

C A R A Y **Por IGNACIO AGUSTI** C R U Z

ramón, hombre y pluma

DECIA un comentarista —uno entre las docenas de ellos que han cogido la pluma para despedir a Ramón Gómez de la Serna— que su muerte nos la dio, como su obra, continuamente, gota a gota. En efecto, la muerte de Ramón ha sido una lenta y lúcida agonía. «Automoribundia», tituló a sus memorias. Y afirmaba que para escribir hay que estar muriendo un poco.

El lo ha hecho ya del todo; ha concluido su obra. Sólo entonces, en aquel instante de la conclusión definitiva de la sangre y de la tinta, puede decirse de un hombre que ha sido un escritor. Nos parece que la obra de un artista ya se lleva de algún modo implícita en el ser, como está implícita en la calcomanía la imagen oculta. La vida del escritor es, pues, un proceso de revelación mecánico y paciente, y no mucho más aventurado que el acto de pasar la yema del dedo sobre el papel opaco de la superficie. Por dentro está la imagen, el vivero de la creación y se trata solamente de ser fiel a la función reveladora, para que los seres y las vidas ajenas —ajenas a la realidad estadística— crucen las fronteras del silencio y se conviertan en carne y palabra, en prototipo y ficción elocuente.

Ramón Gómez de la Serna llevaba una carga fabulosa de ese mundo implícito y la destiló, durante sesenta años, mientras iba muriendo. Así aconteció que todo lo que era su derredor se le diluyó en el contorno y en el caparazón. Estaba sólo con su tinta. Estaba solo con su pleamar inventivo, con su verbal impulso, en su síncreisis individual de escritor puro. Ejemplar conducta: soledad y entusiasmo.

Muchas son las exequias que en este momento le trazan sus amigos, porque, pese a su individualidad, era Ramón hombre con muchos amigos. Nosotros no tenemos coleccionado el anecdótico de Ramón. Nosotros no le conocimos. Era una figura resonante y bulliciosa cuando comenzamos a escribir y su nombre sonaba lejanamente a tertulia, a agudeza, a sabrosa algarabía ciudadana y literaria. Pero, ¡cuánto amor a la obra y a la palabra escrita! Y esa palabra ha sido organizada en imágenes, en millares de imágenes sorprendentes —o mejor, sorprendidas— que son como un inmenso cielo estrellado.

Las gregerias de Ramón —esos centenares de millares de palabras, bengalas súbitas en la noche cerrada— son el destello mágico de la gran figura, a la que sólo podemos ver ahora en un repentino rasgo de luz.

el aperitivo

He leído una sutil definición del aperitivo. «El aperitivo —dice alguien— es un breve vaje que abre las ganas de comer... fuera de casa.» La definición nos parece excelente. Porque hasta el presente no habíamos conseguido descubrir en él la función aperitiva pura, es decir, las virtudes del coopeo previo a las comidas como estimulantes del apetito. Lo que abre el aperitivo son las ganas de no ir a casa a almorzar.

Las promociones anteriores a la nuestra no cono-

cieron la llamada del aperitivo. En aquellos tiempos se iba a tomar el «vermouth», a lo sumo; eso se hacía solamente los domingos por la mañana en un clima colectivo, familiar y de celebración festivo. El aliciente solitario de la barra de un bar, lugar de promiscuidad dialéctica, de cita de advenedizos, de lucubraciones variadas y ociosas ha sido gaje y producto de nuestra generación.

Los primeros aperitivos de la historia no eran más, al principio, que un anexo de los buenos restaurantes. En los casinos y en los *clubs* habría algún sibirita que empezaría añadiéndole al champán unas gotas de angostura o un poco de «cognac» francés, como una especie de trampa para espabilar a ciertas indóviles comensales. Descubierta la eficacia de la mezcla nacería el «cocktail» que se instalaría así en los hábitos mundanos un poco de refilón y subrepticamente. Pasarían años antes de que el bar, como entidad definida, asentara sus reales en la vida pública sin rebozo y como institución aislada de la gastronomía. Don Pedro Chicote fue el primer «barman» con sentido autóctono y cosmopolita, el primero que yo vi en España, junto a Fructuoso, del «Colón» y a Boadas, el gran «barman» barcelonés. El establecimiento de Chicote en la Gran Vía madrileña constituía un portento de modernidad, de espejería y de

cedió a los imperativos de la circunstancia psicológica. Las «medias combinaciones» iban por decalitos a los estómagos, a rastras de la incertidumbre estratégica y táctica de algunas jornadas fundamentales de nuestra historia. Fue la época masiva del coñac andaluz sobre la superficie del mapa hispano. La tremenda riada de vermouth, ginebra, coñac, unos hierbajos y una guinda, todo ello apedreado brutalmente con un cacho de hielo; ese polvorín adocenado servido y engullido con velocidad, fue la premisa líquida del mercado negro y la premonición, económicamente expansiva, de lo que hemos dado en llamar la edad del wolfram, que dejó un indudable rastro en los planes de urbanismo y en las conjeturas de la segunda guerra mundial.

Aquel concepto del bar y del mejunje alcohólico se transformó sutilmente cuando, en la postguerra, empezaron a ser destiladas buenas ginebras autóctonas, en lugar de la inalcanzable «Gordon's» de importación. La adhesión multitudinaria y glotona al sabor de los «medios combinados», de agridulce caramelo, cedió ante la sequedad concisa del «martini seco», el «dry martini» americano. Alfred Hitchcock, gran engullidor de «martinis», describe perfectamente la composición de esta bebida: «una copa de ginebra y una mirada a la botella de vermouth.» El «martini» es un aperitivo estimulante: da gravedad, presencia y enfoque dialéctico a las cuestiones que uno mismo se plantea; tiene la apreciable virtud de congraciarse con el tipo de belleza rubia a quien hasta el presente hubiera sido acérrimo —e insobornable— partidario de las mujeres morenas o castañas. Pero no aumenta en absoluto las ganas de comer e ingenia infinidad de compromisos, lances y perentoriades para no ir a comer a casa. El «martini» es un

nocturnal bullicio. El «barman» parecía poseer entonces —hablamos del año 1934— una gama infinita de recursos químicos y alcohólicos para hacer lo que quisiera de la concurrencia. Se brindó Aguirre, el jefe de bar, a hacernos una demostración según la cual ascenderíamos, mediante la ingestión de ciertas bebidas, hacia zonas de pura vagoridad y vagabundez para devolvemos, de pronto, al conjuro de un nuevo y sibilino néctar, a la normalidad más absoluta, a la tristeza ejemplar de los recaudadores de impuestos, a la viudez más sosegada e hipotética. Así lo hicimos y el experimento resultó satisfactorio. En aquellos años se creía en la virtud taumaturgica del «cocktail» como elemento disgregador de tristezas y alentador de la sociabilidad humana. No se consideraba que contuviera demasiado peligro la ingestión de los «cocktails» siempre que uno fuera dócil a los mandatos de un experto «barman», que supiera ponderar los estados de ánimo y las temperaturas del cliente. Al creer de algunos, era algo tan terapéutico como tomarse un baño turco.

La cuestión se alteró en tiempos de la guerra. Los bares de San Sebastián y de Biarritz, durante los años treinta y siete y treinta y ocho, tomaron dramático el alcohol de las copas; lo embravecieron. La maestría terapéutica de Aguirre o del propio Perico Chicote

diablo callejero, dialéctico y transcendental servido en una copita que es como un triángulo, como una travesía campanilla puesta del revés, para que suene hacia arriba. Cuando se han tomado hasta seis, uno llega a encontrar deplorable, lastimosa, la mentalidad de los que no escuchan el runruneo interior que deja en el ánimo. El Martini es una bebida de soliloquios y de inútiles esperas. Es una bebida trágica, porque no da nunca lo que ha prometido, ni siquiera el cansancio.

Mas, todo eso ha sido barrido por las cafeterías y su escuela, que son los «cubas libres» y los «eraf», entendiéndose por ello el añadirle a una «cola» cualquier ración de ginebra o de ron que tuvieran empeño suicida, puesto que ambas desaparecen inmediatamente en el maridaje. Esas bebidas son al primigenio «cocktail» lo que la música de jazz del trapaperras a la orquesta y a la voz directa de Louis Armstrong. Sucedáneo y baratijas, soserías diuréticas para prolongar el presupuesto y cierta sed de estudiantes eróticos que sentimos cada vez que ponemos los pies en una cafetería o en un «snock».

Los «daikiris», los «manhattans», los «alexanders» y otras tantas docenas de inventos de alquimista que constituyeron los «clásicos» del bar, de los que mi amigo el Jacinto Santelli, experto en vinos y en su armonía, había dado la gran receta antológica, están ya en los desvanes de la memoria gustativa, como sabores prehistóricos. Alguna vez aún me paro a que me suministre con todo el rigor un «manhattan» el «barman» Fructuoso, reliquia de la hostelería barcelonesa, que sirvió a la Mata-Hari y contempla con ojos cabales a los supervivientes de tres o cuatro generaciones de bebedores de «whisky», que son muy pocos. Me prepara a veces un «manhattan» y nos ponemos a hablar de todas las cosas que han pasado.