

NUESTRO FOLKLORE



JOSÉ ANTONIO ALONSO
ETNÓLOGO

Vengo de vacaciones. Todo bien, la playa, la brisa marinera, la cervecita del país, la gastronomía del terreno. Todo más o menos en su punto, hasta que llegó la hora de comprar el pan. Al principio, lo normal: pan horneado al vuelo, de ese que ponen en algunos supermercados -buena pinta, un cierto tono doradito, incluso-, pero ¡Ay amigo! ¡Hasta que llegó la hora de hincarle el diente! Ahí empezaron los problemas: una dentellada sin resistencia, como si mordieras una esponja.

Me pasé la mañana siguiente preguntando por las tiendas, para ver si solucionaba mi problema. Gente encantadora, intentando ayudarme, pero nada. Me fui a otro supermercado convencional de esos y tampoco, claro, más de lo mismo: “naranjas de la china”, que decía mi madre, y nunca mejor dicho. Pregunté a un joven trabajador del hipermercado; conectamos enseguida, en cuanto le expresé con los ojos, con las manos y con el corazón, incluso, que lo que yo buscaba era simplemente “pan, pan”. Y él me comprendió, me pilló la idea; era italiano el mozo, empezó a recordar el “panini” de su Italia natal por todas las esquinas, los diversos tipos, los panaderos con sus delantales; se le salían también los ojos de la emoción, pero a la hora de la verdad, tampoco me pasó ninguna información práctica; en todo el contorno no conocía ninguna panadería que cociera “pan, pan”.

Enterneado con el testimonio del italiano, pero desesperado a la vez, porque se me volvía a pasar la mañana sin encontrar lo que buscaba, pensé en integrarme con la gente del lugar, ir a las fuentes populares de la información, acostumbrado como estoy a trabajar con ellas. Y me fui a la farmacia del pueblo, pensando que allí me iban a hacer un listado con las panaderías. Y va la señora farmacéutica, muy amable también, y me dice que mire en el hipermercado, donde había estado preguntando hacía media hora...

Y es que, claro, los que nos criamos, en la Castilla profunda, con aquellas hogazas de pan, tostaditas, redondas y contundentes, cogimos desde la infancia el vicio de disfrutar ese alimento maravilloso y ya no podemos vivir sin él.

En Robledo, muchas casas tenían su propio horno. La boca del horno daba a la cocina y el humo salía por la chimenea de la casa. El combustible -jara o estepa,

El pan de cada día

■ El pan, el buen pan, forma parte, en esta Castilla cereal, de nuestra dieta y también de nuestra cultura, de nuestra personalidad, en la vida cotidiana y en los ritos



Hiendelaencina. Pan hueco pequeño. Panadería Cristóbal.



Hiendelaencina. Rosca grande. Panadería Cristóbal.

normalmente- para calentar el horno se introducía por la boca del mismo. El sonido del crepitar de la leña acompañaba el trajín de la casa que, en día de cocción, se aceleraba un poco, dentro de la calma con que nuestras vidas transcurrían en aquellos días infantiles. Cada vez que se cocía en una casa, el olor de la jara quemada inundaba todos los rincones. Hay sonidos, olores y sabores que te acompañan toda la vida, porque forman parte de tu memoria sensorial. Ese aroma es uno de ellos, también el fuerte olor de las casillas donde estaban las cabras, forma parte de mi memoria y el sabor del queso de cabra que se moldeaba en las encellas de fina sarga.

En el barrio de la Estación, donde aterrizamos, cuando llegamos del pueblo, también comíamos buen pan. No sé cómo se llamaba la panadería, donde comprábamos, porque yo era muy pequeño (la memoria es muy selectiva). Siempre que paso por la iglesia donde yo ejercía de monaguillo, me acuerdo del día que llegó el obispo para las confirmaciones y nos obsequiaron con un “suizo” y una taza de chocolate; en “La Perla” debió de ser el convite (¡Felices como las perdices!).

Pero hablando de buen pan (el destino está a veces escrito), tuve la gran fortuna de caer en **Marchamalo**, donde vivimos varios años, comiendo uno de los mejores panes y con mayor tradición panadera de la provincia. Ya lo dice la retahíla:

Pan de Marchamalo, /vino de Yunquera /y carne de la Alcarria /hasta que me muera. (Gabriel M^a. Vergara, lo anotó)

Allí seguí haciendo méritos para mi carrera eclesiástica, que al final no cuajó, ya que no pasé de acólito, porque la fortuna me tenía reservados otros caminos. En Marchamalo, Don Justo, el cura de entonces, tenía, para



Boca de un horno serrano.

FOTO JOSÉ A.º ALONSO

que le ayudáramos a la misa y al resto de los ritos religiosos, varios monaguillos, alguno de los cuales eran de familias panaderas (Los Ortega, los Podereux). Como niños obedientes, ayudábamos también a las tareas de la casa, haciendo los “recados”, y todos los días comprábamos aquel pan maravilloso y conocíamos, de paso, algo de aquel mundo panadero. Allí, por aquel entonces, había al menos tres panaderías, alguna de las cuáles sigue abierta todavía. De ese ambiente de Marchamalo guardo algunos recuerdos: las mujeres que llevaban, en grandes bandejas de chapa, sus bollos mantecados y sus magdalenas al horno, sobre todo en los días de fiesta (a mi tía Anastasia le salían muy ricos); otra costumbre era la fabricación de los “panes de orejas” que las panaderías cocían y que, llenos de tortilla, nos comíamos en la “Casa del Moro”, el Domingo de Ramos, costumbre que creo que sigue vigente. <https://www.marchamalo.com/municipio/hospedaje-y-restauracion/la-tradicion-del-pan/>

En la Sierra de allá arriba, por lo menos en la zona nuestra, se cultivaba mucho centeno, más

bien para consumo del ganado, o en tiempos de escasez para la gente. El centeno era tenido por un cereal de segunda clase en la alimentación humana. Una coplita del pueblo decía:

Si te casas en Robledo, / no te faltará trabajo:

comerás pan de centeno, / cuesta arriba y cuesta abajo.

Hoy en día, en ciertos ámbitos, naturistas y alternativos, se ha puesto de moda el pan de centeno que es más oscuro y denso. ¡Las vueltas que da la vida! Hace cincuenta años, los serranos que lo consumían, lo hacían porque no tenían pan de harina de trigo que llevarse a la boca; un pan, aquel, de verdad, como el que hacen, todavía, en algunos pueblos de nuestra zona, como **Hiendelaencina** (Panadería Cristóbal), o **Atienza** (Panadería Albertos).

El progreso de la sociedad, la calidad de vida, también puede medirse por lo que se come y, en alguna medida, por el tipo de pan que se consume y, aunque aquí, de momento, podemos comer un pan como Dios manda, el cierre de varias panaderías, sobre todo en la capital, es una triste noticia que debería hacernos reflexionar.



PUNTO DE VISTA

PEDRO VILLAVERDE EMBID

Recuerdos fiesteros

A Carmelo García el pregon con que anunció la fiesta le salió del corazón siendo un repaso de sus recuerdos y vivencias desde que recorría la feria de la mano de su padre hasta la procesión de la Antigua que hace pocos días vio desde la puerta de San Nicolás junto a su hija. Palabras llenas de emoción y sentimiento correspondidas con un prolongado aplauso porque todo el que le conoce le quiere.

Escuchar a Carmelo inevitablemente nos llevó a revivir nuestras propias experiencias desde aquellos desfiles conjuntos de carrozas y peñas que sacaban a toda la ciudad a la calle y seguíamos desde el balcón de la casa de nuestros abuelos en la calle Toledo tirando, al reclamo de las peñas, cubos de agua a estas agrupaciones, siempre alma de la fiesta, pasando por la etapa adolescente con misa a las nueve el domingo sin haber dormido después del encierro y una noche de feria seguida de peñas, principalmente en El Caracol, observando de lejos el toro de fuego en el descanso de la verbena. En aquellos años, finales de los noventa, venían los amigos de la Universidad, de Alcalá y Arganda del Rey, a disfrutar de un ambiente extraordinario con las atracciones feriales y chiringuitos de comida en el viejo y polvoriento recinto de Adoratrices. Entre ellos Inés, novia de Víctor, enfermera maravillosa que un 11-M de unos años después fallecería en aquella explosión de trenes. De niños no faltábamos a los toros con la familia en la tarde del sábado, hoy tampoco, ahora con compañeros de la Fundación Siglo Futuro. De niños era un clásico la foto de Mariano Viejo en las escaleras del Ayuntamiento al acabar la procesión de la patrona con mi hermana vestida de alcarreña, hoy lo es por Montemar con su hija como protagonista. De niños vimos a Julio Iglesias desde una azotea, de adolescentes a David Bisbal y Chenoa, por entonces pareja, en el Escartín y a Mónica Naranjo en el auditorio, el año pasado a Alaska. Y es que toros, procesión y música siempre serán un clásico. Los vermouths en cambio son más recientes, convertidos en punto de encuentro con sus ‘tardeos’, música y toque solidario. Y qué decir de aquel recinto ferial en el parking del centro comercial. Mil historias que se nos agolpan como a cada cual. Feliz fin de fiesta.

.....