

GAMLA STAN

JUAN GARODRI



Bajo la lámpara de noche, resplandecía en la mesilla la portada del libro de fiestas de San Juan. Me incorporé y lo hojeé. El goteo del agua en la bañera me distraía. Además de níquel verde, los grifos reparten bacilos y gérmenes nocivos, estreptococos y gripes a granel, quién sabe. A medida que leía, la deformación profesional me empujaba a corregir mentalmente la descuidada redacción de los artículos y la fastidiosa métrica de los poemas. Cerré el tocho del libro de San Juan. Había que acercarse hasta el Rollo para presenciar el encierro.

Me levanté del sillón y me duché. Soportaba mal los latigazos del agua fría. No tuve más remedio que regular los grifos (el níquel verde de los bacilos) para acomodar el agua a la temperatura del cuerpo. Tal como suele ocurrir en los hoteles de medio pelo, la operación resultaba laboriosa. Además de los resbalones y del cuidado para evitarlos y de la precaución para aposentar la planta del pie sobre el fondo de la bañera, si me propasaba cinco milímetros al girar la manilla del agua fría, un chorro helador me torturaba las costillas haciéndome saltar peligrosamente hacia atrás, con riesgo de partirme una pierna o desnucarme. Si ocurría, por el contrario, que me excedía en el giro de la manilla del agua caliente, el chorro de un géiser me achicharraba los hombros

y me horadaba el espinazo. En el ajetreo de las maldiciones y en el equilibrio de las intontonas reguladoras, mis vergüenzas oscilaban al compás de los movimientos necesarios para la regulación de los grifos. Advertía mi natural desnudez y se apoderaba de mí el desamparo que arraiga en las cosas abandonadas. Reconocí con sorpresa que mi cuerpo no era el mío, era el de otro, sometido a la curiosidad de la mirada. El tiempo no pasa en balde, pensé, y lo que uno ha aceptado como propio va desapareciendo, tal como desaparecen los recuerdos.

Me miré en el espejo y comprobé que la seguridad de la juventud se percibía ahora como un acabamiento. Mi única salida era huir de allí, que era como huir de mí mismo. Acudiría al encierro, me mezclaría con el bullicio de la gente, me sentaría en una terraza y la olorosa acidez del vino encendería otra vez las estrellas en la raíz de mi corazón.

Salí del hotel. Aunque no me complacían los toros, pensaba que la noche del encierro estaba rodeada de una promesa cuyo sentido no comprendía pero que me atraía.

Avenida de Extremadura abajo, llegué a la plaza del Rollo. El gentío parecía nervioso y excitado. Muchos se hallaban encaramados en las talanqueras, ocupando sitio para el encierro. Miré alrededor y allí estaba ella, sentada en una terraza. Era ella, sí, sola, y el corazón me palpitó en la garganta. En la mesa había una botella de vino y dos vasos. Pensé que estaría acompañada, pero me traicionó la intuición. La llamaba Gamla Stan porque la conocí en una cervecería del casco antiguo, en Estocolmo. La relación amorosa duró poco tiempo pero fue apasionada. La última vez que nos vimos fue en la facultad de filología inglesa. Era un 17 de abril, unos seis o siete años antes, lo recordaba. La habían reclamado desde una universidad española para trabajar en la confección de un atlas lingüístico. Cuando se me acercó en el pasillo de los Departamentos, su rostro mostraba una inquietud abatida.

—Mañana me voy —declaró.

Y se quedó mirándome, los ojos fijos y húmedos. Yo no sabía si expresar o no palabras de ánimo porque la incertidumbre de nuestra corta relación lo llenaba todo, como esos colores efímeros del ocaso.

—Sí, mañana te vas —respondí apenado.

Los ojos se buscaron durante unos instantes y las manos se rozaron levemente. Así nos despedimos.

Esquivando a la gente, me acerqué a la mesa. Gamla Stan dijo:

—Sabía que ibas a venir, eres de aquí.

Entonces me miró con la profundidad azul de sus ojos y parpadeó. Y no supe descubrir si la mirada pretendía recordarme y traerme desde la lejanía o aceptarme tal como ahora era.

Turbado e indeciso me senté a su lado. Sus párpados mostraban una lejana intimidad, quizá la de la tristeza. Como entonces, desprendía un agradable atractivo y

pretendí atravesar otra vez el color de sus ojos. Había que interrumpir la violencia del silencio que se alargaba demasiado. Cuando yo iba a abrir la boca, lo hizo ella.

El vocerío, el tumulto, los altavoces, la exaltación de la fiesta y los acordes triunfalmente desafinados de la charanga, me impidieron entender con claridad sus palabras.

Observé que levantaba la botella y me ofrecía vino.

—¿Tomas vino? —insistió.

—Sí, respondí.

Sirvió vino. Con parsimonia levanté el vaso, lo miré al trasluz y olí con intensidad el líquido, a la manera como hacen los entendidos. Volví a alzarlo y, por encima del cristal, recordé la transparencia acogedora de sus ojos.

—¿Entiendes de vinos? —dijo.

—Algo, no mucho —respondí.

—Es una materia de la que se habla ahora con frecuencia —dijo ella—, hay revistas especializadas que ofertan lotes de vinos con denominación de origen, he visto la publicidad.

Su voz se abría en mi interior como una voz ya habitada. Gamla Stan proponía un tema de conversación, así que no tenía más remedio que continuarlo a sabiendas de mi incompetencia.

La gente se saludaba y se palmeaba la espalda. Unos pasaban repeinados y finos, otros paseaban extraños y lejanos. Los socios de las peñas cruzaban de acá para allá, con pantalones blancos y fajín rojo, o con camisetas alusivas a las fiestas, la mayoría de cualquier manera o desharrapados, eructando la fermentación de su insomnio.

—Hay una clase de vino llamada pitarra — dije—, y procuré dar a mi voz un timbre sonoro que me protegiera de la incultura vinícola.

—¿Pitarra? No lo había oído nunca —dijo Gamla Stan. Y tragó saliva. Recordé algunos datos que ahora exponía como propios y que me afianzaban en el circulillo de la vanidad. Empecé a contarle que después de la recogida de la uva, se procede a la pisa.

—¿Curioso, no? —decía ella. Y la frase poseía la leve retórica de la educación. Interiormente, sin embargo, unos gusanos minúsculos y tenaces roían los brotes de nuestro deseo (sólo Freud sabría por qué) de forma silenciosa...

—Si se deja enfriar la uva —continuó—, la cocción es más lenta, menos violenta: el vino tarda más en hacerse y los caldos suelen mantener restos de glucosa.

Dedicada mi atención a la ufanía vinatera, no advertía las persistentes tragantadas de ella mientras yo hablaba. Los gusanos minúsculos y tenaces aumentaban su tenacidad, acuciados por el aromático y mental referente del vino pisado, fermentado, cocido y derramado o vertido, de forma que tejían en las entrañas una agitada ansiedad.

—¿Qué quiere decir que la uva se enfría? —preguntó Gamla Stan débilmente. Yo me sentía atraído por el suave temblor de aquella voz.

—Se enfría la uva —respondí—, después de que han transcurrido varios días desde la recolección hasta la pisa.

Los gusanos minúsculos y tenaces aumentaban de tamaño y proseguían la zapa de la apetencia, insospechada neurona que resbala del cerebro y se apodera perezosamente de la voluntad. Por curioso que parezca, y a pesar de que poseen naturaleza anafrodita y gélida, los gusanos efectuaban en los íntimos recovecos de ambos una operación que surtía efectos contrarios, es decir, en lugar de sentir escalofríos notábamos quemazones, y un progresivo calentamiento nos dilataba las entrañas (las patitas de los gusanos, seguro).

La excitación del gentío iba en aumento. Muchos grupos pasaban cantando lo de “San Juan le dice a San Pedro, cielito lindo, vamos al toro”, algunos tarareaban lo de la “barrera del prior” y otros gritaban obscenidades musicales.

—Cuando comienza la fermentación —proseguí—, hay que tener buen cuidado de *bajar* el caldo.

—Bajar el caldo. ¿A qué te refieres? —musitó ella.

La voracidad de los gusanos era insoportable: los muslos estaban siendo recorridos por una ¿insufrible? procesión de gusanos enardecidos y ardorosos.

—Es una operación sencilla, la de bajar el caldo, para conseguir que la espuma de la cocción desaparezca de la boca del recipiente —respondí.

—Entiendo —dijo ella—, bajar el caldo es algo así como empujarlo a las entrañas de la tinaja.

—Eso es —dije—. Después, cuando ha terminado de fermentar, que suele ser a los veinte días, dependiendo de que la fermentación se haya hecho con la uva caliente o fría, se limpia la boquera de la tinaja con un paño húmedo y, tras esto, se vuelve a limpiar con un paño mojado en aguardiente. Después se procede a tapan la boca de la tinaja con un paño seco durante más de un mes, aproximadamente hasta primeros de diciembre, época en la que se trasiega.

—¿Qué es trasegar? —preguntó—. Y mientras se servía un nuevo vaso de vino le temblaba levemente la mano.

—Es una operación, respondí, que consiste en trasvasar el caldo de una tinaja a otra, para que se mueva y se airee. (Ay, los gusanos y sus prolongadas ondulaciones incesantes). Llegado el mes de marzo, suele producirse otra fermentación más lenta, proseguí. Con ella desaparecen del caldo los restos de azúcares que le quedan. Hay quien hace el caldo con mosto solo, hay quien lo hace con un poco de *madre* y hay, por fin, quien mezcla el mosto con la madre.

La palabra la hipnotizó.

—¿Qué es la madre? —preguntó atragantándose.

—La madre es el hollejo —asegué—.

—¿El hollejo? ¿Qué es? —dijo.

Una palidez exquisita le hermozeaba el rostro. Yo la miraba fijamente.

—El hollejo es la piel de la uva, el rabito y todo eso, que se ha aplastado con la pisa.

Gamla Stan se sofocaba, los labios entreabiertos y las mejillas fervorosas. No hacía más que repetir: Curioso ¿no? Pero su voz le venía de lejos.

Habíamos terminado la botella. Grupos de gente cruzaban ante nosotros, se detenían, se saludaban, se atropellaban. La muchedumbre iba haciéndose cada vez más espesa. Algunas peñas cantaban canciones sanjuaneras. Los sombreros de la peña de El 27, decorados algunos con insignias de otros años, resaltaban entre las cabezas apelotonadas. Las terrazas del Rollo rebosaban de gente que bebía y esperaba la fugacidad del encierro.

Mientras yo hablaba y hablaba, los ojos de Gamla Stan se clavaban en los míos como ofrendas maduras. La cercanía de los cuerpos propició que las rodillas se tocaran y aprecié el turbador atractivo de la sorpresa porque aunque me apresuré a retirar la pierna, Gamla Stan no la separó o yo, al menos, presentí que no la había separado.

—Perdón —me disculpé.

—¿Por qué? —preguntó ella.

Y levantó el rostro y me miró sin parpadear.

—¿Te apetece tomar una copa? —le dije por toda respuesta.

Y en mi pregunta se resumía el esfuerzo repentino y en cierto modo victorioso de quien, tras no pocas dudas, se arroja de cabeza al agua. Gamla Stan guardó silencio. Me miró los hombros y el pecho, se demoró contemplándome los ojos, la boca, las orejas, las manos y el arranque del cabello, como si evaluara en mi geografía epidérmica algún hueco donde consumir la posibilidad de efímeros arrebatos. Parecían agradecerle mi aparente indefensión, mis ojos asustados, mis manos indecisas. Volvió a tragar saliva y con la yema de los dedos se rozaba los labios.

—En mi habitación, si no te importa —casi suplicó.

Nos levantamos de la mesa y la seguí hasta su hotel, allí cerca. El culo, alto y macizo, dilataba la intimidad del pantalón y sugería la olorosa frescura de la hierbabuena. El pantalón no era ajustado, sino amplio, y la misma abundancia de la tela sacudía rítmicamente sus glúteos de arriba abajo con esa abundancia cadenciosa con que suelen reiterarse algunos compases en los minuetos de Beethoven (el minuetto en sol, por ejemplo). El bullicio era enorme. El gentío se apresuraba a instalarse tras las talanqueras. Los decididos o valientes permanecían en medio de la calle, esperando. Los altavoces de la megafonía pública anunciaban la inminente salida de los cabestros y del toro para el encierro. Pero Gamla Stan no lo presencié aquella noche. Penetramos temblando en la habitación y en ella alojamos la distancia.