



EL DUQUE
ALBERT BOADELLA

ALBERT BOADELLA

EL DUQUE


ESPASA

© Albert Boadella, 2021
© Editorial Planeta, S. A., 2021
Espasa es un sello de Editorial Planeta, S. A.
Av. Diagonal, 662-664
08034 Barcelona (España)
www.planetadelibros.com

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño
Preimpresión: Safekat, S. L.

ISBN: 978-84-670-6132-1
Depósito legal: B. 21.301-2020
Impresión: Huertas, S. A.
Impreso en España / *Printed in Spain*

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita reproducir algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

I

Durante el verano Dolors y yo desayunamos bajo la glinia de la terraza. Un túnel de verde. El lugar inspira sensaciones refrescantes y nos protege de un sol que a las ocho de la mañana ya consideramos abusivo. Unas horas después, este sol se convierte en el fuego inclemente destinado a tostar a los guiris del Ampurdán. Es el momento de refugiarnos entre las gruesas paredes de la masía y solo salir para lo estrictamente ineludible. El menú de nuestros desayunos en casa no ha variado prácticamente en los 45 años que vivimos en común. Señalo el detalle porque hoy añadimos un ingrediente novedoso. Por vez primera hemos incorporado la sandía al conjunto alimenticio. Gastronómicamente parece un toque sin demasiada trascendencia, pero aun así albergamos cierta fe en su consumo. Fue un consejo del Duque. Según su criterio, tomar sandía en el desayuno es mejor que beber agua. Considera que esta ya viene filtrada y saneada en la fruta. Visto así, resulta innecesario ingerir un líquido incoloro, inodoro e insípido como es el agua. Sobre esta cuestión debo precisar que, a pesar de la insistencia actual de los galenos, nosotros somos poco partidarios de ingerirla tal cual. Obviamente, siempre que no se trate de una emergencia. El lí-

quido lo preferimos adornado. Sopa, frutas, verduras y vino. Por esa misma razón, la teoría del Duque nos pareció muy sensata y nos dispusimos a practicarla sin más tardanza.

Hoy devoramos la sandía con fanatismo de conversos ante las expectativas saludables que previsiblemente causarán en unos cuerpos ya muy vividos. Las influencias del Duque están presentes en algunos rasgos de nuestra vida. Pueden parecer detalles livianos, pero con el tiempo hemos comprobado que son resonancias muy sustanciales en nuestro quehacer cotidiano. Hay detalles de carácter práctico como la sandía, aunque también asimilamos otros de índole mucho más subjetiva. Determinados efectos suyos han logrado transformar prejuicios sobre cosas de cierto alcance. Ocasionalmente, en el transcurso de la vida, encontramos personas cuya forma de actuar desarma nuestros mecanismos de protección destinados a repeler la influencia externa. Entonces sucede que nos dejamos matizar nuestro «yo» sin reservas. Con el Duque nos ocurre algo semejante. Cierta que también nos aconsejó cambiar la glicinia que cubre la terraza por otra planta trepadora y no le hicimos caso. Su larga experiencia en los formidables jardines que ha creado lo ha convertido en un antiglicinias. Su fobia parece muy razonable. Se trata de un vegetal más parecido a un animal que a una planta. Cuando consigue enzarzarse y hacer un torniquete en los hierros que la sostienen, va tirando de ellos con tal fuerza que acaba por doblarlos como cartón. Los vegetales trabajan con mayor flema que nuestro mundo animal, lo cual produce una acción más afianzada, contundente y sobre todo duradera por su medida del tiempo. Incluso hay quien piensa que actúan con más inteligencia práctica que los humanos. De ello no tengo duda, pues está claro

que una glicinia es más compleja que un espermatozoide. Esta característica podría servir de inspiración para un buen relato de terror, o quizás ya se hizo con las plantas carnívoras. A estas alturas, me sorprende que la glicinia y otros vegetales no formen parte del protectorado animalista, cuyas prédicas se reducen a mascotas o toros y se inhiben de los demás seres vivos de la naturaleza. Recuerdo que cuando el Duque nos relataba los siniestros de sus glicinias (que finalmente acabó cortando), describía la lucha vegetal con un punto de exaltación, como alguien que se refiere a la batalla de las Termópilas. Conseguir que esto no suceda en nuestra terraza nos obliga a una larga y complicada poda invernal que Dolors realiza con infinita paciencia, asistida por mi escasa habilidad en tales menesteres. Kilos y más kilos de ramas gruesas y finas que después alimentan el gran fuego otoñal con el resto de rastrojos del jardín. Mientras vamos efectuando las numerosas amputaciones, siempre me viene a la mente la imagen del Duque y sus advertencias. Entonces escudriño receloso la planta trepadora como al enemigo vivo que debo mantener a raya y mutilar sin piedad cada otoño. Reconozco que es un castigo injusto e ingrato, pues paso por alto la benefactora sombra del verano, pero tampoco es cuestión de amparar al vegetal con los derechos humanos. Se trata de ella o nosotros. Un principio que he tenido muy claro frente a vegetales, animales e incluso algunas personas.

A menudo lamentamos no haber plantado una parra, que es más pacífica. Ahora ya no estamos a tiempo, recorreremos esta parte crepuscular de nuestra vida con cierta prisa. Para cubrir los 50 metros cuadrados de la terraza deberíamos esperar quince años. No tenemos más remedio que aguantar el desafío hasta que el paso del tiempo invierta las fuerzas. Llegado ese momento, es muy posible

que la desalmada glicinia se cuele por las ventanas de la masía y cohabite con unos ancianos ya sin vigor para el combate. Doy por descontado que la muy bribona nos sobrevivirá y ningún descendiente se preocupará de reprimirla. Los jóvenes son reacios a la poda en todos los sentidos, pero una glicinia libertaria acaba siendo un intrincado caos de ramas que solo merece la ejecución sumaria. De momento nosotros la indultamos año tras año en consideración a sus perfumadas caricias, que marcan la entrada de la primavera cubriéndonos la terraza de flores azules.

El aperitivo antes de comer es otro detalle ritual-nutritivo que se ha introducido en nuestros hábitos debido a la influencia y magisterio del Duque. El recibimiento para almorzar en su palacio se produce en un salón con las puertas abiertas al patio interior. Es un patio monumental con los arcos propios de una mansión andaluza. Allí, entre unas paredes cubiertas con pinturas de referencias y épocas distintas, nos encontramos la mesita puesta con el aperitivo. Señalo que nos la «encontramos» porque a menudo el Duque aún no está presente a nuestra llegada. El caso es que nosotros siempre nos movemos con puntualidad de pueblo. Él aparece dentro de lo que en el teatro designamos como los cinco minutos de cortesía antes de levantar el telón. El aperitivo no tiene ni la ostentación ni el postín burgueses, suele ser un aperitivo austero como atributo natural del linaje que visitamos. La austeridad no impide que la calidad del jamón o el chorizo sea incuestionable. Para la bebida, Dolors y yo optamos por acompañarlo con la manzanilla. Un vino que solo consumimos en aquellas latitudes sureñas, buscando la mínima distancia con Sanlúcar. Fuera de ese ámbito, dicen los del lugar que pierde su frescura. Por tanto, no voy a entrar en querellas ni a gastar energías contradiciendo la voz popular en cuestio-

nes de orgullo comarcal. Eso son controversias de alto riesgo. A pesar de lo mucho que nos gusta, no la tomamos nunca al norte de Sevilla, y punto.

El aperitivo en la casa de los duques sirve de prólogo y enunciado de algunos temas que se desarrollarán durante la comida. Es un preámbulo fundamental. Hay unos coloquios convencionales que se agotan en pocos quiebros y otros de mayor calado que se reservan para pasar al comedor. Una vez allí, lo mismo sucede en cuanto a los temas. Unos se dan por agotados en pocas frases y otros, expresados con mayor vehemencia, se amplían en el posterior traslado al salón donde la tertulia toma un aire más pausado sin el trasiego de la nutrición. Siempre hablamos, hablamos y hablamos, hasta el agotamiento. Es lo que tiene la vida civilizada. Es lo que tiene tratar con duques verídicos que asumen su papel sin complejos.

Siendo el aperitivo algo tan común en muchos lugares de España, puedo certificar que en casa del Duque toma otra dimensión. Posiblemente, por la forma en que se mezclan los productos con el protocolo impalpable. En su casa subsiste un rito sutil y oculto que no se percibe a primera vista, de lo contrario perdería frescura y uno se sentiría constreñido por la formalidad. Aquí sucede como en la ópera, la obertura es esencial para el desarrollo de la obra, y en este caso concreto el aperitivo cumple perfectamente dicha funcionalidad. Significa el prólogo afable del encuentro y vaticina también el placer de unas horas sugestivas que se deben apurar sin precipitarse. Eliminando cualquier brusquedad. Participando de un sutil *adagio*. De ello la Duquesa y su marido saben un montón, y es agradable dejarse conducir. Lo llevan de forma natural con un imperceptible manejo. Son maneras casi desaparecidas que deberían formar parte de la memoria histórica.

Ahora hay quien las considera conductas decadentes, pero la vida sin esas sutilezas acumula demasiados rasgos zoológicos.

Nosotros jamás tomábamos aperitivo en casa, por lo que el traspaso de tales influencias ducales quedó ajustado a nuestras posibilidades de menor abolengo. Tan solo el entorno ya es muy distinto. Los productos del aperitivo pueden ser parecidos, pero la cocina de una masía no es salón de palacio, sino el austero taller de pitanza donde se desarrolla una parte esencial de nuestra vida. Cabe pensar que esto ha sido así durante milenios. La cocina era el núcleo, salvo en las viviendas de las clases pudientes, donde el servicio era quien ocupaba esta zona estratégica. En casa no tenemos servicio, somos artistas que aprovechamos las fruiciones de la vida burguesa y al mismo tiempo nos hacemos el servicio a nosotros mismos. Desde hace unos años, en nuestra cocina, de formas tan rústicas, el aperitivo significa una ligera aportación de exquisitez y protocolo al entorno campestre. Los payeses circundantes no están por preámbulos ni finezas. Se lanzan inclementes sobre las viandas. Por lo general no comen, devoran. Y tampoco hablan mientras lo hacen. En caso extremo mascullan algunos monosílabos. No han descubierto todavía que la retención de los impulsos es el preludeo del placer. Incluso, a veces, ya significa el propio placer.

La preparación del aperitivo en casa es algo que corre por mi cuenta y riesgo. El riesgo consiste en tenerlo listo justo diez minutos antes de que Dolors termine de elaborar el plato principal, pues una vez acabado el aperitivo, debemos empezar sin más dilación la comida para que no se enfríe. Tampoco es tarea tan fácil. Mi cometido se desarrolla al lado de la encimera, entre el trasiego de cacharros e ingredientes de la propia comida que ella maneja.

Hay una lucha conyugal soterrada con el fin de conseguir un mínimo espacio para mi pequeña artesanía. Al mismo tiempo, como pinche de Dolors, debo acudir raudamente en busca de los ingredientes o enseres que ella precise. Y eso sucede mientras los dos vamos picando y dialogando sobre algún tema de actualidad a fin de mantener el ritual tertuliano al que induce un aperitivo. Ella puede tomar una banderilla o beber un sorbo de vermut con una mano, mientras con la otra actúa diestramente en la elaboración del plato, lo cual no le impide discutir con agudeza sobre el tema planteado. Nunca dejarán de sorprenderme las insólitas habilidades de Dolors, en esto y en tantos otros asuntos. Ya no cito la pintura, que es lo suyo, pero en otras cosas más triviales posee una maña sorprendente. Incluso con el matamoscas que siempre tiene a mano. Su habilidad en la caza del bicho invasor es prodigiosa. Lo liquida en los sitios más peliagudos sin causar daños colaterales. Puede realizarlo con éxito sobre la pantalla de una lámpara, en el borde de un jarrón o en mi propio brazo. La pericia artística y funcional de sus manos merecería todo un tratado. No sé si dispondré de tiempo suficiente. Con esta mujer la vida ha pasado en un santiamén.

Cuando recibimos invitados el protocolo del aperitivo es idéntico. Entonces Dolors se encuentra sitiada por un grupo que, mientras figonea y huele el plato que ella elabora, va polemizando sobre alguna materia con la copa en la mano. Yo intento atraerlos al salón sin éxito alguno. Semejante gatuperio no sería del gusto del Duque, ya no solo por el caos, sino porque tengo observado que rehúye la promiscuidad de la masa apretujada. En una palabra, aborrece que le toquen sin permiso. Es un defensor a ultranza de su espacio vital. Si se sobrepasan los límites, desaparece misteriosamente.

En defensa de nuestro poco aristocrático aperitivo, tengo que citar una comprobación incuestionable, que además certifico como algo de naturaleza antropológica. La cocina de una masía en pleno funcionamiento ejerce una atracción irresistible en los presentes. De tal manera que, por muchos otros lugares con los que cuente la casa para recibir invitados, siempre acaban todos alrededor de quien elabora el plato. No hay forma de retenerlos en el salón, ni con *whiskies* ni con *caipirinhas*. Tengo la certeza de que este impulso incontrolable de rodear al cocinero es un destello ancestral que tiende a recordar la tribu y su vital fuego alimenticio. Desde niño viví este hábito en todas las casas familiares. Una mezcla de calor, euforia y olores sugestivos invadía los fogones, y allí nos apretujábamos todos. Ahora las cocinas de diseño sin fuego resultan tan asépticas que no tienen adherencia humana. Más bien parecen el tanatorio de los alimentos. Nadie se acerca a quien está cocinando, quizás porque con tanto extractor sobre el guisado desaparecen también los olores estimulantes. Hay una edad en la que estos pensamientos despiertan la nostalgia de un mundo que cada vez es menos el nuestro, y si eres duque, peor aún.