



“Sus bocas se aferraron como bivalvos”. El símil podría parecer brutal, pero me gusta Graham Greene, y mucho más todavía Greeneland, esa especie, como se dice, de región de la mente fronteriza tan húmeda en su temperatura moral que separa a los buenos de los malos. El mismo había escrito que la estación del novelista se encuentra entre lo justo y lo injusto, la claridad y la duda, y ese ha sido el territorio que no ha dejado jamás de pisar en medio de sus demonios y contradicciones, la zozobra católica, y la facilidad para penetrar con sus personajes en el lado más oscuro del alma.

He vuelto a leer “El revés de la trama” (1948), una de las mejores novelas que escribió y que ahora reedita Libros del Asteroide, una historia de ficción conmovedora inspirada en la propia experiencia del autor en Sierra Leona, durante la guerra. Somerset Maugham decía que los escritores merecerían ser juzgados por su mejor trabajo. La obra de Greene no es perfecta, hay lluvia fina en su narrativa y otra demasiado gruesa, pero su escritura siempre resulta magra y lúcida, desposeída del adverbio y del juicio moral. Quiso cultivar el gran estilo de su socio católico Evelyn Waugh, sin embargo se alejó del alto tono epigramático. Llegó a contar en la intimidad que cuando se enteró de la muerte del autor de “Retorno a Brideshead”, en el inodoro, alargó la mano para tirar de la cadena y escenificar el dolor por la desaparición de su comandante. Tampoco sucumbió del todo a

Whisky y cenas en Antibes, antes de aburrirse

Conrad, con el que estuvo realmente obsesionado.

El whisky, al contrario que a otros escritores, le ayudaba a serenarse a través de una dipsomanía controlada. Era el principio y el fin de cualquier cosa. De una cena, por ejemplo. “¿Quieres un whisky?” ¿Hace Grouse? Alternaba las marcas –The Famous Grouse, Justerini & Brooks, Glenfiddich, etcétera–, pero jamás el ritual. Paul Rees, un veterano corresponsal de prensa que mantuvo una larga relación con él, cuenta cómo en una ocasión le mostró una botella de Santory y una carta donde la ofrecían un suministro gratuito de por vida de ese whisky japonés si hacía que lo bebiese un personaje de sus novelas. En Antibes, la Costa Azul, donde vivió, le gustaba cenar en compañía y acostumbraba, en cambio, a almorzar solo con un libro como interlocutor. Yvonne Cloetta, su amante, cuenta que fue en una de esas cenas despreocupadas y regadas con vino y whisky en el aeropuerto de Niza, cuando le preguntó si lo amaba. Ella le respondió que no estaba segura, que era demasiado pronto. El calló, y una semana después le dijo que fue justo en aquel mo-

Paseo por Greeneland, el territorio fronterizo de Graham Greene entre el bien y el mal

La mirada de Lúculo

Crónicas gastronómicas



❖ Luis M. ALONSO

mento cuando empezó a quererla, por su sinceridad.

Al contrario de lo que cabría esperar de un británico que había elegido vivir en Francia, Greene prefería la cocina inglesa a la francesa. “Sí, el gigot (pierna de cordero) es bueno”, concedía, “pero la silla de cordero asada

británica es mejor”. Y proseguía: “Nuestras chuletas de cordero son superiores a las francesas. Las salchichas inglesas y la cerveza también son mucho mejores. Prefiero el apple pie (tarta de manzana inglesa) a la tarta aux pommes francesa. Y además estoy muy orgulloso de las tostadas con huevos de arenque”. En ese sentido era un inglés, más que impasible, irreductible.

Hay una anécdota que prueba sus ganas de darle a todo la vuelta. Sentía, al parecer, debilidad por el café irlandés, algo que a cualquier persona con buen gusto podría parecerle extravagante, y se justificaba diciendo que dormía plácidamente después de beber uno. Pero una noche en un restaurante de París, a falta de whisky de la Isla Esmeralda, el propietario le puso escocés en el brebaje y el resultado, contó más tarde, fue deplorable.

En “El fin de la aventura”, otra de sus buenas novelas”, y a propósito precisamente de una cena surge la pregunta de si es posible enamorarse del plato de cebollas que acompaña al grueso bistic de Sarah y Bendrix, supuestamente el mejor que han comido. La escritora Kate Young, colaboradora de “The Guardian”

recrea en un libro la receta que no he tenido necesidad de anotar por su sencillez. En una fuente refractaria ponga en el horno, a 180 grados, una docena o docena y media de chalotas con una pequeña porción de mantequilla, sal y pimienta negra encima de cada una y déjelas durante 40 o 50 minutos hasta que estén doradas. Cuando falten quince minutos haga los filetes, cortados con un buen grosor, en la sartén, después de salpimentarlos. Elija el punto de cocción. Cuando estén listos reserve en papel de aluminio, acto seguido sírvalos en tiras con un chorro de aceite de oliva y las chalotas en un plato caliente. Greene se dejó seducir, en otro momento, por la cocina castellana y los interiores del siglo XVIII del restaurante madrileño Casa Botín, que mencionó en una de sus últimas novelas, Monseñor Quijote.

Murió a los 86 años aburrido de la vida en Vevey, Suiza –un lugar ideal para que cualquier persona inquieta y ambulante se muera de aburrimiento– cuando dejó de percibir el peligro, que era lo único que le resultaba entretenido. Al menos, eso fue lo que, fabulando con sus cosas, pretendía que nos creyéramos con la excusa de una azarosa existencia que lo llevó literaria y físicamente en un incansable trajín de África Occidental y Asia a América, y a implicarse en espionaje y en no pocos conflictos políticos. Ya era hora de beber un trago en compañía de Greene. Y esta noche veré por enésima vez “El tercer hombre”, hip, hip...