto pan como comimos nosotros en la posguerra, pero Madrid tiene color de pan en las paredes amarillas del atardecer y en los versos del citado don Francisco:

“Miré los muros de la patria mía...”.

Se lee eso y se imagina uno muros de pan blanco de la mañana, ya un poco amarillo por la tarde, aunque dice Lázaro Carreter, que es un sabio amigo mío (a lo mejor lo dice otro, pero no me voy a levantar ahora a mirarlo), que ese soneto no tiene una lectura política, como siempre se le ha hecho, y que Quevedo se refiere a su propio acatamiento, no al del Imperio. Con estos eruditos nunca se sabe, benditos sean.

Al pan pan y al vino, vino. Por principio no me gustan los refranes, que suponen una sabiduría mezquina. Así, prefiero cien pájaros volando a uno preso en la mano. Y no voy por la vida diciendo al pan pan y al vino, vino, o sea las verdades, porque eso es una ordinariez y mejor

sería decir al pan Dios y al vino Cristo, por ejemplo. En general, esos que van con la verdad por delante son como el castellano viejo de Larra. La verdad siempre mata y hay que llevarla por detrás de una mentira cortés, ingeniosa, gentil. Algunos empapuzados de pan se creen que todo el mundo es un pan redondo y cortan por lo sano. Pero hay gentes que prefieren los panecillos de Viena, los profiterols y las monadas de *Embassy*, donde no hay verdades que ofendan ni nadie que caiga en la grosería de hacer bolitas de miga de pan y disparárselas a las viejas marquesas.

Con el pan no se deben hacer bolitas, sino hostias o sopas de ajo. La sopa de ajo, con mucho pan y tres huevos, es el pecado capital de la gastronomía española. O sea una maravilla. La sopa de ajo huele a ajo, pero el ajo es bueno para el corazón (“Y malo para el aliento”, como decía un anuncio de antes de la guerra). Aunque yo creo que lo peor para el aliento es no respirar.

El pan nuestro de cada día, dice el padrenuestro, pero como ahora lo rezan en castellano el pan ha perdido la gracia del latín, pues el latín es como la sal bendita de todos los panes y los peces. Me está saliendo un artículo un poco beato, pero no hay que leer mis metáforas como las del Evangelio —qué más quisiera yo—, sino como puramente poéticas y sociológicas, que es lo que son. El latín es al pan como la cebolla, me gusta el pan con cebolla y hubo un tiempo en que en todo el Derecho Romano se masticaba latín, se hablaba como el pan y las mozas olían a cebolla, esa cebolla natural y cervantina que le crecía a Aldonza Lorenzo en los sobacos, con ser Dulcinea y todo. A Don Quijote le gustaba.

Hay una vieja amalgama entre el pan y el latín. Los españoles vivíamos de pan y moríamos en latín, al menos los hidalgos, y ahí están las migas de pan que el hidalgo de Cervantes se

repartía por la barba para fingir que había comido.

Yo he escrito mucho de don Ramón del Valle-Inclán y me parece que don Ramón también usaba el truco de las migas de pan y la barba. A las barbas de don Ramón venían los pájaros modernistas, a comerse las migas de pan que ni él sabía cómo estaban allí.

La Puerta del Sol, bien mirada, tiene mucho de hogaza nacional adonde vienen los provincianos por todas las bocacalles a morder la gran hogaza, como cuando el alcalde organiza un cocido monstruo para todos los madrileños.

Así como se ve enseguida que la Plaza Mayor es de piedra, la Puerta del Sol siempre nos deja la duda de si no será de pan, y uno le pegaría un mordisco al esquinazo de Carretas, si no fuera que por allí hubo mucho magnicidio y te pueden entrullar por “violento”, que ha pasado de ser un adjetivo a ser un peligroso sustantivo.

Toda la Comunidad es una gran fábrica de pan, salvo las galdosianas fábricas de churros, y yo procuro tener mi pan en la despensa, que se conserva mejor que en el frigorífico, y cuando como una rebanada me da la sensación muy verdadera de estar en paz con Madrid, que es mi pueblo.