

## LA CIUDAD Y LOS DÍAS

## Pan de cada día

CARLOS COLÓN | ACTUALIZADO 22.03.2010 - 01:00

0 comentarios 0 votos

EL olor de la ropa tendida, oreada al sol, y el del pan recién hecho: nada conozco, junto al buen vino, que funda mejor lo dado por la naturaleza y lo hecho por las manos del hombre. Ese universo de azoteas, tejas, cales y jaramagos a los que subíamos para recoger la ropa tendida, blanquiazules de añiles las sábanas y las camisas empapadas de sol, que al apretarse contra la cara olían a jabón recio, a aire puro y frío de mañana de invierno y a luz. Porque la ropa recién quitada de los tendederos huele a luz como el pan recién hecho huele a casa, a familia, a abrazos, a memorias y a reencuentros; a lo verdaderamente esencial y primero.

Olor a pan llenando las panaderías de paredes de azulejos, mostradores de mármol y cestos forrados de limpias telas blancas. Olor a pan saliendo de las talegas tibias en que lo llevábamos a casa sin poder resistirnos a pellizcar los picos de los bollos calientes. Olor a pan en las panaderías más de Lobo en Regina, de calle Alcázares, de San Isidoro, de Dolorcitas la de la esquina de Rodrigo Caro, del Horno de Santa Cruz -azulejos, patio, plantas-, de San Buenaventura y de Las Doncellas. Crujido parisino de baguette con mantequilla fría, apretada miga del pan redondo almonteño de los veranos, quebrarse de las regañás de Las Doncellas, recias entrañas de las teleras que, cubiertas por un paño blanco, duraban los tres o cuatro días que se tardaba en volver a amasar y hornear o que volviera a pasar por las aldeas y los chalés el panadero que lo llevaba en angarillas a lomos de mulo. Panes en la mesa de "La lechera" de Vermeer y en la de "San Hugo en el refectorio de los cartujos" de Zurbarán, panes recios de los bodegones de Luis Meléndez y, sobre todo, pan místico y solo de "La cesta del pan" de Zurbarán.

Porque quiero seguir oliendo a pan caliente y viendo bodegones de Meléndez y Zurbarán sobre mi mesa. Porque deseo que viva muchos años -y yo que lo vea, lo huelo y lo coma- la panadería Las Doncellas de Santa María la Blanca. Porque menos ella y San Buenaventura ya no existe ninguna de las que antes recordaba, me sumo a la campaña "Pan de cada día" que por tercer año consecutivo han puesto en marcha la interprofesional agroalimentaria Incerhpan y el Comité Científico del Pan -formado por investigadores de la Universidad de Granada y las Palmas de Gran Canaria, Complutense, Instituto Carlos III y Consejo Superior de Investigaciones Científicas- para que la irracionalidad dietética no arramble con el alimento primero a base de esa mezcla de leyendas urbanas e informacionesseudocientíficas que hoy tanto abundan y engañan.

0 comentarios 0 votos

## 0 COMENTARIOS

[Ver todos los comentarios](#)

Su comentario

Nombre \*

Email (no se muestra) \*

Blog o web

 Publicar información


Introduce el código de la imagen

 Acepto las [cláusulas de privacidad](#)
**ENVIAR COMENTARIOS**

## Normas de uso

Este periódico no se responsabiliza de las opiniones vertidas en esta sección y se reserva el derecho de no publicar los mensajes de contenido ofensivo o discriminatorio.