

DE BUENAS LETRAS

El pan y el aceite

JOSÉ VICENTE PASCUAL
DE LA ACADEMIA DE BUENAS LETRAS DE GRANADA

Por motivos poco interesantes estoy pasando una temporada en París, no tan larga como para inscribirme en el registro consular de residentes pero sí como para haber adquirido la costumbre de ir cada mañana a comprar el pan —o sea, la castiza 'baguette'—, a la 'boulangerie' de la esquina. Dada la multiculturalidad propia de esta ciudad y la salvaje gentrificación a la que está sometida, la tradicional 'boulangerie' de mi barrio es japonesa, atendida por dependientas coreanas y chinas, con especialidades tanto del país acogedor como del de origen de los propietarios, que no se sabe a ciencia cierta si son del mismo Japón, de Corea o China.

Hay un notable entrar y salir de orientales afanosos a la hora del desayuno que consumen en el mismo lugar unas bandejas estandarizadas, con cosas amarillas, azules y verdes; seguro que resultan sabrosísimas aunque no me han entrado ganas de probarlas. Serán manías de la edad o mi inveterado desinterés por las civilizaciones más allá del Hellesponto, pero me ciño a la 'baguette' y algún

'croissant' de vez en cuando. Refinamientos orientales, los justos. De regreso al hogar me concentro en el rito: tostadas de 'baguette' con aceite de oliva español y un poco de sal. La sencilla delicia matutina me regala lo mejor de la gastronomía francesa y lo más saludable y dúctil de la cocina española. El aceite, el pan y la sal son demostración inapelable de que la llaneza de formas y la solidez de contenidos son camino verdadero para encontrar auténtico valor en las cosas. Ni lo imaginan: no voy a proponer una exaltación de 'los placeres sencillos' porque un trozo de pan bien horneado y un chorreón de aceite de oliva bien depurado no son condimentos simples: han hecho falta siglos de civilización, algunos cataclismos en la historia, épocas de tinieblas y alguna que otra guerra mundial para que hoy, recién inaugurado el tercer milenio como quien dice, aviar de buena mañana un alimento tan fácil de hacer continúe siendo un privilegio ante el que cualquier humano civilizado debería sentir inmensa gratitud. Sin ir más lejos, mis abuelos pasaron década y media, preguerra, guerra, posguerra

y estraperlo, sin pan blanco caldeado en el horno; no digamos el aceite de oliva virgen que hoy puede comprarse en todos los supermercados del mundo civilizado. Mi madre guardó durante mucho tiempo ese mismo aceite de oliva en los estantes altos de la despensa, para aderezos especiales y alguna ensalada de compromiso. Como oro líquido en una casa donde todo tenía un precio y un valor, y el precio y el valor se fundían sublimados en aquellos sabores humildes del pan y el aceite convertidos en alimento casi sacro.

Lo escrito en la última línea no es exageración. Mi abuelo nunca permitió que se cortase el pan con cuchillo. Había que partirlo a mano, como los Apóstoles en la Última Cena. Si por casualidad caía al suelo un trozo de pan, lo recogía con ademanes contritos, como si hubiese ocurrido una desgracia, y después soplabla la corteza y besaba el chusco con veneración religiosa. Eran otros tiempos, desde luego, pero aquellas impresiones infantiles son un punto de partida y un lugar sólido para el regreso en la memoria: como la proustiana magdalena pero en clave gastronómica española, mucho menos exigente y bastante más consistente. Así que cada mañana, cuando me presento en la 'boulangerie' y pido mi baguette a la dependienta japonesa —tal vez coreana, seguramente china—, vuelvo de oriente a occidente acariciado en la seda de los recuerdos: el pan, la sal y el aceite; las cosas humildes que siempre han tenido un precio módico porque para saber disfrutarlas hay que tener bien repleta y casi bien aprovechada la bolsa donde se guardan la tremenda riqueza de los años y el extraordinario valor de la memoria agradecida. Y de la vida.

Si ustedes gustan...