

Más tiempo para leer
Te regalamos una selección de
nuestras mejores lecturas, porque
#yomequedoencasaleyendo

A*

Ignacio Peyró

El manejo del fuego /

Fratelli d'Italia

Dos textos de Comimos y bebimos

Notas de cocina y vida

EDICIÓN NO VENAL. MARZO 2020

Primera edición, 2018

Segunda edición, 2018

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización escrita de los titulares del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, incluidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.

Copyright © Ignacio Peyró, 2018

© de las ilustraciones, Juliet Pomés, 2018

© de esta edición, Libros del Asteroide S.L.U.

Publicado por Libros del Asteroide S.L.U.

Avió Plus Ultra, 23

08017 Barcelona

España

www.librosdelasteroide.com

ISBN: 978-84-17007-57-7

Depósito legal: B. 20.797-2018

Impreso por Reinbook, serveis gràfics, S.L.

Impreso en España — Printed in Spain

Diseño de colección: Enric Jardí

Diseño de cubierta: Duró

El manejo del fuego

En el verano del año 2003, un fuego estuvo a punto de arrasar la finca de mi padre y cambiar hacia la tragedia el destino de una familia hasta entonces normal y feliz. Fueron días de mucha congoja. El incendio había saltado el río desde la orilla de Portugal —donde cada año parecía arder medio país— hasta la de Extremadura. Un viento muy caliente llevaba por el aire las pavesas; el cielo tenía ese color desolación que nunca olvida quien ha visto el cielo de un incendio.

Los hombres de la comarca nos reuníamos —aunque uno ahí solo figurase a título turístico— en un alto desde el que se dominaban los contornos. En ese cerro se sorteaban los puestos para las monterías en invierno y, con la misma cantidad de todoterrenos y coches machotes, se intentaba definir la estrategia de ataque contra el incendio ese verano. Para la lucha contra el fuego se habían presentado, como suele ocurrir, menos soldados que coroneles. Y quienes sentían que en el grupo de mando no se hacía caso a su criterio pasaban pronto a engrosar esas tertulias, entre cariacontecidas y chuscas, que tienen lugar entre nosotros hasta, o sobre todo, en

las circunstancias de tristeza más solemne, de un accidente a un tanatorio. Al final, la autoridad —Guardia Civil, bomberos de la Junta, Ministerio— terminó por hacerse con la situación, no sin el escepticismo por lo bajo de esos mismos comentaristas, entre quienes había una muy democrática mezcla de amos, jornaleros y mirones. Pero, apartada de su discurrir habitual, la vida —lo recuerdo— paraba en días extraños: lejos del horario de trabajo de siempre, en la práctica, no teníamos otra tarea que esperar. Bajo un cielo enrarecido de humo, mareados de calor, el fuego seguía quemando, y lo que podíamos perder —esas barreras de encinas y carrascas y alcornocos y animales— aparecía ante los ojos con una luz y una belleza más potentes que nunca: con la urgencia de amor que da el peligro.

Así estuvimos dos, tres días, sin convertir el susto en rutina pero —de alguna manera— amoldándonos a él. Al mediodía, cuando volvíamos a comer, la casa tenía —como siempre— esa sombra y ese frescor azulado que le daban las ventanas cerradas para protegerla de la luz de julio-agosto. El silencio, sin embargo, era más grave de lo habitual: era como ese parón súbito, por ejemplo tras una discusión, en que hasta las mismas cosas parecen quedarse tensas y calladas y, si alguien da en hablar, se le hacen gestos para que baje la voz y se le dice en susurros que «no está el horno para bollos». Un sigilo de siesta trasplantado a la hora rara de antes de comer. Sentado a la mesa, mi padre —de por sí hombre de silencios poderosos— miraba en torno con un gesto escasísimo de ver: los ojos desangelados, el labio fruncido, la nariz replegada —su gesto de los momentos muy malos. No era para menos: ese campo —esa finca— era

y es su vida, aunque él sin duda hubiera desaprobado ponerlo en términos tan dramáticos.

Quizá por la amenaza antigua del fuego, una fuerza todavía más primitiva que la guerra, en la casa se dio lo que solo puedo explicarme como un repliegue ancestral: puede ser que uno solo fuera a hacer bulto ahí fuera, pero la sensación al salir del cortijo era que las mujeres nos despedían como si fuésemos a luchar contra los amalecitas ouviésemos que traer de vuelta, tras riesgos y tormentas, la humeante canal de un jabalí. Tal vez eso explicara, al final de todo, el silencio de la casa: era el silencio de quienes velan, de quienes guardan una ausencia. Algo muy antropológico. Pero el hecho de que nos despidieran casi agitando pañuelos también iba a explicar lo que ocurrió un mediodía a nuestra vuelta, cuando nos sentamos a comer —eran días de excepción— sin ni siquiera ducharnos. Mi madre se había hecho a los fogones. Mi madre, cocinera capaz de un aristocrático desdén a su propio talento, con la desenvoltura en la cocina de un Wellington en el campo de batalla, había decidido, sin decir nada a nadie, que nos merecíamos un gran recibimiento y una gran comida.

No sé de dónde se sacó el milagro del pescado fresco —salmonete, almeja, gamba— esos días, cómo lo negoció, a quién mandó a por él; tampoco sé de dónde sacó los ánimos para la trabajera de un arroz para pocos, ni por qué todo se dispuso sobre la mesa sin ningún énfasis, como para que hablara por sí mismo y la sorpresa tuviera que cundir sola en todo lo que va del jamón a los postres. Al verlo, mi padre no dijo nada —no podía ser de otra manera—, pero él mismo se levantó, como un rito propiciatorio, a por una botella de vino blanco. Y

el arroz y una copa y dos copas nos fueron sacando alguna palabra de más contra el silencio, nos fueron reconstituyendo el color y la presencia de espíritu, para, terminada la comida, ser devueltos por fin al arte mayor de las siestas de verano. Ya resueltas en la mesa, las cosas, al poco, también mejorarían en el campo. La alegría, sin darnos cuenta, se había restaurado.

Y no hay duda de que la memoria saca brillo a la vida, y quizá esa comida que se me antojó palaciega a mi madre le resultara normal o fuera hija del cálculo — «hoy toca pescado» — propio de la cocina. Pero con ese incidente me pareció que algo cuadraba de modo profundo. Que se hacía justicia a la mujer — mi madre — a la que recordaba en las mañanas de verano, cuando tenía que encargarse de la comida, con arte de cocinera premiada y contabilidad de intendente. Que todo transparentaba esa acepción del amor que es el cuidado y que algo tiene que ver, en última instancia, con la comida y la familia, con el bendito mecanismo tribal del comer juntos. Y también me pareció que, por una afinidad misteriosa, el santo manejo del fuego en el hogar — la civilización — había podido contra la crudeza del fuego como amenaza fuera de la casa.

Fratelli d'Italia

Siempre he asociado la felicidad a los restaurantes italianos, al momento que comienza tal vez con un campari y termina con ese *tiramisù* que viene a confirmar que, en cocina, lo que no nació en los conventos, fue alumbrado en los burdeles. Mi prejuicio va un poco más allá y creo que las malas personas no comen *spaghetti* o —mejor— que la falta de gusto por la pasta es indicio de ser mala persona. En algún lugar se ha escrito que, en los *spaghetti*, sin que seamos conscientes, se mastica algo del Dante. También es fácil dejar ir el corazón para estar de pronto en el país de todas las bellezas: puertos de mares antiguos, caminos de Toscana punteados de cipreses, danzas festivas bajo el emparrado, tantas Italias que llegan a combinar en Bolonia la sabiduría y la chacinería como el campesino que descubría con la azada la estatua de un dios. La bandera de Italia tiene colores de ensalada y el catolicismo —según el orondo cardenal Biffi— es la religión de los *tortellini*. Por muy romanos que nos sintamos, sin embargo, siempre será mejor no ponerse preciosos al pronunciar *frutti di mare*.

Sé de un restaurante cuyos empleados viajaban cada tres días a una cala del Cantábrico para recoger agua de

mar e incrementar así —nos dijeron— la experiencia de comer percebes. En otros lugares nos han servido las ostras con una grabación de olas del mar. Uno se queda con el gesto simple y sublime de majar un poco de albahaca y echársela a la pasta: hay una sabiduría sin sofisticación, un gusto lento y consolidado, una autenticidad muy arraigada en cada una de esas *mammas* cuyos culos llegan a obstruir un callejón y que llevan en su caldo genético el instinto de la cocción al dente. «Siéntese, que yo me ocupo»: esto le dijo a Paolo Monelli un mesonero de Pescara, y Monelli dejó escrito que ese menú oral compendia la esencia de toda *trattoria*. Se ha reprochado el carácter conservador de la cocina italiana, pero a ver cómo puede progresar esa idea para siempre que es el pesto. Con un poco de materialismo histórico, podemos establecer una relación entre el queso pecorino —magníficas resonancias latinas— y los frescos del Giotto que apacentaba ovejas cuando joven. Felices los países bien alimentados, porque son países que digieren bien.

Por supuesto, lo que es honesto, bueno y sencillo también puede hacerse mal y por esta razón existe tanta cadena de cocina adulterada y tanto *ersatz*.* También hay una tendencia italiana a que todo sea demasiado, y Daniel Capó refiere de una pizzería de Nápoles donde el *pizzaiolo*, de cuando en cuando, se pasa la masa cruda por la axila. Lo fino, en todo caso, se impone a lo grueso: Redi cuenta, nada menos, que «el arte de la cocina llegó a Francia desde Italia [...] cuando tantos italianos

* Una de las mayores franquicias de falso-cocina italiana que infestan nuestras ciudades es de propiedad polaca.

acompañaron a la reina Catalina de Médicis».* En la propia península itálica ya se contaba con el sedimento de epicureísmo de la antigua Roma, con sus jamones de Marsica, vinos del Piceno o anguilas del lago de Garda: siempre apena pensar que el buen Horacio, recostado en su triclinio, no tuviera un habano que fumarse.

En su magnífico libro sobre el arte de vivir en el siglo XVIII, que es el gran siglo del arte de vivir, Piero Camporesi trata extensamente de la delicadeza de los gustos del otro lado de los Alpes: granizados, helados, aguas de nieve, zumos y frutas novedosas. En una *Crónica italiana*, Stendhal describe a unas damas que toman helado lamentando con frivolidad que no haya pecado en el tomarlo. El XVIII es también el gran siglo del servicio de mesa, con sus jícaras de porcelana para el chocolate. España llega a la perfección chocolatera por pura monomanía, pero en Italia añaden o maceran «pieles frescas de cidro y de limón, el olor suavísimo del jazmín; mezclas de canela, de vainilla, de ámbar y de almizcle». Tenemos ahí un imperio civilizado del gusto. Muchos años antes, Montaigne escribe un famoso pasaje sobre el cocinero de un cardenal, que hablaba de la cocina «con las palabras que se usan para tratar del gobierno de un país». Más prosaico, Garibaldi afirma entrar en Nápoles como quien se come un plato de macarrones. Italia también haría del convite una institución de la vida civil: al poco rato, suena ya una *tarantella*.

En el siglo XIX, los campesinos de Manzoni se alimentan de polenta y un noble de Lampedusa arde de amor al ver a su amada comer pasta con trufa. En los Abruzos hay una «panarda» glotona de treinta platos y es conocida la figu-

* Revel y Pitte consideran que se ha exagerado esta influencia.

ra del gordo capaz de ingerir mil *cappelletti*. Todo tiene su reacción, y el futurista Marinetti carga contra la pasta al grito de «los macarrones: ¡puaj!». Marinetti busca reformular la dieta hacia una mayor agilidad e inventa platos como la «fresateta» (*fragola-mamella*). A Marinetti, seguramente muy mala persona, nadie le hizo caso, y los italianos toman todavía pasta cada día mientras expanden su cocina a ritmo de industria. Nos enseñaron a enlatar el bonito y las anchoas y se han extendido con alimentos que no siempre pierden calidad al conocer grandes producciones, del café a la pasta de tomate, de la dulcería a los amargos. Naturalmente, los italianos saben vender y hay una lengua criolla internacional de la cocina italiana: puede ser prestigiosa, como los carpaccios o los bellinis o los platos «à la Cavour», y puede ser tópico-turística con una pizza O Sole Mio. En cualquier caso, siempre podemos rastrear más atrás y ver el intercambio copioso de Italia a España, de arroz a arroz, de nuestra garnacha a su *cannonau* o de los *figatelli* corsos a los *figatells* —sabrosísimos— de la Valencia española. Si en Cerdeña hay una *bovale di Spagna*, en España hay una bobal sarda.

Es un poco decepcionante la mala opinión en que tenemos a los vinos italianos cuando —como dice Abraham García— Italia es una bota, sí, pero de vino. No hay corazón que no ceda ante una cena de Barolo y trufa: mejor un Barolo que ya esté hecho, que haya dejado atrás su juventud austera y que se revele, rozagante, en su olor de licorería, de cueros elegantes y rosas desmayadas. Romina y Albano lo dijeron como nadie: «*felicità é un bicchiere di vino con un panino, la felicità*». Tan solo se les olvidó añadir —transparencia y fuego— un último coscorrón de grappa.



Libros del Asteroide