

Índice

De entrada	11
Uno	19
<i>El placer de comer. La teta de mamá</i>	19
<i>Contraplayer. Cómo pagamos la cuenta</i>	35
Dos	47
<i>El placer de viajar. Hijos de Ulises</i>	47
<i>Contraplayer. Los imprevistos</i>	61
Tres	69
<i>El placer de la cultura. Picoteando</i> en el eclecticismo	69
<i>Contraplayer. Del tedio al engolamiento</i>	89

Cuatro	97
<i>El placer de la familia.</i> El universo en casa	97
<i>Contraplacer.</i> Entre la obligación y el agravio.....	111
Quinto	119
<i>El placer de los amigos.</i> Nosotros, los animales sociales.....	119
<i>Contraplacer.</i> La pérdida y la distancia	131
Sexto	139
<i>El placer del deporte.</i> El juego de los niños grandes	139
<i>Contraplacer.</i> Vagancia, miedo y remordimientos	153
Séptimo	159
<i>El placer de la casa.</i> En busca de la guarida perfecta	159
<i>Contraplacer.</i> Interior con mucha luz	167
De postre. La ética del placer.....	177

De entrada

Mi padre, que fue un sabio, me dejó como herencia una impagable filosofía del placer envuelta en una frase tan enigmática como redundante: «Qué bien se vive cuando se vive bien». Eso es como decir que me ayudó a encontrar el mejor sentido a mi vida. Así que, en lo que a mí respecta, cumplió con creces su labor como progenitor.

Me defino como objetivamente feliz. Es una calificación que intriga mucho a mis amigos. Yo, por mi parte, todavía ando aproximándome a su significado más profundo, al más oculto, que no tiene nada que ver con la autocomplacencia. Lo he ido definiendo por intuición, pero más tarde he tenido la suerte de encontrar lecturas que me lo han explicado a la perfección en los clásicos.

Busco en las fuentes de grandes pensadores las claves de nuestro placer porque no me conformo con cualquier cosa que lo haga medianamente comprensible. Soy un eterno insatisfecho a la hora de dar por buenas las explicaciones que me guían en la vida. Cuando creo tener resuelto el enigma que las aclara, ataco mis certezas con otra barrena de preguntas y con ello gano, al menos, en salud mental.

Mantener viva a diario mi curiosidad es algo que llevo muy a rajatabla. Probablemente la escritura de este libro me ayude a clarificar algunos conceptos difusos. Pero difícilmente quedaré contento si a cada folio no le asalta un nuevo interrogante, como debe suceder contigo, querido lector. Al menos de eso está nutrido el interés y, si cabe, el éxito de toda escritura.

«Qué bien se vive cuando se vive bien» solía decir mi padre sentado en la terraza de su humilde choza frente al mar en la mágica playa de Berria, donde hemos pasado todos nuestros veranos felices. Generalmente lo hacía después de haber disfrutado de un buen guiso, un arroz a su gusto, una marmita con el bonito fresco comprado por él en los puestos de pescado de Santoña, recostado sobre una silla nada ostentosa, más bien de plástico, ro-

deado de su familia y buenos amigos, con la vista de sus ojos verdes plantada al tiempo en el muro blanco de las olas y el limpio horizonte azul del mar Cantábrico.

Cada vez que lo decía, la mayoría asentíamos intrigados. Otros, más obligados a mostrarse cumplidos en su condición de invitados, sonreían medio satisfechos por haber creído captar al vuelo la mayor parte del significado de aquella portentosa afirmación. Pero lo cierto es que nadie alcanzaba a responder más que un cómplice: «Y tanto...».

Es una de esas frases que llevan la paradoja en las mismas entrañas de su circunferencia. Una frase a la que es necesario haber llegado dentro para poderla pronunciar con todas sus consecuencias. Tiene la contundencia de una conclusión. La fugacidad del instante que se disfruta. Pervive en el recuerdo por la sabiduría que lleva preñada encima: una sabiduría que requiere haber sido capaz de pararse a pensar, a reflexionar y fotografiar en la retina de la memoria el momento del placer, que siempre es fugaz y, como tal, constantemente perseguido.

Ese puzle de tiempos compartidos, esa paleta de paisajes donde se aposenta todo aquello que disfrutamos es el que debemos identificar con el placer.

El que construirá en nosotros la idea de la felicidad, que siempre es intransferible, que tiene patente propia, que va por la vida con dueño, siempre atada al alma y al cuerpo de alguien, dentro de nosotros mismos, en lo que somos, no en lo que tenemos, como propone Arthur Schopenhauer en *El arte de ser feliz*.

Creo que yo descubrí el placer deteniéndome en él. No tengo conciencia de cuándo fue la primera vez. Tampoco sé cuándo aparecerá la última. Para mí es un término cuyo descubrimiento exige toda una vida. Puede que se fuera aposentando en mí muy pronto: al degustar el primer helado de fresa comprado por mi abuelo Gabriel; al salir de excursión los domingos en su 600 con él y mi abuela María del Carmen. Al acudir al campo del Racing con mi padre de la mano aunque fuera para verlos perder. Cuando junto a mi madre nos hemos dado verdaderos atracones de carcajadas en una escalinata de una Iglesia en Londres, simplemente viendo a la gente pasar.

En el cine. Perdiéndome en la lectura de una novela clásica o de algún escritor desconocido. Escuchando alguna orquesta sinfónica, a algún pianista sublime, dentro de un teatro de ópera o cantando

hasta quedarme ronco a los Beatles o a los Rolling Stones.

Descubriendo el mundo y el amor con la persona que más quiero, sentándome en un parque de París a comer un bocadillo de jamón y queso mientras soñábamos algún día entrar en un tres estrellas Michelin. Salir de un restaurante excelso y recordar aquellos bocadillos que degustábamos con frío. Viendo crecer cada día a mis hijas. Escuchándolas, robándoles esas caricias que cada vez son más caras porque ya casi no te necesitan. Deteniendo el tiempo con mis amigos, discutiendo de cine, arte, política y de la vida sobre la mesa de una tasca hasta que se nos acaban todos los argumentos y pensamos dónde cenaremos o comeremos al día siguiente mientras apagan las luces, recogen las sillas y trancan la puerta...

La felicidad es esa quimera que llevamos dentro, como las llaves de casa. Aunque a veces nos registremos los bolsillos porque la echamos en falta y no sabemos dónde la hemos metido. Pero para que exista, para que la sintamos —siempre con la conciencia de que nunca será plena—, para que seamos capaces de vislumbrar y disfrutar el placer, debemos haber conocido también el dolor, la pena. Cuenta

Aristóteles en su *Ética a Nicómaco* que el prudente no aspira al placer, sino a la ausencia de dolor. Así que la vida está hecha de placeres y contrapaceres que me propongo descifrar.

Esa cara oculta es tan crucial que será la que nos hará después reconocer el disfrute como tal. Incluso multiplicarlo. Si el arma para que no nos sobrepase el placer es la medida, el secreto para combatir el suplicio es la ironía, el humor y ya, a ser posible, el ingenio. Pero eso ya no vamos a pedirlo, porque se trata de un atributo del que muy pocos pueden alardear. Una bendición genética y divina que no es otra cosa que la expansión de la picardía del genio.

Con esas herramientas vamos a ir tú y yo, querido lector, urdiendo este libro. Con esos utensilios, entregados a ese cemento, nos animamos desde este instante a salir en busca de la identificación de unos cuantos goces compartidos y de sus inevitables tormentos.

Lo haremos equipados con el arma del pensamiento, las sensaciones y el método paradójico. Inspirados bajo la estela del gran Chesterton, todo un maestro imprescindible a la hora de aportar esa mirada al mundo. Él, entre otros, nos ha dado pruebas de que esa manera de pensar, que conlleva la nada

fácil búsqueda de una verdad con su reverso —incluso con su mentira— es el camino más acertado para intentar comprender, con sus aviesas contradicciones, esta aventura que llamamos vida.

Uno

El placer de comer

La teta de mamá

Nadie sabe a ciencia cierta cuándo dio su primer bocado. Quizá, en todos los que volvemos a probar a diario, buscamos la indescriptible sensación que debimos experimentar al rechupetear el pezón por primera vez. La teta de mamá.

El gusto es el primer sentido que comienza a desarrollar en nosotros una secreta conciencia de identidad y el concepto casi ideal que perseguiremos después cada día: el del placer. El gusto nos construye, el alimento nos cimenta. El sabor es un sustantivo que nos acompaña toda la vida. Se descubre

constantemente, sorprende a diario y siempre vamos a dedicarnos a repetir aquellos que nos dejaron marcados. Comer es un placer de ida y vuelta. La memoria del sabor es inabarcable y salta de nuevo cuando se reencuentra la experiencia. Recuperar un gusto conocido y olvidado multiplica la vivencia sensorial.

Por eso, comer conforma nuestra propia identidad. En las comidas depositamos a la larga, no sólo placer conectado inmediatamente con uno de sus plenos objetivos, que es la saciedad, sino que también desarrollamos con nuestros alimentos pensamiento y sensibilidad. Tanto que, con el tiempo, unas lentejas, una tortilla de patata o un bizcocho pueden hacernos llorar.

Si la primera vez que saboreamos algo nuevo, abrimos el gusto a otras dimensiones y registramos en la memoria del paladar todas las sensaciones que nos transmite, en la siguiente, esa experiencia nos transporta a olores, visiones, voces de seres queridos lejanos, muchos de ellos muertos, a memorias y sonrisas recuperadas, arcadias perdidas, viejas cocinas, recónditos escondites, mesas compartidas.

El placer de comer puede ser solitario. Las mesas apartadas en los restaurantes, las barras de los bares, cada encimera de las cocinas son los territo-

rios más recurrentes para comer en soledad. Puede ser también lo más triste del mundo si es que no tienes con quién hacerlo. Pero, generalmente, quedarse solo, no por obligación, sino por elección, puede llegar a ser una experiencia de pura introspección interior.

En la encimera de una cocina, uno ha disfrutado de algunos de los momentos de placer cotidiano más bárbaros. Cada mañana, por ejemplo, al partir suavemente con un cuchillo por la mitad y después en gajos, una naranja recién pelada, he gozado de algo irrenunciable. Una de esas cosas que te atrapan para toda la vida. Que necesitas repetir cotidianamente. El corte multiplica el jugo y la experiencia de meter un trozo en la boca resulta toda una mezcla de materia sólida convertida en líquido de los dioses. Es el auténtico despertar. La primera y mejor manera de enfrentarse a la vida. Muy equiparable al episodio que describe esa gran dama del regusto vital que es MFK Fischer en su magnífico libro *Sírvase de inmediato*, cuando cuenta el placer que le produjo una vez comerse unos gajos de mandarina recalentados sobre un calefactor.

Sobre la encimera, uno esparce también los alimentos con que saciar los ataques de hambre que nos

dan al llegar a casa después de un día cargado. En la encimera empiezas, sobre la encimera acabas. Es un espacio tan cotidiano que nadie repara en él pero es justo reivindicarlo como un auténtico campo de esparcimiento. En la encimera uno toma grandes decisiones, planea minuciosamente los horarios, las prioridades inmediatas en esa especie de absorción inconsciente que nos atrapa sobre su materia, entre el mármol.

Si meditamos lo que supone su espacio de acogida, si la convertimos en campo de un acto más consciente, la disfrutaremos mucho más. Si sobre ese rincón esparcimos también la imaginación de lo que comemos, puede ser una arcadia. Es el consultorio también para las recetas de cocina. Donde embadurnamos sus tapas y cada una de sus hojas. Es el lugar, además, donde tiene que ser verificada cada lista de la compra.

Aunque, para literatura fascinante en el mundo de la cocina se me ocurren otros textos de altura. Lo raro es que pasen desapercibidos en la mayoría de los lugares, aunque supongan su propia esencia. Hablo de esos versos sueltos entre maravillosos, fascinantes e intrigantes a la vez con los que uno se topa a diario en cualquier sitio: la carta de un restaurante,

el menú de una taberna. Puedes tirarte un buen rato degustando cada plato mientras lo deletreas. Resulta único reconstruir con la vista y el sabor todo lo que leemos, aunque hay veces que marean con una sobrecarga de elementos que apenas podemos llegar a entender. Generalmente ocurre esto en los restaurantes de postín. Es entonces cuando debes ponerte en manos de los camareros y los cocineros de turno para que lo interpreten con precisión.

Conviene, mientras se lee o se espera la comida, observar discretamente lo que sale de la cocina a las mesas. Muchas veces, aquello acaba en el clásico: «Póngame lo mismo que los de al lado». Siempre tendrás éxito si les consultas primero. Con la vista y un gesto afirmativo, basta. No es necesario molestar. Un cliente solo, además, siempre es sospechoso y corres el riesgo de que acabe dándote la tabarra. Aunque también, si lo evitas, puedes perderte alguna conversación constructiva. Es cuestión de dejar al estado de ánimo que decida por ti.

A los camareros de las barras es necesario también preguntarles, pedirles consejo y opinión. Comer ahí, informalmente, en la barra es todo un rito. Nuestra mejor y más auténtica aproximación al *fast food*. Sobre todo porque no hay manera de encon-

trar un taburete cómodo y el cansancio acaba obligando a cualquiera a salir corriendo. Quien invente el taburete cómodo, que lo patente: se forrará. En las barras, muchas veces sobran las cartas. Casi todo puede estar expuesto o en pleno trasiego. La complicidad con los camareros es fundamental, pero las ofertas deben ser dignas.

Hay mucha cultura, mucha vida en una barra. Se requiere observación e instinto a la vez para triunfar a la hora de pedir con acierto. Es difícil y se necesita, a la vez, experiencia y olfato. Pero cuando cunde, hay pocos placeres equiparables a una buena, justa, decente comida en una barra.

Las mejores barras del mundo están en San Sebastián. Darse un paseo por la parte vieja es un espectáculo capaz de competir con las siete maravillas del mundo y superarlas. Pinchos fríos y calientes, una tradición de años que jamás se anquilosa porque se aviva sistemáticamente con concursos donde es necesario agudizar las propuestas, mejorar, buscar la mezcla y la combinación más sorprendente. Así hasta llegar a la auténtica creación de una original cocina en miniatura de élite.

Barcelona no le anda a la zaga con lugares míticos como el Pinocho de la Boquería; Galicia, As-

turias y Cantabria, tampoco; y el sur, Andalucía, con su cultura tan generosa y sabrosa de la tapa, sobresale por haber inventado una manera de entender el mundo en esa dimensión. Pero hay excepciones más que honrosas en todas partes y es quizá en Cuenca donde se encuentre la mejor barra de España: la de La Ponderosa. La autenticidad del producto, el amor de sus dueños a la crianza de los huevos, los tomates, las setas, las perdices, el rito de los picatostes, resulta digna de una raza de taberneros única, en extinción. No hay sillas, ni taburetes, no hay mezclas extrañas, tan sólo la autenticidad del sabor en esencia y los alimentos sometidos a un desnudo integral del que salen más que airosos.

El sabor del campo, la más auténtica trascendencia del gusto es lo que uno encuentra allí. Sabor servido ante los ojos primero, la nariz después y el paladar finalmente, en un plato, sobre una barra de madera, en mitad de un tumulto que no afecta al momento del deleite, que aísla de todo lo que sucede alrededor. Ésa es la experiencia que uno vive en La Ponderosa y ésa es la experiencia que debe uno vivir en una barra que se precie.

Es curioso que en las grandes barras difícilmente encuentres lo que todos los días hace recalar a media

mañana a multitud de gente en un bar. Un buen pincho de tortilla. La tortilla es la reina de la barra española y no hay dos buenas piezas que se parezcan. Con cebolla, sin cebolla, frías, templadas y calientes, una buena tortilla puede salvar un negocio. Conozco lugares que viven sólo de las buenas artes de sus cocineras a la hora de hacerlas. Si no las sirvieran, no contarían con ningún otro aliciente para seducir a una clientela cada vez más exigente. Incluso pienso que algunas de esas barras de cinco tenedores se niegan a ofrecer tortillas por miedo a no ser capaces de presentarlas a la altura de sus otros productos.

Hay grandes diferencias geográficas. No cabe duda de que las mejores tortillas se hacen en el norte, en todo el norte: desde Galicia al País Vasco. El secreto está a la vista. Las cuajan mucho menos, son más generosos en el huevo que en la patata, huyen del mazacote tan extendido de Castilla hacia abajo, que tiene su lógica, porque el peligro de salmonelosis es más real.

Pero el fenómeno de la tortilla de patata, que se globaliza a nivel ibérico en los bares, también goza de una dimensión privada. Cuando alguien acude a una casa de poca confianza, a la que se siente invitado casi por compromiso, si le dan tortilla de pa-

tata, le están abriendo profundamente todas las puertas. Le están diciendo: «Eres uno más, siéntete en tu propia casa». Cada uno tenemos nuestro secreto para la tortilla: la forma de partir las patatas, su cocción, la mezcla del huevo, los ingredientes auxiliares, desde la cebolla, al ajo o al calabacín y el pimiento, incluso el chorizo para los más arriesgados aliados del colesterol, el punto de sal, el tipo de aceite, la forma de cuajarlo todo, la técnica para darle la vuelta... Todo es un mundo, un reto para las manos, el instinto, el olfato, la precisión.

El pincho de tortilla puede ser el descanso perfecto, el intermedio que suaviza una mañana ajetreteada, un aliciente que nos ayude a seguir. Parar, tomar un pincho a media jornada, el ingrediente ideal para los dietistas que recomiendan cinco comidas al día, puede cambiarnos el rumbo. Se puede degustar incluso cuando vamos a hacer la compra, otro de los placeres relativos a la comida más intensos, de los que requieren más cuidado.

Hacer la compra puede convertirse en un arte cotidiano. Algo que nos obliga a pensar, un asunto para lo que debemos tener los ojos, la nariz y el gusto abiertos. Es un arte social, con sus técnicas. La primera, intimar en lo posible con los dependientes. Es-

tablecer complicidades. Hay que comprar en lugares de confianza: en mitad de ese derroche semanal de euros, uno acaba beneficiándose. De todas las piezas exclusivas, de pedidos delicados. De la mejor fruta, la mejor carne, el pescado más fresco, el corte más preciso de los jamones...

Comprar en el mercado se convierte en una especie de degustación preventiva. La imaginación se dispara, lo que uno observa en los puestos, con todo ese exhibicionismo de lo crudo, de la muerte en un estadio intermedio y en tránsito para que nosotros podamos seguir a pleno rendimiento con nuestras vidas, resulta un juego fascinante. Uno cocina ya en los puestos, uno establece sus estrategias en mitad de la conversación con el carnicero, el frutero, el pescadero o el charcutero.

El siguiente estadio a la compra, previo a la comida también atrae: el hecho de llenar la nevera. ¿Hay espectáculo más triste en cualquier casa que una nevera vacía? Ese templo de los hogares modernos que ha sustituido la oscuridad de las despensas, debe darnos confianza, debe quedar provista para las noches de necesidad, para las visitas inesperadas o pura y simplemente porque sí.

Aunque la mejor solución para un frigorífico vacío y a deshoras es salir a cenar. En este mundo de

horarios a destajo, familias agobiadas y solteros despreocupados, los restaurantes se frotan las manos y quedan necesariamente al acecho de nuestro caos. Sobre todo los de tipo medio, que nos resuelven la papeleta de la falta de tiempo, de la desorganización permanente. Tanto que, casi siempre, comer fuera de casa, se convierte en algo cotidiano y cenar tranquilamente en el hogar, la pura fiesta.

La comida es una cosa que generalmente se ve interferida por algún compromiso. Una, en ocasiones, molesta extensión del trabajo. Pero la cena siempre debe convertirse en algo especial y, a poder ser, en compañía de gente cercana. La noche es la hora del relajamiento, de las risas, de las confidencias, del más puro y sanguinario cotilleo. Es la hora de las licencias, de las buenas botellitas de vino, del remate cómplice de los licores. Esa maravilla de plan que es salir a cenar conlleva su preparación: elegir el restaurante, probar nuevos sitios, celebrar en lugares exclusivos, darse un homenaje. Aunque también puede resultar emocionante la pura improvisación.

Si elegimos restaurantes de cocinas cuidadas, artísticas, creativas, lo mejor es dejarse llevar. Poner al mando a los encargados y los cocineros para que nos seduzcan. Por más que le demos vueltas a la carta,

jamás sabremos acertar mejor con la combinación que ellos nos propongan. Siempre tenderán a atiborrarnos, es cierto, pero la advertencia de que no queremos acabar en un vomitorio ni con pesadillas en mitad de la noche por una digestión pesada, les encauzará en la medida justa.

Aunque también podemos salir a cenar en busca de esa especialidad con la que llevas unos días soñando, o quieres sorprender a alguien con el descubrimiento de un sitio único, impresionar a los amigos con ese lugar donde uno puede degustar joyas impensables en otros locales. Gracias al cielo, España es un país donde nunca faltan las novedades culinarias ni las audacias o los chefs con derechos reservados. Todo un aliciente que no cesa.

Para ayudarnos a pasar por el paladar lo sólido, conviene que nos detengamos en lo líquido. Beber merece párrafos aparte. Del agua al vino. El placer del agua es fundamental, es físico. No vamos aquí a ahondar en algo tan básico como el hecho de calmar la sed, que nos ha recorrido y acompañado en la historia desde los Evangelios hasta las modernas cartas con lista de aguas minerales. Quizá haya motivo para reivindicarla como elemento de placer ahora más que nunca, cuando en cierta medida se ha convertido

en símbolo de todo lo contrario, de estrechos espartanos que la consumen para seguir haciendo pesas en los gimnasios.

Todo comienza con el líquido, hemos convenido al principio. Con la teta de mamá. Por las mañanas empezamos el día con esa otra sensación cálida en nuestro cuerpo de un buen café o de un té. El regusto amargo, el chorro de corriente muy concentrada, con sensaciones extremas muchas veces que lleva un trago de café nos suele aplacar esas primeras ansiedades, el traslado del sueño al mundo real. El café es puente, dulcifica, amansa el tránsito de las cosas. Mojar una galleta o una tostada o un cruasán en el café nos indica que muchos necesitamos reblandecer ciertos elementos para empezar los quehaceres. Aligerar, relativizar, para enfrentarnos suavemente a todo.

El líquido se convierte en una metáfora de tránsitos a lo largo del día. En su escala, tras los cafés, llegan los aperitivos, para según qué ocasiones los refrescos, por supuesto la cerveza, que tan magistralmente reivindica Philippe Delerm en esa delicia de libro que es *El primer trago de cerveza*. El vermú, los cócteles también merecen su rito y después, para comer, el vino...