

Quim Monzó



## Al pan, pan y al vino, vino

Ayer un titular de *La Vanguardia* me dejó boquiabierto. Estaba leyendo el diario y, al llegar a la página 22 vi, a cinco columnas: "Y un día los celíacos podrán comer pan". La noticia explicaba que científicos de Australia y Gran Bretaña han identificado tres componentes del gluten que son los responsables de cerca del 80 por ciento de los casos de enfermedad celíaca. Es una gran noticia, pero lo que dejaba pasmado era el titular: "Y un día los celíacos podrán comer pan".

¿Desde cuándo los celíacos no pueden comer pan? ¿Acaso el pan que ahora comen ha dejado de llamarse así? El pan es un alimento que se prepara horneando una masa elaborada con harina de cereales, sal y agua. Puede ser harina de trigo, harina de centeno, harina de cebada, harina de maíz o harina de arroz. El pan más habitual se prepara con harina de trigo, pero eso no hace que tenga derecho a otorgarse la exclusividad del pan. La gran diferencia entre el pan de trigo y el pan sin gluten es el precio. Este cuesta algo así como cuatro veces más. Algunos panaderos espabilados se han

### La gran diferencia entre el pan de trigo y el pan sin gluten es el precio: cuesta cuatro veces más

forrado exprimiendo sin piedad las necesidades de los celíacos. Pero, aparte de eso, esté hecho a base de cebada, de maíz, de trigo, de alforfón, de arroz o de centeno, todos los panes resultantes son pan, y cada uno de ellos tiene su gracia. A veces voy a Conesa, la bodega que desde mediados del siglo pasado está en la plaza Sant Jaume y desde hace unos cuantos años en la Creu Coberta, frente al mercado de Hostafrancs. Acostumbro a ir a esta última porque me cae más cerca de casa, porque hay menos guiris y porque, mientras como, deleito los oídos con el resplandeciente catalán de los gitanos de la plaza Herenni y alrededores. En Conesa tienen pan de trigo y pan de maíz sin gluten y, a menudo, sin tener yo celiaquía, pido bocadillos de este último tipo, simplemente por el placer de probar gustos que para mí no son habituales. De la misma forma que cuando voy a Nueva York me hicho a comer pan de centeno con pstrami o mortadela de Bolonia, untado en ambos casos con mostaza de verdad. ¿Acaso no es pan ese pan? Lo mismo sucede con la pasta. Se lee en el texto: "La enfermedad celíaca se debe a que el sistema inmunitario, estimulado por alimentos comunes como el pan o la pasta, agrede por error el intestino delgado". Pues yo diría que ni el pan ni la pasta se estimulan el sistema inmunitario de ningún celíaco, a no ser que estén hechos a base de harina de trigo, de cebada, de centeno o de avena. Los macarrones o los espaguetis no perjudican a los celíacos si están hechos a base de harina de arroz, de alforfón o de lupino. Y son tan macarrones o espaguetis como los hechos a base de trigo.

Cuando, cada mañana, me arrodillo frente al crucifijo para rezar, no digo "El pan nuestro de trigo de cada día dánoslo hoy". Que sea de lo que El quiera, mientras sea pan.●