

RAMÓN ANDRÉS

PENSAR Y NO CAER

BARCELONA 2016



ACANTILADO

Publicado por

A C A N T I L A D O

Quaderns Crema, S. A.

Muntaner, 462 - 08006 Barcelona

Tel. 934 144 906 - Fax. 934 636 956

correo@acantilado.es

www.acantilado.es

© 2016 by Ramón Andrés González-Cobo

© de las ilustraciones: imagen de Otto Dix © bpk, Staatliche
Kunstsammlungen Dresden, Elke Estel, Hans-Peter Klut; imagen de
Francis Bacon © 2016 Herederos de Francis Bacon. Todos los derechos
reservados. DACS/VEGAP, Barcelona; imagen de Michaël Borremans «The
Journey», 15,1 × 22,1 cm, lápiz, acuarela y varniz sobre cartulina © 2002 by
Felix Tirry. Cortesía de la Zeno X Gallery, Antwerp; imagen de Felix
Nussbaum © 1944 by Felix-Nussbaum-Haus Osnabrück. Cortesía
de la Niedersächsische Sparkassenstiftung

© de la ilustración de la cubierta, by Xue Jiye y The Ministry of Art

© de esta edición, 2016 by Quaderns Crema, S. A.

Derechos exclusivos de edición:

Quaderns Crema, S. A.

ISBN: 978-84-16748-13-6

DEPÓSITO LEGAL: B. 21485-2016

AIGUADEVIDRE *Gràfica*

QUADERNS CREMA *Composició*

ROMANYÀ-VALLS *Impresió y encuadernación*

PRIMERA EDICIÓN *noviembre de 2016*

Bajo las sanciones establecidas por las leyes,
quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización
por escrito de los titulares del copyright, la reproducción total
o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento mecánico o
electrónico, actual o futuro—incluyendo las fotocopias y la difusión
a través de Internet—, y la distribución de ejemplares de esta
edición mediante alquiler o préstamo públicos.

CONTENIDO

I. El reparto	7
II. El cuerpo	28
III. La exclusión	51
IV. Animal/humano	63
v. Europa	89
VI. De músculos y quimeras	112
VII. La escritura, la Tierra	137
VIII. La calumnia	159
IX. La muerte	177
x. Nada	195

I

EL REPARTO

A PROPÓSITO DE «NUESTRO PAN DE CADA
DÍA», DE PREDRAG MATVEJEVIĆ*

El pan no sugiere opulencia; es lo cercano, endurece con el día, como la gente. La masa madre servirá para acompañar otro amanecer. El pan volverá a secarse. Es una metáfora que tenemos ahí, en la mesa o a pie de calle, y no la percibimos. Tras él no hay filosofía, solamente necesidad. O quizá una filosofía de la necesidad. Ganarlo con el sudor de la frente ya no significa, en la Europa occidental, librar la batalla por conseguirlo. Aquí y ahora se persiguen otras cosas.

La raíz indoeuropea *pā* encierra el significado de ‘nutrir’, y también de ‘proteger’. De ahí el *pabulum* para referirse al forraje, al pasto. Se comprende lo de pastor. Su tarea es proteger y procurar alimento. El latín *panis* evoca un nombre grato, porque *com-panio* es aquel que comparte el pan, es decir, un compañero. La harina de cereales, el agua y la sal propician que se establezca una conversación junto a ellos. Un viejo proverbio castellano dice: «El pan comido, la compañía deshecha».

La miga, la *mica*, la pequeña porción de algo, se aprovechaba toda. Hacer buenas migas. Antiguamente, el pan era un bien tan deseado, y tan inimaginable verlo entero, que es posible que en las tierras inglesas, durante la Edad Media, *brot* y *bread* estuvieran relacionadas con *brechen* y *break*, dado que siempre se le encontraba partido o cortado, como en aquellos lienzos que Murillo pintó después de

* Predrag Matvejević, *Nuestro pan de cada día*, trad. Luisa Fernanda Garrido y Tihomir Pištelek, Barcelona, Acantilado, 2013.

la peste que asoló Sevilla. Mendrugo, *matrùq*, ‘el pan empezado’, lo sobrante. Pan de mendigos.

En los tiempos de Jesús llegó a los hogares romanos; antes era un bien de las clases pudientes. En la Roma tardía hubo más de trescientos hornos públicos. Muchos de los que trabajaban en ellos tenían un origen griego, y se explica porque durante la campaña de Macedonia estos artesanos cayeron presos, no por azar, sino por el valor de su oficio. Ceres, cuyo nombre se enraíza en el indoeuropeo *ker*, ‘crecer’, los abastecía de gavillas. Los militares contaban con su *furnus* propio. En el crepúsculo del siglo XX, la saciedad ha influido en que se coma menos pan, aunque los vaivenes y lo intempestivo de los inicios de nuestro siglo han propiciado que vuelva a incrementarse su uso como solución a una mesa muchas veces escueta. El consumo medio diario en Occidente es de ciento cincuenta gramos, cuando hace no tantos siglos era el único contento que llevarse a la boca. Los soldados de las legiones romanas se sustentaban a base de pan (*panis militaris*, del que comían casi un kilo y medio) y aceitunas, y cuando los pueblos nórdicos, a quienes combatían, probaron aquel alimento, imitaron su modo de hacerlo. Tácito, en *Germania*, observó lo ruda que era la cocina del enemigo. Estaba, dice, «mal preparada».

El pan hizo hincar la reja del arado, sujetar bien la mancerca, abrir la mano para echar la semilla, apilar leña junto al horno, dar vueltas al molino, arquear la espalda del aguador, atezar los pómulos durante el horneado. Se dice que Plauto, arruinado, tuvo que empujar la piedra de un molino, de un *pristinum*, al igual que las bestias.

El casi perdido término *tabona*, que era donde se hacía y dispensaba el pan, viene del árabe *tabûna*, ‘molino’. Sebastián de Covarrubias escribía en 1611 que, cuando no había agua para que girara la muela, se asignaba este penoso quehacer a los animales y a los hombres. Él habla de *atabo-*

EL REPARTO

na, y explica que con esta palabra se refiere a una labor de pesadumbre «que se repite hoy y mañana y siempre como hace la bestia del atahona, que siempre anda unos mismos pasos y los vuelve a repetir infinitas veces».

Un sacrificio, un empeño. Las religiones vieron en su elaboración un ciclo de nacimiento y de muerte, una continuada resurrección, un camino adentrado en la oscuridad del surco iluminado luego por el asomo de la espiga; y después la hoz, las manos, la paciencia, la boca. De nuevo la tierra. Es la rueda de lo sagrado. Bajo tal certidumbre, había lugares en los que el pan no se cortaba, antes bien se partía con las manos. Se hacía extraño verlo vuelto del revés, rara la mesa.

Jesús nació en la casa del pan, que es lo que significa *Beith-lehem*. En Judea, al trigo o a la cebada se le añadían «habas, lentejas, mijo y avena». Es el pan que, por orden divina, tuvo que comer Ezequiel (4 9,17), no más de veinte siclos al día, que vienen a ser unos trescientos gramos. Tendrá que cocerlo con la quema de excrementos humanos y a la vista de todos. La vergüenza. La necesidad de comer. La culpa. Los hijos de Israel se verán conminados a tomarlo inmundo. Ante los ruegos, Yahvé concede que lo cueza con las excreciones de los bueyes.

El de Ezequiel no fue un pan infrecuente, bien al contrario; era común su olor sobre piedras y lajas calientes, como venía haciéndose en las regiones centrales de Anatolia hacía miles de años. Los yacimientos neolíticos de Çatalhöyük, en las planicies de Konya, dejan ver el uso de este modo de cocción con el que se conseguía un pan aplastado, a la manera de una torta, eso que las poblaciones romanas conocerían como *focaccia* por obrarse en el fuego. Isidoro, en las *Etimologías*, habla del *subcinericius*, porque «está cocido entre la ceniza; se le conoce también como *focacius*». La primitiva hogaza, al contrario de la forma que tomaría

después, no era otra cosa que esa torta aplanada. El *Tesoro* de Covarrubias comenta que consistía en

un pan de moyuelo y de harina mal cernida, propio pan de pastores y gañanes, que ellos se lo masan y lo cuezen a su fuego y entre la ceniza; y assí se dixo hogaza, *quasi* fogaza, por cozerse al fuego y no en el horno.

Cuando se construyeron los primeros hornos, era infrecuente que el pan saliera bien horneado, ya que la leña escaseaba. A menudo estaba lleno de parásitos, todo era descuido, porque se echaba en él cuanto se tenía a mano. «Di, panadera, que vendes pan barato...».

En las tierras del Tigris y el Éufrates, en aquellas que vieron los sacrificios a Marduk y las imploraciones a Inanna, había una especie de pan conocido como *mersu*. Era su nombre acadio. La harina se empapaba normalmente con agua, aunque los sumerios la mezclaban, para darle otro sabor, con aceite, cerveza o leche. Un día llegaron a la corte ciento veinte litros de dátiles y diez de pistachos para elaborar el pan del rey: *opulentia*, de *ops*, ‘riqueza’, ‘fuerza’.

Entre los refranes de las viejas que recopiló el marqués de Santillana, uno llama ahora la atención: «En la mesa del rey cabe un panecillo», con lo que se daba a entender que sobre el mantel todo eran carnes y manjares, frutas. Poco pan.

Predrag Matvejević, en *Nuestro pan de cada día*, cree que el ladrillo, ya usado en Mesopotamia para las hiladas de los muros y las paredes, pudo inspirar la forma de los primeros panes que dejaron de ser planos. Que no lo hubiera se consideraba una maldición, un quiebro de la fortuna provocado por los dioses, un castigo que influía en la discordia de las estaciones, es decir, se ponían en peligro las cosechas. A veces, el poco que quedada se reservaba para ofrecerlo durante el ritual, donado a lo alto con la esperanza de que

EL REPARTO

los cestos rebosaran. Jean Bottéro, en *La cocina más antigua del mundo*, piensa también que el ladrillo sirvió para adecuarlo a la mesa, como si se tratara de una briqueta destinada a alumbrar los platos.

El nómada no lo creó; fue el sedentario, que tenía buena reja de arado, buen trillo y cedazo. El hombre conseguía el grano; la piedra y la bestia lo molían, la mujer lo amasaba; el olivo, la encina y el cedro lo doraban. Cuando pensamos en el pan recordamos el sacrificio de nuestros padres, el pan duro con que aderezar la sopa a fin de aprovecharlo todo. De niños, cuando la goma quedaba hecha trizas, borrábamos con migas amasadas. Lo recuerdo desmenuzándose sobre el papel. El pan le puede al lápiz. No hace tantos años que el pan se tira.

Es cierto que no sólo de él vive el hombre, pero antaño podía saciarlo en bastantes cosas; ahora no. Derramar la harina, desperdiciarla, era un mal augurio.

Existían distintos tipos de pan, según la clase social a la que era destinado. Solamente en Grecia había más de setenta variedades. Allí era Deméter la que dejaba espigas a su paso. Matvejević indica que Hipócrates lo recomienda para el alivio de ciertas dolencias. Algunos panes lo aconseja por ser laxantes y facilitar la micción; otros, por lo contrario. Al de cebada lo llama *maza*, y fortalece el cuerpo. El *synkomosotos*, de harina integral, estimula el tránsito de los intestinos. Difícil de digerir, pero nutritivo: el *aletón katharón*, de harina refinada. El *xylós* es ligero; el *hóndros*, exquisito aunque algo indigesto. Quien acostumbre a tener pesadez de estómago debe tomar, entonces, el *semídalís*, que es de sémola.

El más común de los panes romanos, muy inferior al *panis civilis*, era el llamado *panis plebeiis*, poco obrado, apenas sometido al fuego con la intención de consumir menor cantidad de leña. Los granos—a veces se usaba polvo de haba, algarroba, pimienta, garbanzo y castaña—eran bur-

PENSAR Y NO CAER

dos y no siempre separados de la paja. Pero las manos pobres todavía cortaban otro de peor especie, el llamado *panis acerosus*, en el que caía cuanto el panadero tenía cerca. Los esclavos comían *panis sordidus*: las aguas con que se hacía eran dudosas, y la masa estaba sucia de raíces, tallos, cáscaras, restos quemados de anteriores cocciones, hierbas y tierra, cualquier cosa que saliera de las sacas. No eran infrecuentes los casos de alucinación tras su ingesta, y eso ocurría a causa de la fermentación de algunas plantas que se molían para obtener una presunta harina. El centeno a menudo llevaba consigo el cornezuelo, el mismo hongo que, con los siglos, hizo postrarse a los enfermos y a los menesterosos en Isenheim, ante el retablo de Grünewald. Fiebres, quemazones, diarreas, ulceraciones, vientre quebrado.

Relata Matvejević que los militares comían un pan mejor, pero los de bajo rango tomaban el *panis castrensis*, que en su ínfimo modo se resolvía en un preparado a base de menudugos y trozos desmigajados; luego, previa mezcla, los restos se ablandaban en agua caliente con sal hasta conseguir un nuevo amasado. Había que elaborar un pan para cada condición y oficio. Con el paso del tiempo, dominadas las rutas, los marineros consumirían un tipo de pan seco, insípido y plano como un canto rodado, y por eso, en francés, recibiría el nombre de *galet*, ‘galleta’. Asimismo, los que se hacían a la mar iban provistos de otro trabajado a base de algarrobas a fin de que los excrementos salieran duros y secos, lo que facilitaba limpiar la cubierta si se escapaba algo sobre las tablas.

Ya en la Europa cercana a la modernidad, para los caballeros, médicos, abogados y clérigos se cocía uno especial, lentamente, con la corteza calentada por medio de leña bien seca y hornos ventilados, semillas limpias y agua extraída de buenos pozos. Matvejević menciona los más usuales en Francia: *pain de chevalier*, *pain de cour*, *pain de pape*,

EL REPARTO

pain de sacristie. Panes distintos para distintas hambres. Estremece pensar que en el año 18 de la Hégira, que en El-Medina se conoció como «el año de la sequía», se amasaba el pan con el polvillo de esqueletos triturados.

La historia del pan es una historia social, o mejor cabría decir una historia moral, una crónica de lo que debería ser la equidad, pero, sobre todo, un relato del mundo y de su hambre, un emblema no de la abundancia, sino de la pobreza.

Lutero escribió en el *Catecismo mayor*, en la cuarta petición, que en el escudo de armas de todo príncipe recto debería figurar «un pan en lugar de un león o una cruz losangeada, o estamparlo en la moneda en lugar de cuño». En la *Iconología* de Cesare Ripa, que fue impresa por primera vez en 1593, la Misericordia aparece troceando un pan, y, mientras la Edad de Oro es una muchacha de vestido áureo que lleva en una mano un panal de miel y en la otra una rama de encina con sus bellotas, la Edad de Plata es ya una mujer adulta, y en sus manos no hay otra cosa que panes.

La lucha por la expansión de los imperios, las gigantes cas obras de canalización, el levantamiento de grandes murallas para preservarse del enemigo, el uso de la técnica encaminada a dar un sentido científico a la realidad para desposeerla del mito, la ayuda del ingenio empleado en ocupar espacios intergalácticos o para crear sistemas de comunicación inverosímiles hace tan sólo unas décadas, no son ni han sido los verdaderos hitos de la humanidad. No, no lo han sido ni es ésta su auténtica lucha, porque la más tenaz, la más primaria pero a la vez ambiciosa, tan directa y despiadada a veces, y la que mayor esfuerzo ha pedido, es la establecida contra la muerte y el dolor, contra el hambre.

Si David tomó ilícitamente uno de los llamados «panes de la presencia»—los ázimos del templo—, se debió a que estaba famélico; la peor condena del cuerpo. Ocurrió en la pequeña ciudad de Nob, al norte de Jerusalén. Los sa-