

# MANUAL DE LA BUENA VIDA

LUIS RACIONERO



# MANUAL DE LA BUENA VIDA

LUIS RACIONERO



librosdevanguardia

# Índice

## [Introducción](#)

[Cómo vivir bien](#)

## [Capítulo 1](#)

[El clima y el 'genius loci'](#)

## [Capítulo 2](#)

[La casa o los lares](#)

## [Capítulo 3](#)

[Los viajes](#)

## [Capítulo 4](#)

[La gastronomía](#)

## [Capítulo 5](#)

[El arte](#)

## [Capítulo 6](#)

[Del amor](#)

## [Capítulo 7](#)

[De la felicidad](#)

## [Capítulo 8](#)

[Las rutinas](#)

## [Capítulo 9](#)

[Momentos estelares de la voluptuosidad](#)

[Primero el estudio de un hombre completo](#)

[El vino voluptuoso](#)

[El puro habano en Cuba](#)

[Una casa donde habitar puede convertirse en placer.](#)

[Una cocina memorable](#)

[El placer de la elegancia en el vestir](#)

[Disfrutar una canción es otro de los placeres recomendables](#)

[Una gran faena en los toros](#)

[El ballet futbolístico](#)

[La embriaguez de la poesía](#)

[Acabemos con los placeres de la sabiduría](#)

## [Capítulo 10](#)

[Lo mejor](#)

[El mejor casco antiguo](#)

[El mejor café](#)

[El mejor bar](#)

[El mejor hotel](#)

[El mejor manjar](#)

[La mejor amante](#)

[El mejor amigo](#)

[El mejor escritor.](#)

[El mejor estado de ánimo](#)

[\*Sobre el autor\*](#)

[\*Sobre el libro\*](#)

[\*Créditos\*](#)

## Introducción

# Cómo vivir bien

Nada se consigue sin esfuerzo, ni tan siquiera la buena vida. El *bon vivant* ha de ser gourmet, melómano, viajero, curioso, entusiasta y generoso. La buena vida, hay que trabajarla, cernirla, conviene conocer unas cuantas cosas para no perderse en la estrepitosa oferta que asegura resultados inmediatos, pero efímeros.

Para vivir bien se requiere sabiduría, que es fruto de la curiosidad y equilibrio, alcanzado por la medida áurea del “nada en exceso”. “Mens sana in corpore sano”, lo físico y lo mental armonizados: aplicar la inteligencia para disfrutar y controlar el uso del cuerpo.

No se ha mejorado la receta de Epicuro. Para él lo verdadero son las sensaciones porque son la evidencia empírica a la cual referir toda la cuestión. Para Epicuro el bien del hombre es el placer. ¿Por qué no lo consigue? Temores vacíos a los dioses y a la muerte empañan la tranquilidad de su mente y le empujan a buscar riqueza, poder y fama.

La sabiduría consiste en suprimir los deseos que van más allá del punto de saturación de la sensación, en cultivar la amistad, disfrutar de placeres que no acarrear pesares y en asistir incluso a los festivales religiosos para recordar y tomar modelo de la perfecta tranquilidad de los dioses. Cuando se vive en ataraxia, la mente colabora en el placer del cuerpo. La mente, por sus capacidades inmateriales, es suprasensorial, y merced a la memoria acumula reservas de placer –recuerdos de buenos momentos y esperanzas de otros– para hacer llevadera la adversidad. El cuerpo vive el presente envuelto en sensaciones, pero la mente recuerda y espera, y además puede seleccionar el objeto de su atención. En este uso discriminador de la mente consiste la buena vida. Quiero citar la mejor formulación del tema que escribió Walter Pater en la introducción a sus ensayos sobre el Renacimiento:

*El servicio de la filosofía, de la cultura especulativa, consiste en elevarnos a una vida de constante y ávida observación. En cada instante se alza hacia la perfección una forma en semblante o gesto; un tono sobre las colinas o en el mar es más electo que los otros, alguna emoción, intuición o vislumbre intelectual es irresistiblemente atractivo y real – sólo en ese instante–. El objetivo no es el fruto de la experiencia, sino la experiencia misma, mientras está sucediendo, huidiza, pero sólo lo fugitivo permanece y dura. Se nos ha concedido un número contado de pulsaciones en esta vida dramática y variada. ¿Cómo detectar en ella lo que puede captarse por los sentidos más afinados? ¿Cómo pasar suave y velozmente de punto a punto y estar presente siempre en aquel foco donde convergen el máximo de fuerzas vitales en su energía más pura?*

*El éxito de la vida es arder siempre con esta dura, gemínea llama y mantener su éxtasis. El fracaso consiste en formar hábitos, sombras de un mundo estereotipado, porque sólo la rudeza del ojo hace iguales dos personas, situaciones o cosas. Aferrarnos a una pasión exquisita, a una contribución al conocimiento que parece liberar, por un momento, al*

*espíritu; o una agitación de los sentidos: colores extraños, aromas curiosos, el trabajo de un artista o la cara de una amiga.*

*No discriminar en cada momento una actitud apasionante en los que nos rodean o una tensión trágica en la brillantez de sus talentos es, en este corto día de sol y escarcha, dormir antes de la noche.*

*Con esta noción del esplendor de la experiencia y de su sobrecogedora brevedad, recogiendo todo lo que somos en un desesperado esfuerzo por ver y tocar, difícilmente nos quedará tiempo para teorizar sobre las cosas que vemos y tocamos.*

Todo esto está muy bien como principio general y en el plano abstracto de los conceptos, pero vivir bien es hacer del verbo carne, experimentar lo que se habla, porque no se debe ir al restaurante para comerse el papel donde está escrito el menú, ni puede beberse la carta del vino. Conviene descender al detalle y entrar en materia, pasando del concepto a la experiencia, para vivenciar lo que se teoriza. Voy a desarrollarlo en nueve capítulos y un décimo con alguna coda sin pisar la tierra baldía, sólo los paraísos por donde manan leche y miel.

## Capítulo 1

# El clima y el 'genius loci'

*El determinante principal de una cultura es el espíritu del lugar. Así como una viña da siempre un vino especial con características discernibles, así España, Italia o Grecia darán siempre el mismo tipo de cultura y se expresarán por medio del ser humano igual que lo hacen a través de sus flores silvestres.*

*Tendemos a ver la cultura como una especie de pauta histórica dictada por la voluntad humana: para mí esto es cada vez menos cierto. No creo que el carácter británico, por ejemplo, o el germánico, haya cambiado un ápice desde que Tácito lo describió; y en tanto nazca gente en Grecia, Francia o Italia sus producciones culturales llevarán la inconfundible rúbrica del lugar. Sí, los seres humanos son expresiones del paisaje, deseos paisajísticos de la tierra, compartiendo sus particularidades con el vino y la comida, la luz del sol y el mar. Desde luego, hay lugares donde uno siente que la gente no atiende ni interpreta su territorio; pueblos enteros o naciones se confunden a veces y comienzan a vivir de espaldas a la tierra, lo cual comunica al viajero una rara sensación de alienación; gente que no atienden a lo que la tierra está diciendo, no conformándose a los ocultos campos de sensibilidad que el territorio está tratando de comunicar a la personalidad.*

Así explica el viajado Lawrence Durrell la relación entre paisaje y carácter, geografía y psicología.

Los autores que se ocupan del tema confieren a la temperatura y la luz una influencia determinante: la luz cae en el Mediterráneo, según hacía notar Gaudí, en ángulo de 45 grados, dada la longitud de esta zona en el globo terráqueo y resulta, por lo mismo, limpia y suave, confirmando a las cosas una pátina de claridad. El clima benévolo y contrastado es elemento fundamental en el ambiente de suavidad que fomenta la sensualidad, y de viveza, que tiende a la facilidad. El paisaje es abrupto, diverso y entrecortado, marcando espacios cuya dimensión es amplia sin ser desoladora por su inmensidad. Esta moderación en los elementos naturales, así como la claridad, dan un ambiente de medida, de contorno perfilado, de realismo preciso: en último término, de escala humana.

Me he preguntado tantas veces de dónde nace esa fascinación que tiene sobre mí y sobre tantos otros el Mediterráneo, que he elaborado mi pequeña teoría.

La entidad, esencia o personalidad del Mediterráneo está en el mar que reúne las tierras circundantes, en esas costas que se parecen y en sus gentes que aún se asemejan más. Es un mar interior, entre tierras, en medio de Asia, África y Europa; está, además, en medio del mundo, en el paralelo 42, franja mediana templada del hemisferio norte. Antaño se creía que por estas latitudes se ubicaba el centro del orbe, pero la opinión periclitó al descubrirse América y China. Estamos en medio de la tierra por latitud y por continentes, tres continentes cuyo contenido es el Mediterráneo, en él se vuelcan sus ríos y sus culturas, y todo eso el Mediterráneo lo destila por el estrecho de Gibraltar, de donde recibe aguas puras del océano inmenso.

Las temperaturas son uniformes, como corresponde a la latitud de 42 grados norte, y no son extremas: ni glaciales ni tórridas. Con ese clima, la vida no exige el excedente de trabajo que realizan los nórdicos para calentar sus países inhóspitos, ni el excedente de ocio que pagan los habitantes de los desiertos del sur por convivir con el sol y las arenas. Es un lugar donde con unas pasas, unas almendras, una hogaza y un celemín se vive, es decir, se habla, se pasea, se trabaja un rato, se contempla la puesta de sol bajo una parra tomando el vino del año. Los vientos son tan importantes como el agua, pues sin ellos no se navega, a no ser en trirremes esclavistas. La rosa de los vientos es común en todo el mar, tanto que aquí se llama *gregal* al viento de noreste que, lógicamente, no viene de Grecia, pero sí en Sicilia. El siroco se traduce en catalán por *garbí* porque, como aquel, viene de Argelia.

Hay una lengua franca entre marineros, una koiné que se habla en los puertos y que permite a cualquier pescador informarse sobre corrientes y vientos con unas cuantas palabras entre sus colegas de paso en cualquier puerto. ¿Será verdad o es otra exageración de pescadores en días de ocio, que son muchos?

Todo lo que viene hacia el sur en Europa, al norte en África, y al oeste en Asia es terreno mediterráneo, pero no todo lo es plenamente: el Ródano nace en Ginebra, que no es una ciudad mediterránea precisamente. En Francia, el Mediterráneo acaba a la altura de Orange y no pasa de Valence. ¿Cómo se delimita? Al sur es fácil, la franja costera fértil, el secano y luego el Sáhara, el desierto es la frontera sur; al este las montañas que angostan la costa. Al norte hay tres elementos para delimitar la zona de influencia del Mediterráneo: la comida, el cultivo y la construcción. Donde se bebe vino, se fríe con aceite y se condimenta con ajo, las tres cosas simultáneamente, es Mediterráneo. El cultivo del olivar, el viñedo, la presencia del ciprés, es otro índice. La construcción con teja moruna curvada y la casa tipo masía provenzal, catalana o toscana, son síntomas inequívocos, junto con la inclinación de los tejados. Otro es la mesa de café en la acera y las sillas en la calle del pueblo.

Afrodita, saliendo a contraluz aureolada de agua sobre arenas doradas de playas luminosas, y la sirena nórdica, sumergiéndose en el frío mar entre brumas del Báltico, son arquetipos de las dos Europas, encarnaciones míticas de su sensibilidad polarizada: romántica, nebulosa y fría en el norte; realista, perfilada y sensual en el Mediterráneo. Kazantzakis exploró magistralmente esta polaridad en su novela *Alexis Zorba*, donde contrapone el intelectual inglés al vitalista mediterráneo. El personaje de Zorba es todo un manual de saber vivir. Tanto me fascina que puse de nombre Alexis a mi hijo, creo que le gusta.

Los condicionantes formativos de una cultura se atribuyen a determinismos ambientales, elementos mentales y componentes económicos. La sociedad es producto de ese conjunto de fuerzas: genes, suelo, relaciones de producción, influencias culturales; cada escuela pone énfasis en la importancia de unos factores sobre otros; lo correcto es incluir el mayor número.

La teoría sobre las relaciones entre paisaje y carácter viene de antiguo, tanto que Hipócrates estableció una relación entre aire, aguas, lugares, factores naturales y el carácter, ya formulada en Heródoto. Isidoro de Sevilla retoma esta idea, y, en el siglo XVI, Olaus Magnus propone la dicotomía meridionales-nórdicos: los primeros blandos y degenerados por el clima cálido; los nórdicos sanos y virtuosos por el rigor del entorno.



Bodín saca la conclusión contraria: clima frío o cálido dividen a la humanidad en dos tipos: en el sur prevalecen la civilidad y vivacidad de espíritu, mientras en el norte sus bárbaros habitantes son rudos e ignorantes.

El mejor sitio para vivir, dejando de lado lealtades étnicas o de amistades, se me aparece como una isla. No sé por qué, pero ni Florencia, ni Salamanca, ni La Seu d'Urgell, ni el mismísimo Empordà, me atraen con la fuerza de alguna isla. La primera de todas Eivissa. No lo digo por las discotecas, sino porque su tierra tiene una energía telúrica tan benigna que allí no proliferan alimañas, es más, si se rodea el tronco de un árbol con tierra traída de Eivissa, no le ataca ningún bicho. No en balde los cartagineses opulentos ya veraneaban en la isla y se retiraban a pasar la vejez. Se dice que por eso nació ahí Anibal. Ahora está Abel Matutes, gran futbolista y político.

Eivissa es un trozo de Empordà trasladado a más suaves latitudes. En el interior, en mayo, florecen las amapolas y crecen espárragos de margen, clavelinas y ajos salvajes. El interior de Eivissa en primavera es un paraíso de campos cultivados y casas cubistas entre almendros y algarrobos.

Pero lo determinante son el mar y las calas, las mejores de España, que ya es decir – pues tenemos Tamariu y Aigua Blava en la Costa Brava-. Y no olvidemos que en sus discotecas miles de europeos han pasado montones de horas disfrutando del placer, y eso al final se nota, porque impregna el ambiente y queda flotando como un egregor gozoso en el plano astral, lo cual se siente en cuanto se ponen los pies en la isla: de la tierra sale una energía saludable, del éter cae un egregor gozoso. Es la mejor isla del mundo, para mí superior a sus inmediatas rivales: Capri, Bali y Phuket. En cualquiera de ellas podría vivir.

Las playas de Formentera tienen aguas de color esmeraldino, las calas de Eivissa les siguen en belleza. También algunas de la Costa Brava como Aigua Xelida, Tamariu, El Castell o Aigua Blava. Agua transparente, que vira del azul al verde.

Algunas islas griegas tienen preciosas playas, como la de Lindos en la isla de Rodas, con su doble bahía a ambos lados de la acrópolis, pero son más pétreas y desoladas, como el resto de Grecia, por lo general.

¡Cómo olvidar la Pregonda en Menorca o la Macarella! Terenci Moix hablaba muy bien de Bodrum en Turquía. Las del Caribe o Tailandia son suaves, tibias, pero el ambiente es demasiado húmedo y caluroso. Me falta la Polinesia. Bali regular, demasiado abierta al oleaje, como Río de Janeiro.

El clima en forma de temperatura y humedad condiciona decisivamente el buen vivir. Por encima de los 30 grados de temperatura y de un 50 por ciento de humedad, la atmósfera se muestra pegajosa, palpable, irritante. Por eso la decisión más sabia es la migración, que es una idea nacida en los animales: golondrina, becada, grandes albatros, emigran cada año, huyendo de los calores del sur en verano y del frío del norte en invierno.

Les recomiendo que, si pueden, hagan como ellos: de noviembre a marzo váyanse al trópico: Caribe, Conchinchina, Polinesia; y de abril a octubre en el Mediterráneo: Eivissa, por ejemplo, o Capri o Corfú.

## Capítulo 2

# La casa o los lares

Hay un orden de prioridades muy claras en mi vida. Primero el aseo personal, después la limpieza y orden de mi casa. Luego ya puede venir todo lo demás, por el orden que cada uno estime más conveniente: trajes de lujo, almuerzos apetitosos, decoraciones suntuosas o zen.

Me convertí al espacio minimalista a través del zen. Al casarme monté un piso convencional con el decorador Jordi Vilanova, pasaron cinco años, que para mí fueron toda una vida, pues dos de ellos, 1968 y 1969, transcurrieron en Berkeley, California, y allí cambié de vida: pasé de burgués a hippy, y el zen me llevó a la estética del vacío, que luego se llamaría minimalismo.

La estética de una pared abarrotada de cuadros o muebles cubiertos de bibelots desapareció borrada por la niebla de los koanes y la sencillez del haiku. En mi cabeza se acabaron las “íncultas razas ubérrimas”, el “polvo, sudor y hierro”, y apareció: “El camino desierto, nadie transita: el crepúsculo de otoño está cayendo”.

En la estética japonesa inspirada en el zen, las obras de arte se tienen guardadas y sólo se deja una a la vista, la cual se elige por diferentes criterios: el estado de ánimo, el día que hace, el invitado que nos visitará, la estación del año, la fecha señalada.

Lo puse en práctica en una vieja torre en el Putxet. Vacié la sala mayor donde puse una alfombra moqueta, un gran colchón sobre ella en forma de yin-yang, y el tocadiscos también en el suelo. No habían sillas ni mesas: todo a ras de suelo. Y una sola obra de arte expuesta: cuadro, tanka, escultura, jarrón de Gallé.

Esta decoración japonesa zen serena a la mente por el vacío, por la escasez de estímulos, la falta de formas y colores diferentes. Es como estar a pan y agua para adelgazar: la mente se mantiene serena, clara y vigorosa. El ruido, en el sentido de entropía (exceso de información), que yo soportaba en el salón de mi primera casa había sido sustituido por el silencio escueto y parco de la decoración zen.

No siempre en arquitectura *menos es más*; a veces el *less is more* se convierte en *less is bore*, pero en decoración sí que me inclino al *menos es más*, pero querido por la estética del zen, no del minimalismo italiano: me aburren las películas de Antonioni, que son como las sábanas de la cama.

Tampoco me gustan las novelas del nouveau roman francés en las que el protagonista es una mesilla de noche.

Debido a la influencia del clima, las mejores casas están en zonas tropicales. Recuerdo casas memorables en Cuba, ya sea en La Habana o Trinidad; en Brasil, en el Largo do Boticario; en Antigua de Guatemala. Pero la que llevo grabada en el corazón está en Manila, en el barrio antiguo español, lo único que dejaron en pie los yanquis cuando lo arrasaron todo con la excusa de la Segunda Guerra Mundial.

Los lares entre los romanos crean la divinidad de la casa u hogar. La *llar de foc* es el hogar, tomando el todo por la parte, la esencia, el meollo; el núcleo duro de la casa es el fuego que arde en el suelo de la cocina o del salón, en torno al cual se reúne la familia.

Si la vestimenta es la segunda piel, la casa es la tercera, más similar al caparazón de la tortuga que es una casa ambulante. La casa nos define tanto como el vestido.

El primer texto que escribí en mi vida fue sobre una casa en las ruinas de Pompeya. Es la casa clásica del Mediterráneo, ya sea cristiana o moruna, con patios internos y porches. Así era la de mis abuelos en Calzada de Calatrava: dos patios con palmeras en medio y galerías alrededor.

Medieval es la masía que se cierne sobre sí misma con simetría lineal: sala en medio, habitaciones de cámaras y alcoba a los lados. Planta baja para faenar con los animales, planta noble para habitar y *golfes* arriba para guardar alimentos o trastos. Josep Pla escribió páginas inspiradísimas sobre la masía ubicada sobre el *pujol* (altozano), regulando la escala humana del paisaje ampurdanés.

A mí me gusta mucho –es donde viviría– la casa neoclásica del siglo XVIII francés. Salones con ventanales que dan a una terraza a lo largo del edificio. Los salones proporcionados en el 1,61, que es el número del oro, en sus tres dimensiones, como en el Castell d'Albons, en la planta noble que estuve a punto de comprar, consiguen un espacio de armonía y sosiego que no logran otras dimensiones.

O sea que, casa mona –latina, tipo barrio de Santa Cruz en Sevilla, masía medieval tipo Empordà o Toscana y palacete neoclásico dieciochesco. Son los tres espacios mejor habitables. Posterior al siglo XVIII lo mejor es una casa ultramoderna de cristal integrada en la naturaleza, como la Casa de la Cascada de Frank Lloyd Wright, al final, visto lo visto, el mejor arquitecto del siglo XX.

## Capítulo 3

# Los viajes

Ingrediente indispensable en la buena vida, porque *al principio era el viaje*. Durante el Paleolítico, las tribus que querían sobrevivir recorrían el territorio en una gira estacional que cambiaba de emplazamiento en función de las variaciones climáticas y cinegéticas. Las primeras urbes o asentamientos estables fueron los cementerios, a los cuales se volvía para venerar a los ancestros. Bajo tierra, la tumba y la cueva fueron los primeros asentamientos. El valle de los Reyes, en Luxor, es el prototipo de todas las ciudades y por eso huimos de ella como de la muerte, y si partir es morir un poco, quedarse sería mucho peor. Llevamos el nomadismo en los genes y, a la que podemos, nos lanzamos al camino. Hace tan solo ocho milenios que somos sedentarios, y el hombre es un animal de costumbres; por eso la mística del viaje es un lejano atavismo imbuido en las entretelas de la pulsión subconsciente y, por lo mismo, irresistible.

La invitación al viaje: (“iam mens praetrepidans avet vagari” de Catulo, que Quasimodo traduce “gia fremo il cuore in ansia de vagare”): “Ya la tibieza que funde las nieves nos devuelve la primavera y ya, al dulce soplar del céfiro, se amansan los furiosos del ciclo equinoccial. Deja, Catulo, la llanura frígida y vuela a las famosas ciudades de Asia”. Su eco moderno: “mon enfant, ma soeur, songe à la douceur d’aller là-bas, vivre ensemble”. La fuerza de la vida, renacida en cada primavera, nos invita al viaje hacia el orden y la belleza, lujo, molición y voluptuosidad. En el imprevisto invierno de Capua, todo el prodigioso viaje de Aníbal, sus elefantes y sus hombres, su genial campaña, pierde sentido y se diluye en impotente inoperancia. Porque lo importante es precisamente el camino y no la posada, y aunque la mística del viaje nos promete premios desconocidos una vez que alcancemos la meta, el viaje es el camino. ¿Qué es un río: el agua que fluye o el cauce sobre el cual se desliza? ¿Quién conoce más mundo: el turista incesante o el portero de noche?

Ahora los viajeros procuran desplazarse sigilosamente, “a oscuras y en celada”, a contracorriente, a deshora y destiempo, fugaces e intempestivos, buscando escondrijos a trasmano de rutas comerciales. Muchos, presa de la desesperación, han pasado de viajeros a *dépaysés*, o como dicen los ingleses, *gone native*: se han quedado a vivir en lugares a los que antes se viajaba y ahora se turisteaba.

Volverse nativo de un país exótico es un extremo del espectro que tiene en el centro al viajero y en el otro extremo light al turista. Sin llegar a los excesos macabros del coronel Kurtz en *El corazón de las tinieblas*, o a la renuncia radical de Paul Gauguin, que tan bien novelara W. Somerset Maugham, la tecnología posmoderna permite irse a vivir o prolongar indefinidamente los viajes a cualquier país en que el avezado trashumante se sienta a gusto.

En la aldea global todos somos nómadas, viajamos sin cesar, por lo que los destinos se van pareciendo cada vez más entre sí. Una manera de paliar el *efecto Hilton* –los hoteles son iguales en todas partes– es instalarse sine die en el lugar que nos atraiga, tratar con los locales y sorber lentamente, como un viejo colono arrepentido, el espíritu del lugar.

El tiempo es la posibilidad de que dos cosas ocupen el mismo lugar: por eso se viaja en el espacio y, en cambio, el tiempo lo vuelve todo a su sitio. Si viajáramos a la velocidad de la luz, la masa se haría infinita y estaríamos, como Dios, en todas partes, con lo cual ya no tendríamos que movernos. Lo único que no viaja es el espacio. Todo lo demás se mueve: átomos que vibran, virus que penetran, moléculas que reaccionan, líquidos que fluyen, gases que se evaporan, planetas que giran, galaxias huyendo hacia los confines del universo. Todo fluye, y solamente lo fugitivo permanece y dura.

Los meses y los días son viajeros de la eternidad, y también lo somos nosotros durante unas decenas de años, para luego volver a fundirnos en el todo del que surgimos. Venimos de la energía cósmica, vamos hacia ella porque somos esa energía y estamos hechos de la materia de los sueños. Y por eso somos vagarosos, inestables, volubles: viajeros.

El movimiento del Tao es el retorno, dice el sabio chino. Se viaja para volver, si no es un viaje: es traslado, mudanza, cambio de país, de ciudad y de vida. La vuelta es el propósito último del viaje y lo condiciona todo. Pero una vez aceptado que vamos a volver, el siguiente consejo del sabio Chuang Tzu es este: “El mejor viajero es el que no sabe a dónde va”. El que no fija metas, ni propósitos, ni récords, el que deja fluir los acontecimientos, se deja llevar por los imprevistos, pierde la maleta –con igual ecuanimidad que gana un amigo o descubre un paisaje maravilloso–, come bien, mal o regular según toca, y no se marca objetivos. “Hoy es martes, esto debe ser Bruselas” es la abominación de la desolación para el viajero, porque se viaja para sorprenderse, para aprender, para captar diferentes estilos de vida ajenos a lo habitual, para relativizar aquello que tenemos en casa y a lo que, inexorablemente, volveremos.

Se viaja por aburrimiento y por curiosidad, para huir de lo que hay y por ver lo que no tenemos. Se viaja por viajar, escribe Robert Louis Stevenson, que murió en Vailima, en las islas de Samoa, en el Pacífico sur. “De mí sé decir –escribió Stevenson– que no viajo para ir a ninguna parte, sino para ir. Viajo por viajar. La cuestión es moverse”. Espíritus preclaros nos dan motivos sensatos: se viaja para aprender, según Francis Bacon. “El viaje, para los jóvenes, es educación; para los viejos, experiencia”. Gustave Flaubert decía que el viaje nos hace modestos porque vemos el pequeño lugar que ocupamos en el mundo.

Se viaja para frotar y limar nuestro cerebro con el de los otros, dice otro sabio, Michel de Montaigne. Viajar es casi como conversar con gente de otros siglos, insinúa el filósofo René Descartes. Dice la leyenda que un hombre viajó por el mundo en busca de lo que necesitaba y lo encontró al regresar a casa. “No corras –dice el poeta Juan Ramón Jiménez–, que a donde tienes que ir es a ti mismo”.

La distinción entre viajero y turista no es sólo literaria sino factual. Alexandra David-Néel, la primera europea que entró en el territorio del Tíbet, en 1890, o Charles Doughty y lady Hester Stanhope, que recorrieron Arabia y Mesopotamia, eran viajeros y casi exploradores, como Richard F. Burton o David Livingstone, pero no se les puede llamar turistas en modo alguno, si los comparamos con los que vienen a España cada verano y parte del resto del año. Aunque en Barcelona tenemos un turismo urbano no estacional, que nos visita por motivos culturales, de ocio o de género durante todo el año, pocos de ellos encajan en la definición de viajero, y muchos sí en la de turista.

El viaje es lo que realizaban los aristócratas ingleses en el Grand Tour, un recorrido

que duraba meses y que llevaba a conocer las grandes capitales europeas de Francia, Italia, Países Bajos, Alemania, incluso España, o los más líricos o excéntricos personajes, como lord Byron o George Borrow. Era un viaje relajado y espacioso, que duraba meses, y que se realizaba llevando la cama y la vajilla a cuestas. Un conocido mío que vive en París, el duque d'Arcourt, me aseguró que su bisabuelo viajaba no sólo con sus muebles, sino incluso con la vaca que, todas las mañanas, le proporcionaba leche para el desayuno.

Eran otros tiempos, en los que se podían permitir esos lujos porque no viajaba casi nadie. Goethe se iba a Italia, y los aristócratas recorrían los países europeos como Henry M. Stanley o David Livingstone exploraban África, cambiando baratijas con los nativos y teniéndolos a raya. Creo que Giacomo Casanova ligó tanto porque en el siglo XVIII el nivel económico de la mayoría era bajo. Europa era como Cuba.

El viajero reposa, el turista corre. Se levantan a las ocho para estar a las nueve en la cola del Museo Van Gogh o la Galería Uffizi. No vayan a los museos por la mañana, esperen a las cuatro de la tarde, una hora antes de que cierren si quieren pasar sin hacer cola. A partir de las tres de la tarde los japoneses comienzan a estar exhaustos.

Podría agrupar los viajes por medios de locomoción: coche, tren, barco, avión, balsa, caballo, a pie. De todos ellos, el más cómodo es el que se puede hacer sin cambiar de cama y eso sólo pasa en barco –de línea, crucero o yate–, y en algunos trenes, como el *Transiberiano* o el *Orient Express*, con crimen y todo. Una habitación con la ropa colgada que nos sigue en nuestro viaje es lo más agradable. Ello sucedía en el siglo XVIII, cuando los burgueses que emprendían el Grand Tour se llevaban la cama, y los criados les instalaban su estancia en cada posada, o con viajeros ingleses como Gertrude Bell, que vagaba en camello por el desierto y cada noche los criados le plantaban la tienda. Véase *Mogambo* para entender cómo eran esas expediciones con porteadores, tiendas de campaña y literas con mosquitera para que Grace Kelly y Ava Gardner no fueran picadas por mosquitos y arañas ni mordidas por serpientes o por Clark Gable.

## Capítulo 4

# La gastronomía

¿Cómo hablar de la buena vida sin hablar de comida y bebida? Hay todo un género liderado por Jean Anthelme Brillat-Savarin y cultivado en su tiempo y lugar por Néstor Luján, a quien tuve el placer de conocer y disfrutar. De él aprendí excelencia en gastronomía; bueno, de él y de mi amigo Ventura Rebés de La Seu d'Urgell. Supongo que la proximidad de Francia causa el alto nivel de la cocina casera en La Seu. Mi casa no era una excepción, y allí conocí un nivel culinario que me sirvió de base para calibrar los grandes restaurantes franceses: Bocuse, la Baumannière, Trois Gros, L'Arpège, Lasserre, L'Ambroisie, Chez Benoit.

Primera norma de Néstor para el buen vivir: cuando encuentres un buen restaurante, cambia de plato, pero no cambies de restaurante. Segunda norma: a un restaurante se le deben dar tres oportunidades: la primera vez nos podemos equivocar nosotros al pedir, a la segunda les puede salir mal a ellos, pero a la tercera va la vencida: si sale mal, déjelo correr; si sale bien, aficionarse y repetir.

El primer indicio de un gran restaurante es el ambiente, que incluye espacio, orden, aroma, acogida. Olvidemos la decoración porque entonces cuestionaríamos a Bocuse, que es imprescindible: para mí la piedra de toque de todos los restaurantes de mi tiempo. Porque también hay modas en la gastronomía –y si no, que se lo digan a Ferran Adrià–. Cada veinte años cambia el estilo: de la cocina tradicional a lo Carème, se pasa a la nouvelle cuisine de Fernand Point en los sesenta y a la cocina deconstructiva de Ferran Adrià en los ochenta. Todas excelentes, porque en cocinar, como en el arte, no hay progresos sino propuestas.

También varían los restaurantes en el espacio. Su epicentro es Francia, con algunos en Suiza y Bélgica; Viena y Budapest tienen sus cocinas visitables, y luego España. Pero la parte norte: Catalunya, País Vasco y Galicia. En eso se resume la cocina de Occidente (Italia es una cocina de primeros platos). Solamente encontramos algo que merezca el viaje en China, cocina milenaria variadísima, y en Conchinchina: Tailandia y Vietnam. Fuera de ahí sólo recuerdo algo notable en México y el rodízio brasileño.

Para comer bien hay que viajar, por eso uno de los calificativos de la guía Michelin reza: “Mérite le voyage”. De mí sé decir que el único viaje en coche que he esperado con auténtica fruición era la visita a la Borgoña, en busca del vino del año, a la subasta del Hospice de Beaune el tercer domingo de noviembre.

En esta época, los viñedos de Rosellón son todavía amarillos, los del Languedoc se vuelven rojizos; cuando nos acercamos al Ródano, los pámpanos han caído ya. La primera parada del viaje es el hostel de la Baumannière, restaurante situado en las montañas de los pequeños Alpes de Provenza, junto al pueblo natal de Frédéric Mistral, en esa localidad colgada entre las rocas de bauxita que se llama Les Baux. La Baumannière es un hostel de una docena de habitaciones con un restaurante prodigioso. El viejo Raymond Thuilier todavía seguía al pie del cañón ayudado por un joven cocinero rubio que a veces le sustituía en la ronda de las mesas. Una pequeña perfección en el arte de

recibir y de restaurar. Recuerdo ahí cenas y almuerzos con el grupo de locos que cada año salíamos de Barcelona con rumbo a la Borgoña, cuya composición se alteraba, más o menos, alrededor de un núcleo irreductible formado por Fernando Savater, Víctor Gómez Pin, Alberto González Troyano y quien esto escribe. De la Baumanière recuerdo el suflé de Homard, el *Loup en croute* y los vinos escogidos de las Côtes du Rhône como el Chateauneuf-du-Pape.

Algunas veces, saliendo de la Baumanière, habíamos visitado lugares significativos de la Provenza; el viaje ideal nos llevaría al pueblo de Lacoste, una ruina de casas de piedra abandonadas, sobre las cuales se yergue lo que queda del castillo del marqués de Sade. Laura de Sade, la amada de Petrarca, vivió en esos lares y acompañó al poeta a la fuente de la Vaucluse. El camino nos lleva hacia Aviñón, con los espléndidos palacios de los papas, donde el español Benedicto XIII, el papa Luna, se mantuvo en sus trece hasta que fue desterrado a Peñíscola. A partir de Orange, el panorama cambia, la Europa mediterránea deja sus olivos y viñedos, sus casas de piedra con tejas morunas, y pasa paulatinamente a la Europa del norte, con sus prados, sus techos de teja plana, sus frutales y cocina de manteca, primera muestra de la cual es Chez Point en Vienne; segundo hito, naturalmente, Paul Bocuse en Collonges, a las afueras de Lyon; y un poco más allá, excéntrico pero merecido siempre el viaje, los hermanos Troisgros, que eran dos y que ahora, desgraciadamente, han quedado reducidos a uno. En Troisgros, la primera vez que lo visitamos, nos pusimos en manos del cocinero y fuimos correspondidos espléndidamente con un almuerzo de cinco platos escogidos que estaban orquestados como los movimientos de una sinfonía: un paté de verduras que al cortarlo parecía un mosaico, filetes de salmonete, cangrejos de río y luego el plato de consistencia que podía ser un lomo de liebre o de corzo y, para dar la salida, un inolvidable foie hervido por dentro, frito sólo un segundo por fuera, sobre unas verduras amargas. Como diría el poeta árabe, “quien lo ha probado lo sabe”.

Dejando la villa de Roanne, gris y poco remarcable, cuya importancia reside en esta catedral gastronómica que es Troisgros, nos dirigimos hacia la Borgoña costeano las montañas de escasa altura que bordean la ribera derecha del Ródano. La llegada a Beaune tiene mucho de acogedor, seguramente porque está envuelta en recuerdos de años anteriores. Beaune está de fiesta, como cada año en esta época. Los vinateros han entregado su presente de barricas de vino al Hospice de Beaune para contribuir a su mantenimiento. Es esta una costumbre que hunde sus raíces en la edad media, cuando Nicolás Rollin y Guigone de Salins fundaron el hospital que ahora es asilo de ancianos. El Hospice de Beaune recibe este presente de inestimable mosto por parte de todos los vinateros de la región de Borgoña y permite entrar a sus cavas a probarlos para que los posibles compradores sepan a qué atenerse el domingo por la tarde, cuando se llevará a cabo la subasta de las piezas del vino nuevo. El vino se prueba recién hecho, por tanto es necesario un talento de conocedor para darse cuenta, probando aquel vino primerizo, de lo que llegará a ser con diez o quince años de crianza; por eso en la degustación siempre resultan favorecidos los blancos sobre los tintos, que están todavía más por hacer.

De todos modos, y según los años, los tintos ya despliegan esos aromas florales, esas fragancias vegetales, esas inesperadas sugerencias como de fruta que caracterizan los vinos borgoñones. Los blancos son ya una maravilla: el Mersault, el Montrachet, el Corton, el maravilloso Philippe le Bon y ese vino, al cual Savater llama el “Sade de los



vinos”, que es el Bahezre de Lanlay; todo esto probado en abigarrada confusión multitudinaria en los subterráneos del Hospice de Beaune, alineado de incontables barricas de vino emanando ese contagioso aroma de uva, madera enmohecida y alcohol que nos transporta a un estado iniciático en cuanto bajamos a esta caverna de los misterios que son las bodegas del medieval Hotel-Dieu de Beaune. Después, a la salida, el sol es de pureza nivea sobre los tejados policromados del gran hospital gótico.

Por la misma razón desconocida por la cual España da más pintores que músicos y Alemania al revés, Francia produce los mejores vinos del mundo, y cuba los cigarros puros. Hay un *genius loci* que decide a favor de lugares precisos para otorgarles la hegemonía en un producto. En el caso del vino, las cepas se pueden llevar de un país a otro, las técnicas y los secretos del arte también, pero lo que es intransferible es la geología combinada con el clima. En la santa tierra, más que en otro factor diferencial, está el secreto del mejor vino.

Francia produce sin lugar a dudas los mejores vinos tintos y blancos del mundo. Estoy hablando de vinos, no de precios. La roñosa concepción calidad-precio es un consuelo para los que no están dispuestos a sacrificar todo por una gran botella. No la merecen. Como las mujeres fatales, el gran vino lo exige todo de uno, especialmente el dinero. Por eso sigue la discusión sobre la calidad de los vinos franceses, porque muchos no podemos pagarnos un Romanée-Conti, un Petrus, un Montrachet y menos aún esa joya rara que es el Montrachet de la Romanée-Conti.

Francia tiene dos regiones donde los vinos son sublimes: Borgoña y Burdeos. En Borgoña los blancos son incontestablemente los mejores del mundo: Montrachet, Batard y Chevalier Montrachet, Corton Charlemagne, Meursault en sus Cuvées Philippe le Bon y Bahezre de Lanlay. Los tintos borgoñones, en cambio, pueden ser comparados con los de Burdeos. Hay cinco grandes en cada zona: en Borgoña el Romanée-Conti a secas y sus otras versiones, Richebourg, La Tache, Échezeaux y Saint Vivant; en Burdeos el Petrus sublime y los Chateau Latour, Margaux, Lafite y Haut Brion. Después de esto hay muchos vinos y buenos, pero a considerable distancia en sabor, cuerpo, equilibrio y salida redonda, sin estridencias. No olvidemos el Saint-Émilion, claro.

Los blancos del Loire son agradables, el Sancerre es delicado, los champanes son maravillosos pero están en otra liga; el Chablis y el Beaujolais franquean la Borgoña por el norte y por el sur y dan blancos y tintos baratos y seguros, los riberas del Ródano producen vinos dignos de los papas, aunque fueran cismáticos. Alguna otra zona suelta tendrá su vino de mérito, pero si uno es principiante en el tema yo le recomiendo que se ciñan a Borgoña y Burdeos para no quedar defraudado.

Claro que hay vinos españoles tan buenos como los franceses medios y seguramente más baratos que éstos, pero ningún vino español, ni siquiera el maravilloso Vega-Sicilia llegará a un Chateau Latour, no digamos a un Petrus o un Romanée-Conti. Lo cual no desdice de los vinos españoles, como el torero Ordóñez no era menos interesante por no llegar a ser Manolete. Después de los franceses, creo que los españoles son los mejores del mundo y que todavía les queda bastante recorrido para mejorar.

La manera de aguzar el paladar es probando lo mejor en cada producto, y ahí tenemos la piedra de toque, la referencia permanente de Winston Churchill que decía: “tengo gustos muy simples: sólo me gusta lo mejor”. Pues así como para saber cuál es el límite de un jamón, hay que probar el Jabugo, para juzgar los vinos hay que conocer los

Burdeos y Borgoñas. Más allá no se ha llegado. De modo que la ruta del vino francés se bifurca: si entramos por Euskadi reconocemos enseguida los burdeos, si vamos por Catalunya la autopista nos llevará a Borgoña pasando por los moscateles del Rosellón, los vinos papales de las riberas del Ródano, el Beaujolais en Cluny, el vino de Mâcon, hasta la insuperable Borgoña.

## Capítulo 5

# El arte

Si la gastronomía nos lleva a la buena vida por el paladar, el arte plástico nos lo garantiza por el placer del ojo: la línea, el color, la proporción, la armonía, y las texturas ofrecidas al ojo táctil.

Arte es el lenguaje de las emociones, del mismo modo que ciencia es el lenguaje del pensamiento racional. Arte es una dialéctica o interacción entre el objeto y su perceptor que sucede en el cerebro, donde interaccionan las sensaciones que vienen de afuera y los circuitos cerebrales o *gestalt* que el perceptor lleva dentro. De esa interpenetración surge un estímulo cuya respuesta transforma el estado de ánimo del perceptor aumentando su vitalidad, su tensión emotiva, su intuición, incluso su conocimiento, llevándole a veces a ver la realidad transfigurada.

Las diferentes teorías estéticas nos revelan la evolución cíclica del arte: en el arte no hay progresos, hay propósitos diferentes, advierte Gombrich. Desde el bisonte de Altamira al toro de Picasso, no es que unos sepan pintar mejor que otros, es que se proponen representar la realidad para fines distintos. Los paleolíticos querían conseguir magia simpática para favorecer la cacería; los clásicos deseaban comunicar serena armonía y grandeza reposada; los medievales comunicar la religión cristiana; en el Renacimiento se busca el realismo, y los románticos expresarse subjetivamente. Hoy día, el fin último de los ensayos estéticos vanguardistas es revelar lo que no se ve: las estructuras internas bajo la superficie, el mundo subatómico y subconsciente.

Para ello en 1900 se rompió con los propósitos realistas clásicos y emotivos románticos para dedicarse a representar lo que no se ve. Y con ello caducaron los criterios realistas o emotivos con que se podían calibrar las obras de arte. Ahora faltan nuevos criterios para evaluar las obras contemporáneas.

Cuando ya no hay criterios es imposible decidir qué es y que no es arte, basándose en la obra en sí. Por eso son los *marchands* y los propios artistas quienes confieren valor a las obras por medio de campañas publicitarias o técnicas de relaciones públicas: si se expone en la galería X, el crítico Y dice que aquello es arte, y el millonario Z lo compra a un alto precio; lo presentado es arte, aunque sea un urinario vuelto al revés.

Estamos en una época de transición, parece que la cultura occidental se agota, y con ella el arte da una osada voltereta. Empieza –con los impresionistas, abstractos y atonales– a buscar una sabia nueva, aunque sea en África, a separarse de su función como medio para un fin superior a él, y se lanza desde 1900 en un camino de pruebas –y errores– que se justifican con el epíteto de experimental y la necesidad –según ellos– de ser originales. D’Ors advirtió que lo que no es tradición es plagio, pero los modernos detestan la tradición y prefieren repetirse en su vanguardismo –o transvanguardismo, trans-transvanguardismo, etcétera– antes que trabajar con referencia a una tradición. Es lógico que así sea, pues no de otro modo podía ser el arte de una cultura decadente, materialista, inhumana como la actual. Del espíritu ya ni se habla, eso se desterró en el siglo XVIII junto con la religión, como si fuese lo mismo.

Y sin embargo, cuando no fue así, el arte alcanzó puntos culminantes de sensibilidad, a pesar de ser medio expresivo de alguna estructura cultural exterior a él. ¿Hay algo más delicado y sutil en su potencia demoledora que una piedra basculante, colocada por los artistas prehistóricos en un lugar del bosque? Esas piedras, que todavía oscilan, estaban puestas para ser movidas por el viento: ¿cabe algo más refinado y a la vez potente? El arte prehistórico debía ser de una sutileza extrema, contrariamente a lo que se cree ahora, pero es que, en vez de reconocer que hemos perdido la sensibilidad y la comunión de los primitivos con la naturaleza, proyectamos nuestro talante a la prehistoria y nos inventamos un mundo de brutalidades que ninguno de los restos permite asumir. La liturgia o magia de la piedra viene de ellos, como el recoger agua lustral o de los astros en las cavidades que practicaban sobre los megalitos. De lo que se hacía en el dolmen y el crómlech no sabemos nada, pero debió tener relación con equinoccios y solsticios.

Luego, Pitágoras colgó las liras de los árboles, para que el viento las tocara y tener así un recuerdo de la música de las esferas. La poesía griega, la escultura y los templos dóricos son otro de los maravillosos momentos del arte. La escultura fue el arte griego por excelencia, como la pintura sería el arte principal del Renacimiento italiano. ¿Acaso hay un tipo de arte que corresponde más que los otros a la sensibilidad de una época? Probablemente. El de la actual debe ser el videoclip publicitario.

¿Por qué la poesía es el arte preponderante de la época Tang en China, la pintura paisajista lo es en la época Sung y la porcelana en la Ming? ¿Por qué Persia es excelsa en alfombras? ¿Por qué en Alemania nacen músicos, y en España pintores? Las vetas profundas del arte son indescifrables: sale lo que sale, cuando sale, y no sabemos por qué. Los análisis marxistas tipo Arnold Hauser nos dirán que las catedrales se construyen cuando emerge la burguesía, pero no saben explicar por qué se construyen en estilo gótico y no otro, que es lo que realmente importa cuando se estudia arte, no economía. Hay muy pocos análisis –como el de Spengler– que intentan relacionar el arte y la ciencia de cada civilización con sus características generales.

Decía Oscar Wilde que no hay estilos sino sensibilidades, y por eso, en un mismo momento, el estilo dominante refleja la sensibilidad más común, pero artistas individuales pueden usar un estilo adecuado a su sensibilidad, como hizo Baltus. También se supone un movimiento pendular de la sensibilidad general entre clasicismo y romanticismo, entre orden proporcionado sometido a cánones y expresión lírica personal libérrima. Si ello es así, estamos en el último tramo de la oscilación romántica, aunque la modernidad y la vanguardia pretenden haber roto con todo lo anterior.

Tengo para mí que, en Occidente, el arte está en un periodo de transición, de pruebas y errores, experimental, en busca de una semántica nueva para expresar el tecnológico y masificado mundo moderno. Es lógico que esos experimentos sean difícilmente comprendidos por el público, porque no tiene referencia con que evaluar. La reacción es o un rechazo, aun a riesgo de ser tildados de provincianos, retrógrados e ignorantes, o una aceptación –*credo quia absurdum*– humilde, para no incurrir en esa maldición.

Entretanto, en el siglo XX, sólo se han perfilado dos artes masivamente aceptados: el cine y la música pop. Lo que se autodenomina vanguardia es un arte de minorías, quizás el rescoldo de unas artes –pintura, escultura– que tuvieron su esplendor en otras épocas y que ya no sirven para expresar la nueva complejidad de la vida tecnológica postindustrial. Es muy posible que aparezcan artes nuevos –el cine fue el séptimo–, el

octavo o el noveno arte, con medios tecnológicos nuevos que se puedan usar de modo artístico. La escultura con bronce o mármol fue una tecnología, la pintura al óleo con pigmentos otra, los tubos de plomo permitieron salir a pintar fuera del estudio. La tecnología modifica el arte e incluso permite inventar artes nuevos. Creo que deben aparecer nuevos artes para expresar el mundo tan distinto que está configurando la nueva tecnología.

Entretanto, las artes tradicionales quedarán como la bicicleta, agradables antiguallas para usar los fines de semana, pero no para la vida real, donde se usan el coche y el avión. En el arte aún no se ha descubierto el equivalente del coche o el avión, ya no hablemos de cohete aeroespacial.

La ciencia ha revelado un mundo atómico y astronómico surrealista: agujeros negros, donde la materia es aniquilada y la luz desaparece; partículas subatómicas que simultáneamente ondas y corpúsculos o que *saben* lo que hace su partícula gemela. Este mundo fascinante descubierto por la ciencia cosmológica y cuántica del pasado siglo XX todavía espera ser expresado por un arte igualmente revolucionario que esté a su altura. No es con calcetines y garabatos como se va a evocar el misterio del mundo recién vislumbrado. Quizás Jackson Pollock alude al principio de indeterminación de Werner Heisenberg, pero su burda aproximación no basta. Ante cambios tan radicales hacen falta artes nuevas. Quizá cuando, en un futuro, la religión siga a la ciencia o la complemente, aparezca una intuición nueva del misterio del universo y, con esa nueva sensibilidad, el arte se fusione de nuevo con la ciencia, que será religiosa, para dar un nuevo impulso al nivel de la civilización.

¿Y los placeres de la música?

Soy melómano porque de niño me despertaban los pájaros y de adolescente el rumor del torrente apaciguaba mis ensueños melancólicos. El crujir de un carro por el camino no asfaltado, el toque lejano de campanas en la dulzura del ángelus, cuando el cielo viste de azul y rosa místico. La música es el arte de la emoción, y yo la amo en casi todas sus formas, del gregoriano a Pat Metheny, de Sting a Monteverdi. Solo me aburre ese caos atonal que inventaron en 1920 y que después de setenta años, atrasados y pueblerinos que somos, no logramos que nos guste, a mí y a muchos otros. Ni las ratas gustan de Schönberg –pero sí de Mozart– como se ha probado en incontrovertibles experimentos. ¿No se estarán equivocando ellos?

Cuando en arte se rompe con el pasado no siempre se da con formas auténticas. Hay una época de experimentos, de pruebas, de errores, y a veces las pruebas son errores y a veces son éxitos. Pero no siempre, y en música nos dan pruebas como obras de arte, y el oído no las quiere, las rechaza, por más que nos lo expliquen los teóricos. ¿Alguien le pide a Bocuse que salga a explicarle por qué le ha de gustar tal plato? Algo huele a podrido en la música dodecafónica, puesto que no logramos habituarnos.

La música es el lenguaje de la emociones, como la poesía, y actúa directamente sobre el estado de ánimo. Marsilio Ficino curaba con la lira, tanto como con hierbas. La música templaba el alma y da energía al cuerpo. Por eso los jóvenes se aglomeran para oír a Sting o Bruce Springsteen, pero pasan absolutamente de Schönberg o Stockhausen, y no porque sean incultos sino porque no sienten nada con el cosquilleo mental inconexo de los atonales.

En música clásica, la genialidad del siglo XX se ha dado en la interpretación más que en

la creación; perdido el canon cultural coherente del Renacimiento, el XX es un siglo cuyo arte se debate entre gritos y susurros para recobrar el paradigma perdido y tener un estilo definido que unifique esfuerzos creativos. Al no lograrlo, se dispersa en un sinnúmero de pruebas y errores, falsos caminos y buenos, pero sin seguidores; es individualista, esporádico, dispersivo, incoherente, experimental: he aquí la palabra más asociada al arte contemporáneo; casi todo es experimental, nada definido, logrado, establecido. Sea. Pero el momento es arduo para los creativos: el público, desorientado por la multiplicidad de propuestas, va a lo seguro y prefiere la genialidad de los intérpretes de lo clásico. El gran actor shakespeariano, Laurence Olivier o John Gielgud, el violoncelista excelso, el novelista ruso, el director de orquesta que revitaliza la música clásica.

Quien esto escribe pasó muchas horas en oficio de progre tragándose latazos tremendos en teatros, conciertos y salas de exposiciones. Perdido en ese marasmo, volvió a lo clásico como único medio seguro de preservar y afinar su sensibilidad. ¿Alguien encuentra normal pedirle a Arzak que escriba tres páginas para explicarnos por qué debe gustarnos su plato? Pues eso es lo que hacen pintores y músicos de vanguardia: valerse de unos críticos para que nos demuestren por qué aquello es importante y nos culpabilicen si cometemos la osadía de poner en duda su calidad. Allá cada cual. Yo creo que una obra, si no produce emoción, es artefacto o trasto, pero no arte. Como en el gusto y el aroma, también la vista y el oído. Lo que no emociona o sobrecoge vista y oído no es arte, por más que la mente intervenga con teorías apologéticas que justifiquen espuriamente una obra que sólo puede y debe justificarse por ella misma.

El interés del espectador en la ópera o la sinfonía, su reiterada asistencia a las obras que ya conoce, reside en el placer de comparar interpretaciones y recordar las grandes arias por contraste. Es el placer de la discriminación que lleva hacia el gusto. Tener buen gusto requiere trabajo, y el criterio innato se mejora por el ejercicio de comparación.

## Capítulo 6

# Del amor

El amor es el arma de doble filo más peligrosa de todos los medios enumerados aquí para labrarse una buena vida. Con él se escalan las cimas más deleitosas del placer humano pero se puede caer hasta retorcerse “entre atroces y sufrimientos” en los dolores psicóticos autoinfringidos por los celos.

El amor, como lo bueno, lo verdadero y lo bello, es una invención, artificio humano para civilizar el mundo a imagen y semejanza nuestra. Nada en la naturaleza corresponde a estos conceptos: nada indica qué es lo bello, ningún suceso lleva al marchamo de lo bueno, la verdad es una pretensión del intelecto. Estos conceptos sublimes, base de religiones, éticas y rebeliones, son inventos humanos, modelos elegidos por el cerebro para relacionarse con el mundo, entendiéndolo y modificándolo a su manera.

En la naturaleza hay un instinto de unión reproductora acompañado por curiosos artificios de cortejo: la danza de las abejas, la lucha de los ciervos, los cantos del ruiseñor, hay también inesperadas desviaciones, como gorilas pederastas y toros que se masturban contra el compañero al que han dado muerte; perversiones y sadismo, como la mantis religiosa, que mata y devora al macho durante el coito; hay atracciones, crueldad, presunción, exhibicionismo; pero no se registran comportamientos asimilables a lo que, entre humanos, se ha dado en llamar amor. El amor es una invención artificiosa, instrumento cultural que, como el televisor, sirve para domar el salvajismo del hombre y hacer gentil la vida en el mundo.

“El amor, Dios te guarde –dice Ibn Hazm en los años mil–, suelta la lengua del tímido, ilumina al obtuso, vuelve generoso al avaro, e inspira a todos civismo, elegancia, cortesía, acción y refinamiento”. Dos siglos más tarde, Andreas Capellanus se hace eco de *El collar de la paloma* de Ibn Hazm y expresa así la teoría de los trovadores: “El amor es una pasión natural que nace de la visión de la hermosura del otro sexo y del pensamiento obsesivo sobre ella”. Se deduce de esta definición que el amor es una invención humana porque no sólo nace de la visión, que ya provoca la atracción entre animales, sino también del pensamiento obsesivo causado por la vista de lo bello, lo cual es típicamente humano. Por otro lado, como señala Ibn Hazm, es una invención que tiene enorme utilidad civilizadora.

Cada cultura ha encauzado de una manera original la transición del deseo sexual al amor; esa formulación ha tenido diversas manifestaciones a lo largo de los siglos, y por ello no es asimilable al concepto y a las formas de lo que hoy se llama amor en Occidente. El amor occidental fue inventado por una fusión de elementos árabes venidos de Al Ándalus con elementos de romances artúricos celtas, que confluyen en el medio económico y cultural idóneo de Occitania y generan el mundo de los trovadores y cortes de amor de Catalunya, Languedoc y Aquitania en el siglo XII. Los primeros tratados sobre el amor franceses son del siglo XIII. Ibn Hazm escribía en el año 1000.

Pero, ¿y el amor entre los antiguos, Ovidio, el amor platónico? ¿Acaso el amor no existía

en Grecia y Roma? No en su forma actual. El paso del deseo al amor es, en Ovidio, una caza, en Platón una exaltación a la visión intelectual; tanto en uno como en otro, el sexo no involucra al pensamiento.

Si los celos son el monstruo de ojos verdosos –“green-eyed monster”, lo llama Shakespeare en *Otelo*– el tedio los tiene grises y viscosos, como la calma del bochorno. No hay contraste más descorazonador, literalmente, que entre los días alciónicos del enamoramiento: brillantes, diáfanos, frescos, y los meses interminables del aburrimiento, del desgaste, la erosión y el hastío de la pareja. La culpa no es de nadie, únicamente del tiempo y del roce. No cabe culpar a nadie del fin del amor, sucede, inexorable, fatídico. “El amor aumenta o disminuye”, dice Andreas Capellanus en su *Tratado del amor cortés*: la experiencia aún no le ha quitado la razón.

Las delicadas balanzas del amor no logran posarse en un equilibrio estable, siempre oscilan: mi estimación es que pueden llegar a subir a lo sumo durante tres años, luego la inercia renquea, el *swing* se detiene y, al cabo, comenzará a menguar. Si el amor ha sido muy grande, decrecerá desde una cumbre poderosa y tardará quizás otros tres años en agotarse. Si fue muy rápido, o pequeño, se irá precipitadamente. “Lo que entra deprisa, sale deprisa”, avisa Ibn Hazm en *El collar de la paloma*. Traducción moderna, la novela de Frédéric Beigbeder, *El amor dura tres años*, la formula así: “El primer año, se compran los muebles. El segundo, se cambian los muebles de sitio. El tercer año, se reparten los muebles”. Se nota que antes de ser escritor, trabajaba en una agencia de publicidad.

El amor no es un depósito, sino un flujo; no es un estanque, sino una corriente. El amor sólo existe en movimiento y se genera saliendo, no al acumularlo dentro de uno mismo. Por eso, los que dicen amar sin ser correspondidos y que acumulan amor en espera de sacarlo un día están acumulando una obsesión, neurosis o manía, pero no amor, porque el amor sólo se hace en movimiento, como una corriente de fuego que recorre el cuerpo y que sólo entra cuando sale; si se cierra la salida se detiene la circulación. El amor, como la inspiración, viene de fuera, del océano infinito de energía que es el universo. Todos los cuerpos son antenas, canales receptores y emisoras de amor, pero no acumuladores. La llama se pasa, pero quieta se extingue.

Todo el problema viene de una confusión semántica: llamar *amor* a aquello que no lo es, y que es más bien su opuesto: egoísmo, miedo, posesión, insuficiencia. A mi entender, el *amor*, en su acepción correcta, es una emoción benevolente hacia el otro, mezcla de admiración, deleite y deseo de que el otro sea libremente como quiera y haga lo que quiera hacer. Ahí es nada: el supremo altruismo, tratar aquello que deseamos con absoluto respeto, sin interferencia exigente, gozándonos con su abrirse espontáneo e incondicionado como si fuera una flor que miramos, olemos, tocamos, pero sin dañar ni cambiar nada a su perfume y su color. Eso es amar. Procurar a toda costa que el otro sea feliz a su manera.

La felicidad de dentro hacia fuera es amor. Amor es irradiar, comunicar; como Buda en el sermón de la flor de oro, amar es integrarse con algo, como el músico evoca para el arpa el árbol en que vivió su madera. El amor es una energía vital que sale del cuerpo en forma de vibraciones y es captada por los otros cuerpos alrededor, vivos o *inanimados*. Para el que la recibe, esta irradiación es una impresión placentera de estar muy bien al lado de aquella persona; para el que la irradia, el acto de irradiar eleva su estado de ánimo, de modo que las cosas y actos normales adquieren profundidad e intensidad.



El amor es un sentimiento de irradiación hacia algo exterior, de comunicación benevolente, no para poseer, controlar o decir cómo ha de ser el amado, sino contemplando con admiración, curiosidad y deseo de que el amado haga exactamente lo que le plazca, que se desarrolle según sus íntimos deseos y modo de ser. La irradiación amorosa nace de una admiración por alguien y tiende a una integración, a transformarse en el límite con la cosa amada. Es una sensación que se tiene al contemplar una puesta de sol, cuando el yo desaparece y nos integramos con lo que estamos viendo hasta ser la naturaleza contemplándose a sí misma.

El amor es una irradiación emocional que, cuando se produce, transforma el estado interior tan profundamente que las percepciones subjetivas de lo exterior quedan alteradas. Cuando aparece el amor, los actos más triviales adquieren un significado fuerte, los momentos fluyen teñidos de intensidad, ninguno amorfo, cada uno brillando con color diferente; la sensación de estar vivo adquiere una dimensión de profundidad intensa, como si las irradiaciones amorosas vitalizaran la materia. Cuando dos amantes están juntos, flotan más que andan, intuyen más que ven, se miran más que hablan; los dos han entrelazado sus irradiaciones, trenzando un campo unificado de vibraciones que les envuelve como una nube perfilada por los rayos del sol. Entonces se atraviesa el espejo: los instantes se transfiguran y el espacio desnuda a los objetos para que revelen sus significados secretos, llenos de energías vitales. Todas estas increíbles metamorfosis suceden por la llama del amor: quien lo ha probado, lo sabe. Por eso dice el *Huai-Nan-Tzu* que el arte de vivir consiste en la habilidad de ver la llama.

La vida no es un problema a resolver sino un misterio a experimentar; la verdad no es un objetivo al que se llega sino un estado de la mente, porque según Emerson “tal como se es, sólo así se puede ver”. Ver la llama, dice ese viejo tratado chino: alcanzar los momentos intensos en que las cosas, mil veces vistas, se transforman, como tocadas por un soplo de amor, en seres esplendorosos que sonríen y desvelan sus significados secretos. Otras veces la llama alumbra el quieto silencio dorado del amor, cuando el tiempo se para y la belleza huidiza descansa a nuestro lado. Cuando aparece la llama, las cosas grises de la experiencia banal se rodean de auras; la llama viene de afuera y prende dentro: es inspiración, emoción, amor. Los significados secretos de las cosas sólo se abren ante esta llama; el misterio de la vida sólo se penetra con ella. Pero, ¿cómo retener la llama, cómo vivir en la inspiración, la emoción, el amor?: arte, religión y filosofía son en todo el mundo intentos de prender la llama. Raras veces lo consiguen; por lo general dejan sólo un rescoldo de ceniza, náuseas, lava: nada. En la cultura occidental, la razón, que ha sido un poderoso instrumento de la ciencia y la técnica, ha dejado, como contrapartida, un velo de palabras que impide prender la llama de la emoción. Occidente vuela a la Luna, pero ha perdido la habilidad de sentirla.

## Capítulo 7

# De la felicidad

La felicidad no consiste en tener mucho, sino en el equilibrio entre necesidades y medios para satisfacerlas. Hay tres estrategias hacia la felicidad: la epicúrea, la del asceta y la del ambicioso. Epicuro considera que el bien del hombre es el placer, que no consigue porque los temores vacíos a los dioses y a la muerte enturbian la tranquilidad de su mente y le impulsan a buscar con avidez compensatoria la riqueza, el poder y la fama. Pero ni por esas tenemos garantizada la felicidad: la experiencia inmediata del placer no conlleva garantía de permanencia; el problema del placer no es que sea pecado, es que dura poco. Se necesita una discriminación inteligente y no poca sabiduría para evaluar el placer obtenido contra el precio de su dificultad.

Hay placeres que dependen del movimiento y cesan con él, como el comer; otros, como el no tener hambre, consisten en un estado o condición estable y se pueden prolongar indefinidamente. Al placer estable del cuerpo, esa delicia de bienestar físico en la cual sentimos la máquina fisiológica funcionando perfectamente con vitalidad sosegada y vigorosa, los griegos lo llamaban *chara*. La paz mental lograda por el conocimiento filosófico, que ahuyenta los temores a los dioses y la muerte, era la *ataraxia*, virtud griega por excelencia y desiderátum de aquella gente que tan bellamente soñó el sueño de la vida.

Cuando se vive en ataraxia la mente colabora en el placer del cuerpo porque la mente es suprasensorial y merced a la memoria acumula reservas de placer –recuerdos de buenos momentos y esperanza de otros– para hacer llevadera la adversidad. El cuerpo vive el presente inmerso en sensaciones, pero la mente recuerda y espera, y, además, puede seleccionar el objeto de su atención. En este uso discriminador de las mentes, consiste la buena vida según Epicuro: la estrategia del sabio se centra en disminuir las necesidades y aumentar los medios.

El asceta busca la felicidad disminuyendo tanto los medios como las necesidades. El escollo a la calidad de vida son, en realidad, las necesidades; por más que se posea y disfrute, si se quiere siempre más, es imposible alcanzar la felicidad. Por eso los griegos tenían grabado en el frontispicio del templo de Delfos el lema: “Nada en exceso”, ni siquiera la indigencia obsesiva que se llama austeridad. No hay que ser ni asceta ni hedonista, sino moderado. De modo que los campeonatos de austeridad ascética que practicarían los padres del desierto, los cenobitas de la Tebaida y los eremitas de Capadocia, hubiesen repugnado a los griegos por excesivos.

El asceta tiene una ventaja: no contamina, no congestiona, no consume ni agota recursos. No así el ambicioso. Para éste, el camino de la felicidad se consigue con el equilibrio entre necesidades y medios, no por defecto, como el asceta, sino por exceso. Eso es la sociedad de consumo, el sistema caro, contaminante y no sostenible que hemos adoptado en los países industriales avanzados. Es caro porque, con esta mentalidad, todos queremos más; peligroso porque contamina, se complica y se hace vulnerable a carestías y catástrofes; agotador porque obliga más y más a quemar

recursos naturales y a trabajar más y más para aumentar el nivel de vida material, que no el espiritual.

Lo inteligente consiste en conseguir el máximo disfrute con el mínimo esfuerzo, porque si éste aumenta igual que el disfrute, como ahora sucede, estamos en una carrera sin sentido, en busca de una recompensa que se autodestruye en los medios de su propia consecución. ¿Qué hacer? Usar la cabeza. Como advirtió Bertrand Russell, el resultado más alto de la civilización consiste en la capacidad de llenar el ocio inteligentemente. El ocio se puede llenar de consumos pasivos –como mirar un espectáculo, pan y circo–, y entonces es un escape, o se puede ocupar creativamente, haciendo lo que a uno le guste, y entonces es desarrollo mental y físico.

Las necesidades humanas son una jerarquía de imperativos sin los cuales el hombre no puede sentirse bien: subsistencia, seguridad, pertenencia, autorrealización y trascendencia. Para cubrirlas hay unas potencialidades, también humanas, que son la inteligencia, la sensibilidad y la voluntad. La sociedad ha desarrollado la economía, la política, la cultura, la educación y la religión para ayudar al individuo a cubrir esas cinco necesidades ineluctables, usando su razón, su emoción y su acción, en la ciencia, el arte y la moral. Pero si su inteligencia no le indica que es preciso domar las necesidades, todo el sistema se recalienta en una espiral expansiva que sólo puede conducir a fricciones, desigualdades, desequilibrios y agotamiento de recursos y de personas.

El camino del *yuppy* en su ambición por enriquecerse antes de los cuarenta años es una apuesta arriesgada a nivel individual e imposible colectivamente. Más sensata parece la estrategia epicúrea de aumentar los medios mentales y acotar las necesidades físicas, sin llegar a la represión ascética: sólo así puede tenerse, colectivamente, calidad de vida.

Rico no es el que tiene mucho, sino quien desea menos de lo que puede tener. Feliz no es el rico, sino el que se encuentra a gusto dentro de su piel. La felicidad son momentos estelares –que Abraham Maslow llamaba experiencias culminantes–, pero sobre todo una continuidad en el estado de armonía vigorosa y serenidad mental. Tres definiciones de felicidad nos vienen de los griegos; la primera de Píndaro: “Sólo hay dos cosas que maduran la flor de la vida hacia su más pura dulzura entre las hermosas flores de la abundancia: tener éxito y ganar con él fama. No busques ser un dios; si una parte de esos honores te ha correspondido, ya lo tienes todo. Las cosas de los mortales son las que más convienen a lo mortal”. La segunda es de Solón: “Si un hombre tiene miembros proporcionados, está libre de enfermedad, libre de desgracia, feliz con sus hijos y es bien parecido; si además termina su vida bien, se le puede llamar correctamente feliz”. La tercera aparece varias veces en Platón: “Salud, belleza personal, riqueza conseguida honestamente, ser joven y disfrutar con los amigos”. La felicidad es una mente serena en un cuerpo sano.

En algún sitio Aristóteles dice que ningún hombre puede ser feliz si es absolutamente feo. Los griegos consideraban gran desgracia ser feo o pobre y eran totalmente francos en decirlo, con esa sencillez y claridad que caracteriza a los clásicos, pero todavía más clásico que ellos y más profundo, el chino Lao Tse escribe en su Tao Te Ching: “Cuando se creó la noción de lo bello, apareció la de fealdad, cuando se definió lo bueno, apareció el mal. Por eso el sabio actúa sin intención”. Pero eso es una forma de felicidad tan sutil que muy pocos chinos recuerdan.

El peor escollo hacia la felicidad es la sociedad de consumo y su droga, la publicidad.

Se cree que la felicidad viene de fuera adentro, y que comprando coches, casa, barcos, o apretando los botones necesarios, se llega a ser feliz. Es un error portentoso: las cosas no hacen felices, es el espíritu con que se usan lo que trae felicidad. La felicidad no viene desde fuera, volando sobre el éxito y las posesiones, a posarse en el corazón, sino todo lo contrario: la felicidad va de dentro afuera, sale como energía irradiada por el corazón y se posa sobre las cosas, transformándolas y ennobleciéndolas con el brillo del amor humano. El mundo exterior es cotidianamente el mismo, pero se ve gris un día, y otro color de rosa; sólo ha cambiado el estado de ánimo. Todo está en la mente y el corazón, que son los dos cristales con que se mira. Dice Liu An: “La mayoría de las personas son infelices y están inquietas, porque no usan el corazón para disfrutar de las cosas, sino que usan las cosas para regocijar el corazón”.

Si la felicidad depende del cristal con que se mira, y si este cristal es la mente y el corazón, es decir, el estado de ánimo, ¿cómo pueden fundirse estos cristales mágicos, capaces de transmutar los colores del día?

La felicidad interior es el ser, sensación pura y simple de existir, que en su fondo natural es serenidad y gozo. Dice Jorge Guillén:

*Ser nada más.*

*Y basta.*

*Es la absoluta dicha.*

Para lograr la sensación pura de existir, lo primero que hay que hacer es no pensar. Descartes cometió aquí uno de los errores funestos de la filosofía occidental. “Cogito, ergo sum” es un juicio de valor tan gratuito como *Coito, ergo sum*, y menos agradable. La sensación pura del ser, el zen la persigue enseñando a estar siempre aquí y ahora, plenamente en lo que se hace, sin pensar en otras cosas ni poner nombres a la experiencia.

Estar intensamente es contemplar; su técnica es el yoga: limpiar la mente, el cuerpo, los sentidos, abrir las puertas de la percepción. Para sentir la absoluta dicha del ser es necesario estar quieto y en silencio. Detener el diálogo interior. De la quietud y el silencio, de la soledad, nace la serenidad que permite ver.

Dicho de modo concreto y con la claridad del sabio, en este texto de Manuel Vicent, mi columnista preferido: “La Felicidad con mayúscula se compone de minúsculos actos felices: de sensaciones pasajeras agradables; de un estado de salud aceptable; de expectativas positivas ante un futuro siempre azaroso, aunque no totalmente tenebroso; de alguien que te quiera; de un amigo que esté dispuesto a ayudarte; de pequeños placeres inherentes a los cinco sentidos corporales. La trama cotidiana de actos felices está servida por ciudadanos corrientes y anónimos, que directamente inciden en tu vida. Esta lista de servidores la forman el panadero, el último quiosquero de la esquina, el tendedero amable, el conductor del autobús, el médico de cabecera, el cartero que te trae buenas noticias...”.

## Capítulo 8

# Las rutinas

El monumento es al espacio, lo que la fiesta es al tiempo. Así como las fiestas dividen el devenir del año con días señalados, los símbolos focalizan el terreno. Los meses y los días son viajeros de la eternidad, pero las fiestas señaladas acortan el tiempo para acercarlo a la escala humana.

He cultivado varios ritos anuales que me acotaron el año, porque las rutinas reducen el tiempo. Basta pasar una semana en Poblet u otro monasterio acogedor, para comprobar que, en la rutina monacal, el día se acorta, pese a que uno llega predispuesto a lo contrario, pensando aburrirse.

En noviembre íbamos un grupo iniciado por Víctor Gómez Pin a la degustación de los vinos nuevos en el Hospice de Beaune. Probar veinte tintos y ocho blancos borgoñones recién nacidos era el objetivo final del viaje, pero entre tanto se visitaban iglesias románicas, se probaban restaurantes excelsos, se atravesaba la Francia profunda y otoñal.

Salir de Barcelona o Empúries, almorzar en la Baumanière de Les Baux, visitar luego las ruinas del castillo del marqués de Sade en el pueblo de Lacoste, para llegar anochecido a Beaune, era una delicia de viaje. Otro hito anual, mientras duró, fue la corrida de toros goyesca que celebraba Antonio Ordóñez –que un año nos acompañó a Borgoña– en su plaza de Ronda. Solía matar tres toros y alguna vez el sobrero. La Semana Santa de Sevilla podría ser otra cita anual si no fuese tan cansado y tumultuoso.

Si uno tiene medios, el viaje estival a Bayreuth, para oír las óperas de Wagner en su *Festspiele*, llena el mes de julio. El veraneo –que los franceses llaman *villégiature*– nos ocupaba julio, agosto y septiembre en la casa solariega del pueblo –en mi caso La Seu d’Urgell– y rompía la monotonía del colegio en Barcelona.

A los que pueden, los Sanfermines les resultan una cita ineludible, pero hay que ser muy joven de espíritu para correr toros y beber hasta la madrugada. La Feria de Sevilla y ahora la romería del Rocío son citas anuales en primavera. Eivissa en verano, Gstaad en invierno (yo iba ahí, pero no para esquiar, sino para escuchar a Krishnamurti).

Y las Navidades, que son reiteradamente apostrofadas sin razón, porque no cabe esperar de ellas más de lo mismo que son: la reunión anual de la familia, que, si vive dispersa, le da mayor razón de ser. Las Navidades están muy bien si uno no les pide más de lo que pueden dar, que no es ni poco ni mucho. Ahora bien, si creemos ingenuamente que los proyectos de *año nuevo-vida nueva* son realizables, acabaremos maldiciendo la Navidad.

A cada cual sus rutinas anuales, mensuales o semanales, incluso diarias, como el que toma el aperitivo en el mismo bar a la misma hora cada día. O va a misa y comulga cada día, o a la sociedad colombófila a *fer volar coloms*. Las rutinas son una sabia manera de pasar el tiempo y no aburrirse en la vida y lograr equilibrio y serenidad por lo previsible de la reiteración.

El lugar sagrado y la fecha señalada coinciden en la romería y en las superromerías que

son los jubileos, en Roma o Santiago. Mi romería juvenil, la que me correspondió por nacer en La Seu d'Urgell, consistía en caminar cinco kilómetros a una ermita llamada la Trobada el lunes de Pascua.

Siempre me extrañó que la ermita con la imagen santa tuviese que estar a cinco kilómetros del pueblo, pudiendo estar en él. La respuesta es sencilla: lo importante es el lugar, desplazarse a ese sitio para captar sus energías. La imagen sirve para señalar el sitio. Por eso, en las leyendas del hallazgo de las sucesivas y diversas vírgenes –negras o blancas– del Pirineo, se cuenta que los lugareños, razonando como yo, deciden llevarse la virgen hallada –*trobada*– al pueblo, para no andar cinco kilómetros cada lunes de Pascua. Pero la Virgen se resiste, adquiere tal pesadez que dos bueyes no logran arrastrarla fuera de su sitio, y allí se deja.

Es el sitio lo importante, la imagen lo marca y lo establece. Se va a ese lugar de poder, el día en que la energía telúrica es más favorable y se pasa el día allá. Se come, se baila y con los pies golpeando el suelo se incorporan las energías de la tierra.

La romería, la Navidad, San Juan, son hitos temporales que acortan el año y lo acercan a la escala humana. Evidentemente Navidad y San Juan son el solsticio de invierno y de verano, el día más corto y el más largo, y dividen el año con dos rituales. La romería concierne al espacio, y cuando se practica en lugares no nativos, se llama peregrinación (a Londres, Roma, Jerusalén). Son romerías cosmopolitas.

Las rutinas, sobre todos las diarias, son un modo muy común y sensato de hacer la vida agradable. Los monjes benedictinos nos muestran el camino: vayan a Poblet (que es Císter), no se aburrirán, al contrario, sometido a sus sabios ritmos el día se les hará más corto que en sus casas. Es bueno encarar el tiempo con ese espíritu: es un ejercicio espiritual para la buena vida. Y para que no me tilden de ñoño les reconoceré que la visita semanal a la querida, también. De esa tiene la mano rota la burguesía –“la nuestra es más guapa” dice la esposa al repasar las queridas en el Liceu– y ya se sabe que Josep Pla, el implacable conocedor de hombres definió así a los catalanes: “son unos eróticos moderados por la avaricia”.

## Capítulo 9

# Momentos estelares de la voluptuosidad

Si la buena vida necesita sus rutinas, también se nutre de los momentos en que el esplendor de la belleza o la voluptuosidad del placer se imponen hasta disolver el ego en una nube de bienestar, que no dura, pero que puede repetirse en otras formas y maneras. Esos momentos estelares son los cimientos y columnas con que se asienta y construye el templo de la buena vida.

Voluptuosidad viene de *voluptas*, placer en latín. Voluptas es una de las tres gracias: Pulchritudo (belleza), Amor y Voluptas. Pintadas por Botticelli en la *Consagración de la Primavera* representan la Belleza, que causa el Amor, que, a su vez, provoca el Placer.

El psicólogo Abraham Maslow los llamó “peak experiences” y los estudió empíricamente. Cuando estos *picos* o cumbres trascienden al plano espiritual se llaman *satori*, *samadhi* o *extasis*, respectivamente en japonés, sánscrito y latín. Tienen nombre porque son experiencias conocidas si bien escasas y muy difíciles de conseguir. Casi nunca se logran a voluntad –sino “cuando Dios quiere”– y jamás por dinero. Nunca son caras, pero cuestan energía y meditación.

Hablaré de momentos estelares que me ha tocado disfrutar.

### Primero el estudio de un hombre completo

Quien llevó más lejos la potencialidad humana, Leonardo da Vinci. He escrito cuatro libros sobre él, hombre universal, bellissimo, inteligente, esteta, pintor, músico, escenógrafo, investigador empírico, sabio, vegetariano, gay, defensor de los derechos de los animales –de los hombres se encargaba la Iglesia y no era prudente meterse–.

“Lo esplendor dell’aria sua –que bellissimo era– rasserenava ogni animo mesto”. De los que, cuando estaba en un sitio, transfiguraba a los demás con su resplandor. El último que fue así era Dalí, pero tenía días y no eran tan majestuoso y universal.

Dejemos a Einstein, Napoleón o Shakespeare porque su genio inmenso fue unidimensional. Leonardo en cambio fue el hombre universal y de esos ya no puede haber más por la proliferación inacabable de las ciencias.

Pasaba noches enteras en la morgue del hospital de Florencia diseccionando cadáveres y dibujaba los entresijos del cuerpo humano: músculos, arterias, órganos, incluso un feto tal como se ve en los dibujos, hoy en la colección real del castillo de Windsor. Y luego se iba al mercado a comprar pájaros para soltarlos de sus jaulas o diseñaba una coreografía para distraer al duque Ludovico.

Su sensibilidad era tan profunda que no siendo hermafrodita sí era andrógino: tenía la energía femenina y masculina y ese supremo estado de ánimo, que se manifiesta en la sonrisa hermética, la sonrisa arcaica, la sonrisa de Buda, que él pintó en santa Ana y san Juan. Quien es capaz de esbozar esa sonrisa ha llegado, con seguridad, a la cumbre existencial humana.

### El vino voluptuoso

Romanée-Conti en Borgoña y Petrus en Burdeos. No los voy a describir en palabras

porque nadie va al restaurante para comerse las hojas del menú. Sí les diré que he probado todos los vinos de Borgoña y muchos de Burdeos: esos dos son los mejores con diferencia.

El problema es que, desde que los japoneses en los setenta y ahora los chinos los probaron, el precio está por las nubes. Tomé un Petrus en enero del 2000 en la Fonda Sala, con mi hijo Alexis: además del cuerpo, la suavidad, la armonía de sabores, al final, en su salida, te dejaba un regusto de vino joven, fresco, recién prensado. Un prodigio.

El Romanée-Conti lo pedí en El Bulli cuando gané el premio Espasa de ensayo y salió estropeado! Mi hermano Claudio y Ventura Rebés se apiadaron de mí y decidieron traer una botella de Romanée-Conti cada uno a una cena en Via Veneto. La de mi hermano Claudio salió añeja, la de Ventura estaba perfecta: el uno lo guardaba bajo la rampa del garaje, el otro en una cava en su casa.

¡Cómo explicar el sabor del Romanée-Conti! Sólo por comparación es el mejor de todos: suavidad, sabor, cuerpo, armónicos, equilibrio, aroma: la perfección. Nada hay mejor, ya pueden buscar.

Claro que Vega-Sicilia es grande, pero nada que ver. Aún le supera el Richebourg de la Romanée-Conti, el Haut-Brion de Burdeos, el Château Latour... para qué seguir la letanía... quien lo ha probado lo sabe. Los demás, a pagar y aprender.

### **El puro habano en Cuba**

“What is a cigar without La Habana?”, escribió Cole Porter en un momento de agradecida inspiración. Y es que los puros habanos, los tabacos, como los llaman allí, saben mucho mejor en la isla de Cuba que en cualquier otra parte. Más misterios del *genius loci*.

Lo mejor que he probado en mi vida fue un doble corona de Gener que me dieron en El Relicario del hotel Meliá Cohiba tras una cena del Club Epicur. Cuando el puro es sublime le notarán un aroma con un fondo punzante como de pimienta pero sin ella. El olor que emana de un gran puro tiene más que ver con el aroma de las zonas eróticas de las mulatas que con los tabacales de Vuelta Abajo. Ese es otro milagro. El que lo ha probado lo sabe.

En general, lo que se compra en el estanco de la fábrica Partagás detrás del Capitolio, es de calidad óptima. Nos regalaron un Gener de un mazo de cincuenta, que fumamos allí mismo, que es lo segundo mejor que recuerdo. Luego Lanceros de Cohiba comprados en el estanco del restaurante El Aljibe después de una copiosa cena de pollo y frijoles regada con vinos franceses que ahí tienen.

Néstor Luján, mi maestro en gastronomía me recomendó, en la duda, pedir un Churchill de Romeo y Julieta. José Luis de Vilallonga el 8-9-8 de Partagás, Churchill fumó sus idem y Freud no lo sé.

Para diario he disfrutado los Slenderelas de González Márquez, el 3 de El Rey del Mundo y el 3 de La Gloria Cubana. La Gloria Cubana es un sabor y un aroma que flota y se expande sabroso y glorioso llenando el paladar de caricias tropicales.

### **Una casa donde habitar puede convertirse en placer.**

Ya he hablado de ella: está en Manila, en el barrio antiguo español, lo único que dejaron en pie los yanquis cuando lo arrasaron todo con la excusa de la Segunda Guerra Mundial:



¡Qué sabría Mac Arthur de arquitectura! Él sólo quería volver.

Es una casa colonial con patio central, vivienda en la planta principal, espaciosa, con ventanales, balcones, miradores, terrazas, barandas, jardineras. Los cristales de colores azul, rojo y amarillo para tamizar la excesiva claridad del trópico, luz cernida y frescor conseguido por las sabias entradas de aire en los techos y paredes.

Los muebles son art nouveau oriental y tropical: tecas, mimbres, palosantos, caoba, balancines de mimbre, sillones y sofás sin almohadones para que sean más frescos. Las camas grandes con doseles contra mosquitos. Un piano, un arpa en el rincón tranquilo... lujo, calma, comodidad, silencio, luz suave y frescor.

Abajo quedan almacenes, cuadras, despachos, sirvientes. La planta principal es un paraíso que todavía se puede visitar en Manila. Verán de donde sale el art nouveau catalán, o incluso el francés. En Cuba ha quedado más, sobre todo en Trinidad, pero les falta el toque oriental, chino o siamés, que confiere esa belleza tan delicada a la decoración modernista de Manila.

### Una cocina memorable

Bocuse, sin lugar a dudas. Ha sobrevolado todas las modas y confutado las sandeces de revistas neoyorkinas o inglesas. Es el mejor porque aprendió de Ferdinand Point – creador de la nouvelle cuisine con Troisgros y Senderens– y todavía está ahí, en su casa, con su perro, en Collonges de Côte d’Or, sobre el Saona y a pocos pasos de Lyon.

Llevo cuarenta años, desde 1974, comiendo allí al menos una vez al año y la calidad no ha variado, la cocina no ha fallado nunca. A eso lo llamo *el mejor*, si además la calidad es superlativa. Con la *Sopa del Eliseo*, que le inventó a Giscard d’Estaing le bastaría para pasar a la historia, pero hay todo lo demás: el *Loup en croute*, la *Poularde demi-deuil*, la liebre a la royal, el pollo asado y el queso rochefort, ¡que hay que elegirlo y afinarlo!

El *Loup en croute* es una lubina rebozada de hojaldre hasta que queda una costra, la *croute*, al pasarla por el horno. Por eso, cuando uno se equivoca y pide de primero la *Sopa del Eliseo* y segundo el *Loup en croute*, el maître se permite el lujo de recordar:

–Monsieur, je vous signale que vous avez demandé deux courses avec du millefeuille.

La *Poularde demi-deuil* es pularda de Bresse con trocitos rectangulares de trufa negra – de ahí el *deuil*, luto– incrustados bajo la piel. La liebre a la royal es de los platos que se inventó Carême, cocinero de Talleyrand, en el congreso de Viena. Consiste en deshuesar la liebre y rellenarla con foie, cebolla, zanahoria y otros ingredientes en un sinfín de cocciones hasta servirla en ronchas circulares cortadas de la liebre rellena.

En Troisgros nos dieron una vez cinco platos que aún resuenan en nuestro paladar: un paté de verduras que al cortarlo parecía un mosaico, filetes de salmonete, cangrejos de río, liebre a la royal y, de salida suave, un foie gras hervido por dentro y frito un segundo por fuera sobre verduras amargas.

Como he dicho antes, el maestro Luján daba este importante consejo: cuando encuentres un buen restaurante, cambia de plato, pero no cambies de restaurante.

Como no puedo citar a todos, en Barcelona me quedo con los Hispània, Gaig, Isidre y Via Veneto. En París L’Arpège, L’Ambroisie, Lucas Carton (cambiado a *brasserie*). En Londres algún chino, en Lyon las fondas de las *mères*. Aquí, Arzak y sus seguidores.

### El placer de la elegancia en el vestir

Hay que imitar al más elegante, al Beau Brummell de la época, que ahora es el duque de Edimburgo. Lo comprobé personalmente pues vino a visitar Robinson College y casi podía tocarlo. Nunca he visto una raya de pantalón mejor trazada o una chaqueta caer con esa exactitud en los hombros. No en balde es el sobrino de lord Louis Mountbatten de Birmania, el hombre más guapo y elegante de una generación que yo ya no he conocido. Todos oficiales de marina como nuestro don Juan de Borbón y Battenberg –o sea, Mountbatten después de traducirlo del alemán–.

El porte se adquiere en la marina, la percha en la familia. Y por eso, lógicamente, el hombre mejor vestido de mi generación es el príncipe Carlos de Inglaterra.

Con él sí que pude hablar en un acto protocolario cuando yo era director de la Biblioteca Nacional. Al saludarle enseguida se fijó en mi corbata de Cambridge University.

–You are wearing the right tie –me dijo, y yo le hablé de su primo George St Andrews.

–A very fine scholar. –Nunca he oído pronunciar el inglés con mayor dulzura y gravedad, *Oxbridge* suntuoso, como lo hablan los canónigos de la catedral de Ely. Charles viste perfecto y acierta en cada ocasión con su atuendo de Savile Row. Y perdonen que incurra en *name dropping*. Sé que no queda bien: ya me lo dijo la Reina.

### **Disfrutar una canción es otro de los placeres recomendables**

¿Cuál es la mejor canción? La que cantaban las sirenas. Se lo preguntó el emperador Tiberio a sus poetas: ¿cuál era la canción que cantaban las sirenas? Hubo división de opiniones y gustos para todos. Que si Homero, que si las sirenas cantaban lo que escuchaban a los marinos... Sólo Ulises podría sacarnos de dudas, o quizás no, porque se hizo tapar los oídos con cera.

Ya nunca oiremos la canción de las sirenas, pero, por fortuna, yo tengo por mejor la de los ruiseñores. Al amanecer en primavera, desde mi casa de Vallvidrera oía los ruiseñores que desde el fondo del torrente saludaban a la primera luz. También se oían en La Seu d'Urgell, pero cada vez menos debido a los pesticidas.

En boca de humano las mejores canciones para mí son *El cant dels ocells* y *L'emigrant*. Atavismos cromosomáticos. Luego arias de Puccini o Verdi. Y más ligero, *Mes Mains* de Gilbert Becaud o *Sur ma Vie* de Charles Aznavour. La Piaf me apabulla y Trenet me encanta, sobre todo *La Mer*, que oí a los cuatro años y me sé de memoria.

Para mí tiene especial fuerza *Amor de índio* de Beto Geddes, por lo que dice y porque fue lo último que oí al salir de Río tras despedirme de mi enamorada carioca para no volverla a ver nunca más. Y puestos en los divinos brasileiros, *Aquarela* de Vinicius de Moraes cantada por Toquinho que es la canción que largaré en mi funeral a mis queridos parientes y amigos:

*E o futuro é uma astronave  
Que tentamos pilotar  
Não tem tempo nem piedade  
Nem tem hora de chegar  
Sem pedir licença muda nossa vida  
E depois convida a rir ou chorar  
Nessa estrada não nos cabe*

*Conhecer ou ver o que virá  
O fim dela ninguém sabe  
Bem ao certo, onde vai dar  
Vamos todas numa linda passarela  
De uma aquarela que un dia enfim  
Descolorirá.*

Seguro que con estas músicas el entierro será un éxito.

### **Una gran faena en los toros**

Es un placer castizo, muy español y no apto para todo el mundo. En su perfección es experiencia estética inigualable.

Por mi mala cabeza yo no vi a Manolete. Mi padre, gran aficionado, me quiso llevar en el año 1944 a ver a Manolete, Arruza y Ortega en la Monumental de Barcelona, eran otros tiempos. Yo, como un cabezón caprichoso, decidí que no, no sé por qué, y claro, no me llevó. Así que me lo perdí. En 1946 en Santa Cruz de Tenerife mis padres fueron a ver torear a todos los Domingües, padre y hermanos, y salieron hablando maravillas del jovencísimo Luis Miguel, que ponía banderillas como los ángeles, o sea, volando.

En 1970 vi a Luis Miguel e incluso le traté por causa de mi buena amiga Lucía Bosé. En los sesenta me había abonado al tendido 5 por órdenes de mi novia y luego esposa María José y vi la época mediana de El Viti, Paco Camino, Diego Puerta y sus coetáneos.

Pero en 1971, cuando José Fernández Montesinos volvió a España (yo mismo fui a pedir su pasaporte en el consulado español de San Francisco) tras su exilio desde 1936, lo llevamos a la plaza y vimos a Bienvenida, Domingúin y Ordóñez.

Para mí, lo nunca visto. Cuando Ordóñez se fue al centro geométrico de la plaza a citar por naturales al toro que se arrancaba desde veinte metros de distancia, por fin comprendí lo que era torear. Pese a llevar treinta años en el exilio, Montesinos se disparó en cuanto Domingúin hizo el gesto con la mano –soy número uno–. Comenzó a chillarle furioso y le apostrofaba diciendo, entre otros insultos: “¡Parece un figurín de Benlliure!”. En cambio Ordóñez acalló sus nervios. Debo decir que yo, que llevaba tres temporadas abonado al tendido 5 y había visto todo lo que toreaba en la década de 1960: Camino, El Viti, Puerta, Bernadó, Ostos, Mondeño, El Cordobés, Chamaco, etcétera, tras cincuenta corridas de estos no había llegado a captar lo que era la esencia del toreo: el famoso parar, templar y mandar. Pues bien, en el segundo toro, Ordóñez se fue al centro de la plaza y citó por naturales. No con el toro a un metro, como hacen la mayoría sino con el toro a diez o quince metros. Entonces el toro arrancó, ganó velocidad y él, en vez de dejarlo pasar por debajo de su capa –como hacen los mediocres– se la puso delante, muy baja, casi en el suelo, y en los dos metros de recorrido que abarcaba su brazo extendido hacia delante, frenó el toro (parar), lo puso a la velocidad de su brazo (templar) y lo sacó donde quiso tenerlo para el siguiente natural (mandar). Siempre citaba de lejos, lo que es más peligroso que de cerca. Pues bien, en esa desaceleración del toro, desde la velocidad de su envite hasta la lenta marcha con que sigue, embebido, la muleta; en esa caída, de lo bestial a lo humano, de lo vertiginoso a lo pausado, surge, como en una caída, el vacío de estómago, el vértigo interior que se exhala en el grito de ¡olé!, acompañando la desaceleración del temple.

¿Cómo no me había dado cuenta antes? Pues porque no había visto torear a Ordóñez. Para culminar la faena, se ponía ante el toro, levantaba la muleta, la plegaba con el brazo en alto, se contoneaba tres veces entre los cuernos y se daba la vuelta, alejándose lentamente. ¿Qué quieren que les diga? Los toreros que se parecen a eso me gustan, los demás son de trámite. Lo de matar recibiendo es ya la apoteosis, literalmente la revelación de Dios. El toro muere, pasando su energía vital al sacerdote andrógino que lo ha sacrificado.

### **El ballet futbolístico**

Y ya que hablamos de toros ¿por qué no pasar al placer que confiere la belleza del ballet futbolístico, el resolver en movimiento la solución de una trayectoria entre varios rivales? Los mayores placeres me los dio Di Stefano, sin duda.

Luego vendrán Pele, Maradona, Messi y otros cuantos, pero lo de Alfredo era insuperable. Corría por todo el espacio del campo durante todo el tiempo de partido, sin necesidad de parar en noventa minutos. Cogía la bola en su área, la subía, repartía el juego y acababa rematando a gol él mismo. Y qué remates: tacones, chilenas, incluso el escorpión (contra Bélgica con la selección española). Lo que le he visto a Di Stefano lo han hecho por separado diversos jugadores, pero ninguno lo ha hecho todo junto.

Luego hay varios jugadores que me han dado placeres sutiles y exquisitos. Por ejemplo Ronaldinho, que se paró ante la defensa cerrada en línea del Chelsea y les bailó una samba sin tocar el balón, que estaba quieto en el suelo, hasta que se abrieron un instante y les clavó de puntera el balón a las mallas.

Reconocidos los más grandes, debo confesar que quien me dio más placer fue Sándor Kocsis, predilecto entre todos los jugadores. Le llamaron *Cabeza de Oro* porque movía la pelota con la cabeza como nadie: por ejemplo, le daba de lado con el lateral de su cabeza y la ponía en el suelo raso, sin botar y en la dirección del jugador al que quería pasarla. Nadie más lo ha logrado. Los metía también con la nuca o con el occipital, como a Uruguay en el Mundial. A veces saltaba más alto que el larguero y tenía que rematarla hacia abajo.

En el juego de pies era perfecto, como el mejor: regate, pase, carrera, control orientado. Una vez le vi recibir un pase impreciso, le quedó detrás y él, con el lateral exterior de su tacón izquierdo, se la acomodó delante, sin detener la carrera. Lo vi en el viejo campo del Europa, porque un entrenador absurdo no lo alineaba en el mejor equipo, y mi amigo J. Coll y yo nos íbamos al campo que fuese para verle jugar con la España Industrial, que era el equipo filial del Barça. Al contar este detalle les quiero recalcar que el placer no cae del cielo, hay que ganárselo: para ver una maravilla de Kocsis hay que ir allí donde y cuando él juegue, por incómodo que sea y sin tener garantía de lo que se conseguirá. Hay que poner de parte de uno todo lo necesario y esperar que el placer se produzca.

Otra vez llegué tarde a una cita con una señorita rubia y bella muy atractiva por ir al estadio de Montjuïc a ver a Di Stefano jugar con la selección española. Me obsequió con una jugada memorable: melé en que cinco disputaban un balón botando en el suelo, llegó él corriendo de fuera, metió el pie en el círculo de pies contendientes, elevó la bola con el empeine por encima de las cabezas del círculo de jugadores y la recogió al otro lado rematando a bote pronto a gol.

El mejor gol, entre varios posibles, el mejor placer futbolístico de mi vida, fue de

Sándor Kocsis, de cabeza, en plancha y desde fuera del área. Corría un partido anodino, el Barça estaba perdiendo la eliminatoria de Copa con el Murcia. El entrenador, un cenizo cuyo nombre no quiero recordar, había tenido a Kocsis en el banquillo toda la temporada. ¿Por qué? Intrigas mafiosas barcelonistas, que siempre han existido y discriminan a los foráneos. Gracia le sugirió, ¿por qué no sacar a Kocsis? Como si de perdidos al río.

Un extremo llamado Camps, que venía del Español, se fue por la banda y centró tan mal que el balón, bombeado pasó más allá del área y salía a caer a un metro de la línea frontal. Kocsis lo vio, salió corriendo hacia él y como no llegaba, voló en plancha, golpeándolo de cabeza cuando el balón casi tocaba el suelo. Salió un cañonazo raso, como chutado de bolea, recto a la base del primer palo. Nunca, ni antes ni después, se ha visto cosa igual.

Otro memorable, y que hoy día ya es imposible, dadas las redobladas defensas y los hachazos reiterados, fue un tuya mía entre Kocsis y Evaristo, que arrancaron en su campo y se la fueron pasando rasa, al primer toque, cuatro veces cada uno, saltando defensas hasta plantarse ante el portero y realizar ante él el último tuya mía para rebasarlo. Aún lo estoy viendo en mi imaginación.

### **La embriaguez de la poesía**

Es otra de las pocas cosas por las que vale la pena haber vivido.

Tengo que volver a decidir –el corazón partido– entre poeta divino y profano. El más divino, estático, delicado, musical y arrebatado: San Juan de la Cruz. El mejor poeta profano, Baudelaire.

Decía Jaime Gil de Biedma, vecino mío en la plaza de Sant Gregori, que el castellano es una lengua de pastores y cabrerizos para gritarse entre los riscos de las sierras o por las llanuras de la meseta. Una lengua abrupta y dura. Pues bien San Juan de la Cruz fue capaz de convertir esa lengua cortante y angulosa en música dulcísima, soledad sonora.

*¡Oh, noche, que guiaste!  
¡Oh, noche amable más que la alborada!  
¡Oh, noche que juntaste  
Amado con amada,  
amada en el Amado transformada!*

\*\*\*

*Mi Amado, las montañas,  
los valles solitarios nemorosos,  
las ínsulas extrañas,  
los ríos sonoros,  
el silbo de los aires amorosos,  
la noche sosegada  
en par de los levantes de la aurora,  
la música callada,  
la soledad sonora,  
la cena que recrea y enamora.*

\*\*\*

*Quedeme y olvideme,  
el rostro recliné sobre el Amado.  
Cesó todo, y dejeme,  
dejando mi cuidado  
entre las azucenas olvidado.*

Pero la maravilla de San Juan no es sólo la música de su eufonía, es sobre todo lo que está diciendo, el tema de la unión mística, que es lo que más me interesa en este mundo. Sugerir en palabras la experiencia inefable de la unión mística, del estado extático que yo, por suerte conozco, es muy difícil. Acercarse a ello es propio de un genio, y eso lo consigue San Juan.

Baudelaire me fue drogando con sus poemas hasta convertirme en adicto a su poesía, a la que acudo reiteradamente para gozar de su sensibilidad y la belleza de las palabras.

*Souvent, pour s'amuser, les hommes d'équipage  
Prennent des albatros, vastes oiseaux des mers,  
Qui suivent, indolents compagnons de voyage,  
Le navire glissant sur les gouffres amers.*

*A peine les ont-ils déposés sur les planches,  
Que ces rois de l'azur, maladroits et honteux,  
Laissent piteusement leurs grandes ailes blanches  
Comme des avirons traîner à côté d'eux.*

*Ce voyageur ailé, comme il est gauche et veule!  
Lui, naguère si beau, qu'il est comique et laid!  
L'un agace son bec avec un brûle-gueule,  
L'autre mime, en boitant, l'infirme qui volait!*

*Le Poète est semblable au prince des nuées  
Qui hante la tempête et se rit de l'archer;  
Exilé sur le sol au milieu des huées,  
Ses ailes de géant l'empêchent de marcher.*

Como medida de su sensibilidad el soneto *Correspondences*. En los misterios de Eleusis, *los sonidos se ven y los colores se oyen*: esa sinestesia o intercambio de los sentidos, la consiguen muy pocos. Baudelaire la tenía, ya fuese natural o ayudado por las drogas que tomaba con sus amigos del hotel Pimodan y que explicó en sus ensayos *Los paraísos artificiales*.

*La Nature est un temple où de vivants piliers  
Laissent parfois sortir de confuses paroles;  
L'homme y passe à travers des forêts de symboles  
Qui l'observent avec des regards familiers.*

*Comme de longs échos qui de loin se confondent*

*Dans une ténébreuse et profonde unité,  
Vaste comme la nuit et comme la clarté,  
Les parfums, les couleurs et les sons se répondent.*

*Il est des parfums frais comme des chairs d'enfants,  
Doux comme les hautbois, verts comme les prairies,  
-Et d'autres, corrompus, riches et triomphants,  
Ayant l'expansion des choses infinies,  
Comme l'ambre, le musc, le benjoin et l'encens,  
Qui chantent les transports de l'esprit et des sens.*

Y para no dejarle a mi adicción que se aproveche de este capítulo, citaré nada más esta maravilla: *Recueillement*.

*Sois sage, ô ma Douleur, et tiens-toi plus tranquille.  
Tu réclamaï le Soir; il descend; le voici:  
Une atmosphère obscure enveloppe la ville,  
Aux uns portant la paix, aux autres le souci.*

*Pendant que des mortels la multitude vile,  
Sous le fouet du Plaisir, ce bourreau sans merci,  
Va cueillir des remords dans la fête servile,  
Ma Douleur, donne-moi la main; viens par ici,*

*Loïn d'eux. Vois se pencher les défuntes Années,  
Sur les balcons du ciel, en robes surannées;  
Surgir du fond des eaux le Regret souriant;*

*Le Soleil moribund s'endormir sous une arche,  
Et, comme un long linceul traînant à l'Orient,  
Entends, ma chère, entends la douce Nuit qui marche.*

### **Acabemos con los placeres de la sabiduría**

Lo que dijo Epicuro: la buena vida consiste en tener el cuerpo sano y la mente serena.

También de los griegos: “Nada en exceso” y “Conócete a ti mismo”. El famoso: “Sólo sé que no sé nada”, eso es una frase de escritor, encima falsa, porque si sabes que no sabes nada, ya sabes una cosa, no nada. Pero no caigamos en la trampa de discutir sobre las limitaciones del lenguaje.

El imperativo categórico de Kant, que ya estaba en la sabiduría popular: “ No hagas lo que no quieras para ti” o “Actúa de modo que tu acto se pueda convertir en una norma universal”.

La que abre el famoso compendio de *Máximas* de la Rochefoucauld me encanta: “Las virtudes son nuestros vicios disfrazados”. Por cierto, cuidado con los libros de máximas porque a la que se leen demasiadas se oscurecen, hay que leerlas en pequeñas dosis diarias, como se toman pastillas.

Una que le oía a mi madre: “ Tal faràs, tal trobaràs”, me he enterado que en la India la llaman la ley del karma, o en cristiano: “Donde las dan, las toman”. Pero esa es más bien

una advertencia que una norma positiva de conducta.

¡Qué les voy a decir del placer de los libros, yo, que soy un yonki de ellos! Si me tuviera que ir a una isla desierta con un solo libro me llevaría el Tao Te Ching de Lao Tse. Es el más profundo, inasible, escueto y esclarecedor. Es la sabiduría de la vida condensada en noventa poemas que son enigmas, oráculos, acertijos y paradojas.

Advierte que el Tao no se puede expresar en palabras, sólo se le alude, para guiarnos hacia la experiencia, hacia el estado de ánimo, que, ese sí, nos revela el Tao. Pero sin palabras.

Tao es el modo de ser de la naturaleza. Una vez hemos captado con el cuerpo y con la mente cómo es la naturaleza, debemos, según Lao Tse armonizarnos con ella, fluir con sus corrientes –de viento o agua– llenarnos con sus energías vitales, pulsar con sus ritmos. Como si estuviésemos practicando taichí todo el tiempo.

Se puede ser taoísta en el Pirineo, o en el campo, pero no en la ciudad, porque la ciudad es el reino de lo artificial y el Tao necesita lo natural para expresarse: el movimiento desenvolvente de una nube, flotando ociosa por el cielo, el fluir del agua por los torrentes y en los remansos, el humo, los troncos viejos, el musgo, la zancada altiva del ciervo, el sigilo elegante del zorro, el movimiento natural de cualquier animal no cautivo, las ramas al viento y los copos de nieve cayendo suavemente, cada uno en su sitio. De eso habla el Tao, un libro que desaconseja las palabras y recomienda sumergirse en la experiencia.

He disfrutado grandes placeres con el libro corto y con el libro largo. Para corto, además del Tao, *El viejo y el mar* de Hemingway, el *Demian* de Herman Hesse, o *Le silence de la mer* de Vercors. Para largos *Guerra y paz* de Tolstói y *Los hermanos Karamazov* de Dostoievski. La *Recherche* de Proust contiene páginas sublimes, pero conviene saltarse las que no.



## Capítulo 10

# Lo mejor

Cada cual ha de buscar su mejor de cada cosa. Churchill lo dijo: “I only like the best”. Puedo apuntar algunos *best* de los míos.

### El mejor casco antiguo

Carcasona, porque toda la *cit * medieval contenida dentro de la muralla está conservada –y mejorada–, quizás en demasía, por Viollet-le-Duc. Es la única ciudad medieval entera que ha permanecido con murallas y torres completas. La  nica, pero es que, con la implacable tendencia centralista francesa, Viollet-le-Duc convirtió lo que era una arquitectura del gótico civil catalán en románico normando. No existen en el sur de Francia, o sea, en Languedoc y Aquitania, tejados con la pendiente para nieve como ha diseñado Viollet-le-Duc, ni un cucurucho de pizarra c nica, sino azoteas llanas.

Quizás más hermosa aun, por íntima, es la pequeña población donde nació Étienne de la Boétie, el íntimo de Montaigne –“parce que c’était lui, parce que c’était moi”–. Se llama Sarlat y est  en el Périgord. Esa zona entre Burdeos y Toulouse es de lo más bello del mundo.

En España hay maravillas como el barrio de Santa Cruz de Sevilla, el Sacromonte de Granada, la juder a de Córdoba y Toledo entero, que es una Carcasona castellana y judía.

Luego ya vamos a las ciudades con canales: Venecia, Brujas y Amsterdam que pueden verse desde tierra y desde el agua y tienen el silencio dormido de las ciudades sin coches, aunque Venecia sea ruidosa cuando la multitud la invade. *Brujas la Muerta* era el título de una novela decadente.  Qu  delicia el silencio de Brujas!, sobre todo en el patio del convento de las beguinas, las c taras del norte.

Y Bahía con su Pelourinho, maravilla de barroco portugués colonial, como Ouro Preto, o la belleza tropical de La Habana Vieja.

### El mejor café

El Gambrinus en Nápoles, frente al teatro de la ópera, junto al castillo –palacio de los reyes de Aragón–. All  he tomado el mejor *granita di caff *, que es un granizado de café, solo o con nata montada. Si el granizado es bueno es porque el café expreso por sí solo ya es excelente.

Se cumple lo mismo, en el café Greco de Roma, pero el sitio –la calle que baja de la Piazza de Spagna, V  dei Condotti– no es tan hermosa como la plaza palaciega en Nápoles.

Debo señalar que en Italia el café, en su forma expreso, es el mejor del mundo y de buen nivel en muchísimos establecimientos. No así en España, donde pese a que colonizaron Colombia y América Central, consiguen un café infecto: aguado, insípido y tenue. En España no hay deseo de hacer las cosas bien, sólo de que *cuelen*: si parece café, aunque sea una achicoria inmundada, *ya vale, que se chinchen*. Así es España, sin deseo de excelencia. La desidia y la mala leche, en este caso literalmente, impiden el buen café.

En el norte, en Gran Bretaña o Estados Unidos, incluso Francia, el expreso no se

contempla, y toman una infusión aguada que me iba muy bien para estudiar en Berkeley, pero inservible como colofón de un gran almuerzo.

En Viena sí que hay grandes cafés, más como espacio sociológico de encuentros y tertulias, tanto que Steiner definiría Europa por los cafés –su Europa, claro–, independientemente de la calidad. Pero cerca del hotel Sacher hay cafés gloriosos.

### El mejor bar

Dry Martini en Barcelona. En primer lugar porque voy cada tarde a tomar un cóctel –uno– y sigo yendo. El dry martini que combinan es perfecto, y cuando algo es perfecto, no se puede pedir más. La decoración de madera noble y vitrinas con botellas antiguas es sedante, los sofás cómodos, los *bartenders* expertos y amables. Para mí es el mejor.

Pero hay otros a citar, que se le acercan. El Bamboo Bar de Bangkok en el hotel Mandarin Oriental, que está junto a una Casa del Habano. Ahí tuve la suerte, un día, de que apareciera el saxofonista Kenny G en persona y empezara a tocar con su pianista para asombro de los parroquianos. Estaba ensayando el concierto multitudinario de aquella noche. Regalo de la vida.

El bar del hotel Saint Regis en Nueva York, con el mural *Old King Cole*, donde Petiot, el barman francés que inventó el bloody mary acabó su vida. No hay que olvidarse de darles propina porque se rebotan mucho.

El bar Hemingway en el Ritz de París, regentado por Colin, un inglés que domina el oficio como pocos, tanto que pega una clavada desmesurada por el bloody mary, y el camarero informa: “lo hacemos con cinco clases de tomates diferentes”.

Lástima el Long Bar del hotel Raffles en Singapur donde se pide el singapore sling, pero el bar está profanado por hordas de australianos que tiran las cascaras de cacahuete al suelo. *Sorry*.

### El mejor hotel

El Royal Phuket Yacht Club, que como su nombre indica está en la isla tailandesa del Phuket. Una playa larga, sin edificaciones entre dos colinas de palmeras y selva; a un lado en la ladera, el hotel, enfrente de éste un cabo y una isla formando un canal medio. Al este la playa, a poniente el mar de Andamán por donde el sol se pone y por el que triunfaba Sandokan.

Los hoteles de playa suelen tener una vista de mar con el horizonte al final, pero éste ve mar, un kilómetro de playa al lado, y penínsulas e islas al fondo, como un pequeño continente; localización única para mirar paisajes y bañarse en la playa. Luego la arquitectura en madera y de estilo Tai con sus columnas y tajados picudos, integrándose en el entorno.

La cocina tai y europea, llevada por un chef francés discípulo de la Baumanière de alto nivel. Las habitaciones impecables. Y además, es donde estoy escribiendo ahora. Inmejorable.

Luego hay el Sacher de Viena por el lujo de su decoración y mobiliario, su localización y pasteles, claro. El Plaza Athénée en París por su lujo, localización en avenida Montaigne y su bistro Le Relais donde se come el *boeuf bourquiñon en gelée*.

Dejemos el Claridge de Londres y el fallecido Plaza de Nueva York. El Raffles de Singapur es, como edificio, suntuoso, pero no tiene vista. El que sí tiene vistas

civilizadísimas es el hotel Villa d'Este en el lago de Como, quizás el mejor de Europa.

En las antípodas, la Torre del Remei en Bolvir, que es una miniatura de buen gusto, una filigrana de la Cerdanya, en cuya iglesia, por cierto, me casé.

### **El mejor manjar**

Son tres: la trufa, el caviar y el *ortolan*. Tierra, mar y aire. La trufa es superior en su versión blanca, el *tartufo bianco* de Piamonte en Italia. Ahí sí que no emplean subterfugios como en el aceite. La mejor la tienen ellos. Y metida en el gorgonzola alcanza entidades etéreas y metafísicas. La sirve Subirós en el hotel Empordá por Navidad.

Del mar, el caviar del Caspio: beluga, sevruga, osetra, esas bolitas de textura fresca, turgente, sabrosísima, con sabor a mar puro suavizado. Masticarlo es una voluptuosidad.

Para mí se le acerca la *garota*, el erizo de mar, que comía en el puerto de l'Escala. Traían un saco lleno, nos poníamos de pie alrededor y con un cuchillo pesado la partíamos aguantándola en la mano izquierda protegida por un trapo. La rebanábamos con una *llesca* de pan y bebíamos vino de un porrón. Sabor a mar dentro de una especie de mousse que se deshace en la boca.

Del *ortolan* hablaba Dalí muy bien. Y mi maestro Ventura Rebés. Ahora está prohibido, como tantas cosas. Un pajarito de huerto (creo que en La Seu los había visto), criado y alimentado por los campesinos, desosado y relleno, que se come entero, en un bocado, cubriéndose el comensal la cabeza con una capucha tras haberlo metido en la boca. Entonces se mastica lentamente, y en la oscuridad de la capucha retumban por el paladar los sabores inigualables del *ortolan*. Cuando fui a comerlo en Arzak me dijo que ya estaba prohibido. Mitterrand se comió el último.

### **La mejor amante**

Una *piet-noir* hispano francesa gitano bereber. De pelo castaño y ojos azules intensos, cuerpo 10, la sensualidad en persona. Nadie me llevó a tales éxtasis eróticos ni supo encenderme con tan poco, aunque dispusiera de mucho cuando se dignaba utilizarlo, y me costó mucho olvidarla porque he conocido muy pocas amantes con ese encanto.

Una rusa filipina catalana francesa le va a la zaga en mi memoria: un tipazo con cintura de avispa, pelo negro reluciente hasta la cintura, ojos y labios de libélula, inteligencia matemática, privilegiada. Disfruté con ella casi tanto como con la citada, en algunas cosas, más.

Se ve, por lo que llevo dicho, que aprecio sobre todo la mezcla, y es así. Ya sea una euroasiática como las angloasiáticas de Hong Kong o una china brasileña o bien una mulata brasileña o cubana, me parecen el mejor tipo de amante por su sensualidad, belleza exótica, alegría y misterio.

Y de entre las mulatas, la chinita que es cubana, hija de chino y negra. De ella habla la famosa canción de *La paloma*: "Si a tu ventana llega una paloma, trátala con cariño que es mi persona. Hay chinita que sí". Pues esas.

### **El mejor amigo**

Suele ser del colegio, de las clases de bachillerato entre los 10 y 17 años. Si luego coincide en la carrera universitaria, mejor.

El amigo es el que se cultiva, al que llamas, propones planes, viajes, juegos, excursiones, cenas, salidas, teatro, fútbol, lo que sea. Es con quien se hacen cosas divertidas, no por obligación, como la familia.

La amistad es una adhesión a la persona, no a sus obras, que si fuera a ellas, nadie tendría amigos, pues somos falibles a menudo. La persona, esa persona, nos cae bien ¿por qué? Lo dijo lapidariamente Montaigne “Parce que c’était lui; parce que c’était moi” con su amigo del alma Étienne de la Boétie.

He tenido muy buenos amigos, alguno se ha muerto, otros se han caído del carro, y me quedan muy pocos: dos o tres y entre ellos uno que es el más antiguo, desde los 8 años y del que más me puedo fiar. Nos conocimos en el colegio de la Bonanova en 1948 en “tercera elemental” y todavía nos vemos a menudo.

Las cenas de promoción son el barómetro de las alteraciones atmosféricas y estratosféricas de la amistad. Amigos que en el cole o la carrera eran imprescindibles e inseparables, de pronto los vemos anodinos, insulsos, sin interés, estafalarios e incomprensibles. ¿Por qué no pasa eso mismo con todos? Por la misteriosa afinidad, la adhesión incondicional que es precisamente la que se llama amistad.

### **El mejor escritor.**

Shakespeare. Dramaturgo y también era poeta ¡y qué poeta! Su amplitud de temas, su sabiduría, su facilidad de inventar argumentos y situaciones, su capacidad de crear caracteres en una frase, lo ponen por encima de todos, Cervantes o Goethe o Dante o Victor Hugo o Lope y Quevedo.

En el ensayo será un poco mejor Montaigne, en inventar personajes mejor Balzac y en los argumentos Dickens y en la sensibilidad Flaubert o en el ingenio Lope. Pero en todas esas cosas juntas Shakespeare flota por encima de cualquier otro.

El problema es encajar cómo un cómico del siglo XVI podía tener los conocimientos que derrocha Shakespeare, tanto es así que se ha insinuado que fuera el inteligentísimo y cultísimo Francis Bacon, Lord Baron of Verulam, político influyente, el autor de sus mejores obras. ¡Qué más da cómo se llame! Lo importante es Hamlet, Otelo, Macbeth y Lear, una creación titánica.

Nunca he leído tanta sabiduría de la vida, conocimiento de sensibilidades, penetración de caracteres y empatía con los motivos humanos. No en vano aquella lady que fue a ver *Hamlet* comentó: “Está muy bien, lástima que hayan tantas citas”. Porque en Shakespeare están las frases más repetidas y no solamente en Inglaterra: “Life is a play of sound and fury, written by a madman, signifying nothing” o “We are of such stuff as dreams are made on, and our little lives are wrapped by sleep”.

### **El mejor estado de ánimo**

Es el éxtasis. Los hindús lo llaman *samadhi*, los japoneses *satori*. Se reconoce por cuatro características.

1. El tiempo se para: desaparece, no hay tictac lineal. “Aquí el tiempo –le dice Gurnemanz a Parsifal– se convierte en espacio”.
2. El ego desaparece, se evapora, no está, por fin se calla ese pequeño argentino que todos llevamos dentro. Al no haber ego, no hay otro y no hay miedo porque todo es uno. Sólo hay una percepción que se cierra en un bucle percibiéndose a sí misma, a través de

cualquier cosa que se ve, se palpa, se siente. Se ha logrado el objetivo del yoga según lo definía Patanyali: detener los movimientos de la mente. El vacío pletórico, la soledad sonora, el espíritu en su pureza original.

3. Sensación de ingravidez. Al desvanecerse el ego, el cuerpo físico parece desintegrarse también, como si la consciencia, que es lo que queda, fuese un espacio vacío. No hay peso, no hay masa con corpulencia, hay una sensación de levedad, de consciencia flotante y cuerpo etéreo.

4. Todo está bien. Nos va penetrando una certeza de que todo lo que suceda, el mundo entero con sus desgracias e injusticias, errores y maldades, es a pesar de todo, para bien. Que el mal y la desgracia al fin se compensan y redimen en la gozosa energía de la existencia, en esa danza de Siva que es la realidad, donde todo lo que existe se entremezcla y compensa. Uno siente profundamente, sin necesitar demostrarlo sólo con argumentos, que al final todo está bien.

Llegar a un estado de ánimo así es lo mejor para disfrutar de la buena vida. Y así hemos pasado de lo material a lo espiritual.

## *Sobre el autor*



**Luis Racionero** (La Seu d'Urgell, 1940), licenciado en Ingeniería y Ciencias Económicas por la Universidad de Barcelona, cursó un máster en Urbanismo en la Universidad de Berkeley, donde entró en contacto con los movimientos contraculturales de finales de los años sesenta. Ha sido profesor de la Escuela de Arquitectura de Barcelona y la facultad de Económicas de la UB, además de by-fellow en el Churchill College de Cambridge y director de la Biblioteca Nacional de España. Ha escrito novela y ensayo, tanto en castellano como catalán, en total alrededor de una treintena de títulos. Destacan *Filosofías del underground*; *Leonardo da Vinci*; *Cercamon* (premio Prudenci Bertrana); *Del paro al ocio* (premio Anagrama de Ensayo); *Oriente y Occidente: filosofía oriental y dilemas occidentales*; *El progreso decadente* (premio Espasa de Ensayo); *Sobrevivir a un gran amor seis veces*; *Ética para Alicia*; *Memorias de un liberal psicodélico* (premio Gaziél) y *Espiritualidad para el siglo XXI* publicado en esta misma editorial. Ha colaborado como articulista en diversos medios, como *El Mundo Deportivo* y *La Vanguardia* donde actualmente escribe de forma regular.

## *Sobre el libro*

Un sabio de nuestro tiempo. Un *bon vivant*. Un gourmet. Un erudito. Un recalcitrante amador casado seis veces. Un aficionado al fútbol. Un viajero curioso. Un inquieto buscador de lo espiritual. Por favor, señor Racionero, ¿nos podría dar las claves de una buena vida, de *su* buena vida, atendiendo más a lo material que a lo espiritual? ¿Una síntesis de todo lo terrenal que complementa lo que nos brindó en el exitoso *Espiritualidad para el siglo XXI* publicado también por Libros de Vanguardia?

A esta pregunta responde este *Manual de la buena vida* que destila los más sabios consejos para ser feliz y resume lo mejor de una vida intensa. Un *manual* según la RAE es “aquel libro en que se compendia lo más sustancial de una materia”. La materia de este, sin embargo, no es la vida entera, con sus toneladas de paja, sino exclusivamente la vida que merece la pena ser vivida. A través de los viajes, la gastronomía, el arte, las casas bellas, la voluptuosidad...



“La experiencia inmediata del placer, aunque buena en sí misma, no conlleva garantía de permanencia. Lo malo del placer no es que sea un vicio, es que no dura. Como en todo, el genio es durar. Se necesita una elección inteligente y no poca sabiduría práctica para evaluar el placer obtenido contra el precio de su dificultad”.

“Una confusión semántica es llamar *amor* a aquello que no lo es, y que es más bien su opuesto: egoísmo, miedo, posesión, insuficiencia. A mi entender, el *amor*, en su acepción correcta, es una emoción benevolente hacia el otro, mezcla de admiración, deleite y deseo de que el otro sea libremente como quiera y haga lo que quiera hacer. Ahí es nada: el supremo altruismo, tratar aquello que deseamos con absoluto respeto, sin interferencia exigente, gozándonos con su abrirse espontáneo e incondicionado como si fuera una flor que miramos, olemos, tocamos, pero sin dañar ni cambiar nada a su perfume y su color. Eso es amar. Procurar a toda costa que el otro sea feliz a su manera”.

*Manual de la buena vida*

© Luis Racionero Grau, 2017

© 2017, de esta edición:

La Vanguardia Ediciones, S.L.

Diagonal, 477, 9ª planta

08036 Barcelona

Primera edición, diciembre 2017

Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada o transmitida por ningún medio sin permiso del editor

ISBN e-book: 978-84-16372-45-4

Depósito legal: B-25443-2017

Cubierta: Marc Bello

Imagen cubierta: José Luis Merino

Imagen interior: Kim Manresa / ALVG

Edición: Toni Merigó