

MESA **T**RAVESA

MIGUEL ANGEL RIERA, UN ELEGANTE PARA EL NOBEL

Escribe y retrata
encolando

Caty Juan de Corral

Miguel A. Riera, escritor en candelero por su nominación al Nobel, pulsa el timbre al tiempo que el reloj suma once campanadas. Puntualidad indicada de su gran respeto al prójimo.

Miguel A. Riera, poeta en un principio, hoy más novelista, viste con pulcra elegancia. Aguarda a que me sienta. Observa el entorno. Habla sin conectar sus manos al decir. No fuma, detalle de agradecer. No bebe, ¡ahorral! Escucha con atención y responde con millonaria fluidez. Deduzco que Miguel A. Riera choca con este jueves de octubre, de pronto soleado y caluroso. En un abrir y cerrar de ojos las nubes borran sombras y luces y la hierba del jardín, recién segada, pierde volumen. La copa del ciprés mece los gorrones al son del aire que llega, despeluca los árboles y marcha, privando de movimiento a las ramas.

—A los veinticinco años, Miguel, sus poemas a Nai, sorprenden. ¿Pensaba entonces que sólo era poeta?

—Sí. Yo creía que mi único camino era la poesía. La narrativa era lo que hacían unos seres superiores y creía que me estaba vedado escribir en prosa. Y así seguí durante años, publicando poesía, hasta que en un momento determinado me sentí identificado con la prosa y escribí «Fuita i martiri de Sant Andreu Milà». Y desde entonces sólo he escrito un libro de poemas: El «Libre de benaventuranges».

—¿Al cuento lo sitúa como arte menor frente a la novela?

—No. Ocasionalmente una narración corta puede llegar a alcanzar niveles de genialidad iguales a los de la novela. Y pienso que el mayor prestigio que tiene una novela provee del valor una calidad, lo que en realidad es cantidad.

—Elija un título de entre «La belleza de L'home Premito J. Alcover 1972. «Morricuan cal» Premi Sant Jordi 1973. O «L'endemà de mai», Premio Nacional de la Crítica 1979.

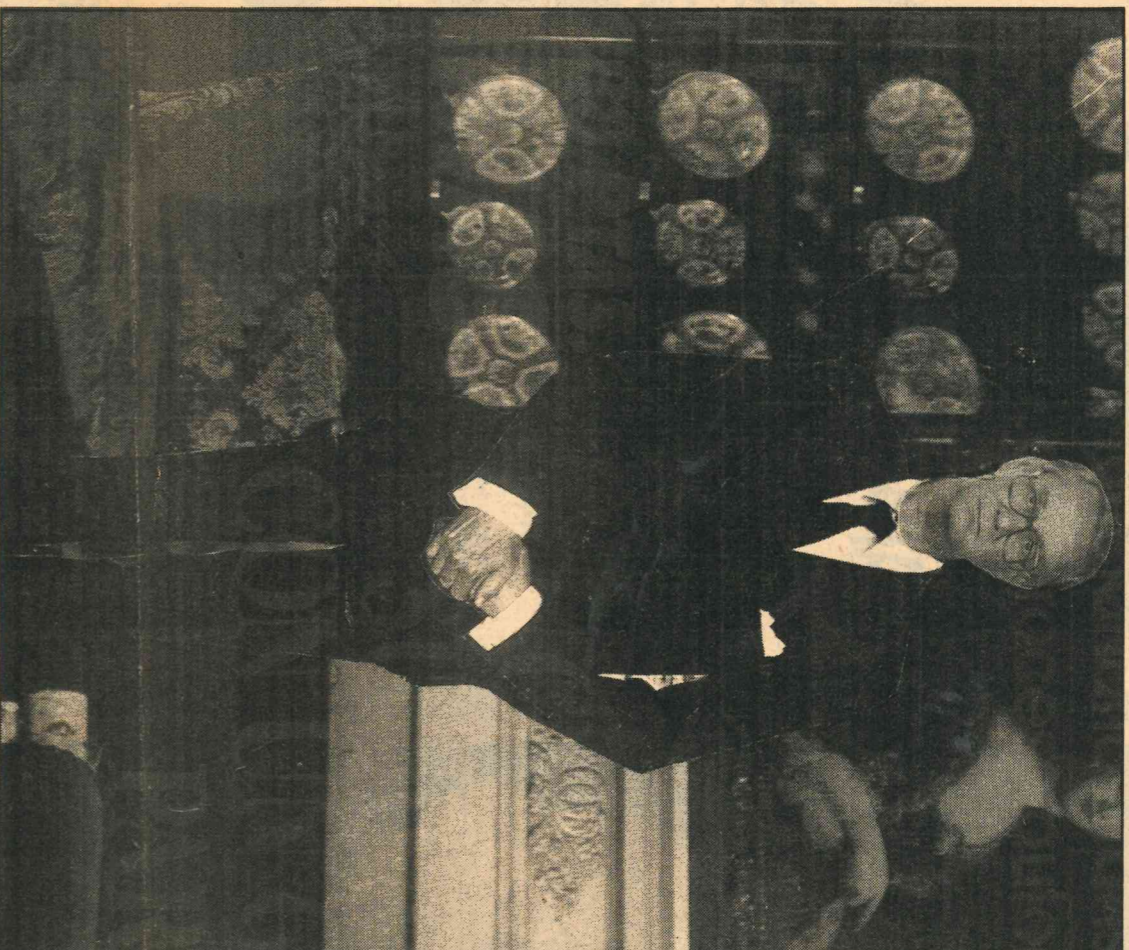
—L'endemà de Mai».

—Es un título precioso!

—Tiene un elemento sorpresa y además es eufórico. Se dice con facilidad.

—¿Cuándo llega a la conclusión de que el amar se los unos a los otros es la base de su religión?

—No puedo precisar cuándo ha sucedido. Es una actitud vital que he ido asumiendo de una forma sucesiva y obsesiva



—¿Entonces la gastronomía que vertebra mi vida...

—«L'endemà de mai» es novela con violencia.

—¿Quiere esto decir que su obra literaria queda fuera de sus predicamentos íntimos?

—No. Mis predicamentos íntimos son manifestados dentro de mi obra poética y desde unos aspectos de mi obra narrativa. Los demás aspectos de mi obra narrativa quedan por describir así como lamentablemente es el mundo.

—¿Comen sus personajes?

—Miguel A. Riera sonríe:

—Comen, aman, conviven, luchan, padecen y ocasionalmente son felices.

—¿Y qué comen?

—No me lo he planteado. Me imagino que comen una cocina primaria que en definitiva es la que me gusta, y más tratándose de unos personajes que se mueven dentro de un ámbito rural.

—Observo detenidamente a mi comensal mientras él fija su atención fuera de la ventana. Su traje, su camisa, su corte de pelo, su controlada y cerebral expresión chocan con este paladar primario que se otorga.

—¿Entonces la gastronomía significa para usted...?

—En el momento actual es un instrumento para medir la pedantería de algunos. Como arte, la gastronomía es un índice de civilización como todos los capítulos que integran cultura.

—Hay que admitir, con bondad, que hoy la riqueza está en manos diferentes, quiero decir que algunas manos que hoy manejan tenedor de plata, antes se sirvieron de los dedos. Es lógico que se presuma de comer langosta cuando antes la humilde acelga era la tajada. Y encuentro muy hermoso el que sean más, muchos más los que le den al paladar lo que su poca fortuna les había negado...

—Y volviendo a usted. Ni el saberse propuesto por el Pen Club catalán a candidato a Nobel, ¿le ha hecho caer en tentación a un extraordinario a la hora de comer?

—No.

—Su imagen poco franciscana me invita a cavilar.

—¿Y tampoco se regaló con un vino de reservar a cava?

—Tomé una copa de cava con mi mujer y mi familia, muy sereno y al mismo tiempo motivado

por la alegría.

—Por lo que no cabe duda de que la severidad en la comida y la serenidad en los brindis genera el mantenerse en forma, ¡muy en forma!

—Miguel A. Riera resta al paladar lo que suma a su imagen, lo que podría convertirse en un Nobel más pulcro y elegante.

—Sabe freír un huevo. Sus ojos aumentan de tamaño. Dobla los dedos y atrapa con ellos el puño de la camisa. Responde: Creo que lo haría, pero no llegaría más lejos.

—¿Por qué la fruta sacrificaría una hora de lectura?

—Sí, no me apreciara mucho el hambre, por ninguna.

—¿Y qué deja por hacer para dedicar unas horas a la lectura?

—¡Todo! Excepto convivir con los míos. Y míos tiene un sentido que sobrepasa el área estrictamente familiar.

—¿Piensa como hombre que ama al prójimo, que la lucha por el Nobel se convierte al final en una obra de buena voluntad?

—Siempre la concesión

es una obra de buena voluntad que está vinculada a una admiración, previa consecuencia de unos valores que se han constatado o supuesto.

Aquí me tonta preguntar sobre la influencia política que mueve la veleta del Nobel. No cedo la palabra a la tentación sabido que mi comensal no comulga con los, y la política.

—Coloque a sus dos compañeros de nominación en la balanza. ¿Qué platillo vence: El de Baltasar Porcel, o el de Pere Calders?

—Yo creo que si esta nominación se llegase a convertir en una candidatura oficial y dado que la literatura en lengua catalana está necesitada a nivel internacional y de la gran promoción que representaría, la existencia de un Nobel catalán, pienso que en el caso improbableísimo que se concediera, partiría, lo que sería hermoso y positivo es que se diera compartido a los tres. Toda vez que así tendría el valor simbólico de que se ha dado a todos los escritores de lengua catalana y a la misma lengua catalana.

—Actualmente se comenta que escribir en catalán es como suscribir un seguro de vida. Por favor, opine sobre el particular.

—Empieza a haber un cierto confusioñismo, derivado de una excesiva proliferación de premios, algunos de los cuales no acaban de ser trigo limpio, pero a pesar de ello, tanto poco se ha llegado a la situación de que escribir en catalán sea tan gratificante que mínimamente se puede establecer un pararelismo en un seguro de vida.

—Restar palabras que siempre hemos usado en las islas, no es como podar la rama que da encanto al árbol?

—Sí, ¡claro!

—Para usted ¿el gato es gat o moix?

—Moix.

—¿Por qué?

—Porque yo escribo el catalán utilizando rebosadamente los variantes dialectales que nos corresponden.

—En Cataluña les encantan a oír. NUESTRO catalán. Y aquí hay quienes se olvidan de NUESTRAS variantes dialectales... ¿Y qué escribe actualmente?

—Estoy trabajando a nivel casi subconsciente, reuniendo materiales en torno a un tema que me seduce desde siempre y que quizás algún día adquiera forma de novela.

—¿El queso que más le gusta?

—Me gustan mucho los quesos españoles y dosifi-

cado el parmesano. Pero no resistiría comerlo con demasiada frecuencia.

—¿Hay o no demonios bajo nuestros pies?

—Bajo nuestros pies, sobre nuestras cabezas y por delante y por detrás. Lo que pasa es que son muy humanos. Por ello no es obstáculo la existencia de los ángeles y yo me dedico a coleccionarlos.

—Y dígame: ¿Confía en la misericordia del Creador?

—Sí, confío en ella pero manifestada siempre a través de portavoces humanos.

Cambiamos de tema y en él entran las hierbas aromáticas y la receta que me da de Berengenas al horno. «Ingredientes para 4 personas: 1 kilo de berengenas, 1 cebolla grande, 3 tomates maduros, 4 dientes de ajo, canela, pimienta negra, pimentón, una cucharada de harina, 1/2 vaso de vino seco, 1 sobre de queso rallado. Se pelan las berengenas, se cortan a tiras a lo largo, se enharinan y se frien. Se van colocando en una fuente que vaya al horno. En una sartén se sofríe la cebolla, los dientes de ajo y el tomate, añádn-dole luego el vino, las especias y la harina. Se deja hervir 10 minutos», añadiendo un poco de agua. Se pasa todo por una batidora y se echa en la bandeja con las berengenas. Se cubre de queso rallado y se pone al horno mediano de 15 ó 20 minutos. Y ya se puede servir.

—¿Elija un color?

—Puede ser el azul. Lo encuentro un color muy relajante y omnipotente en la naturaleza que contempla nos los isleños, además de admitir una riquísima gradación de matices y tonalidades.

—¿Se considera un hombre fuerte?

—Sí, pero con un talón de Aquiles muy grande y por donde se filtran impactos demolidores que hace que deje de sentirme fuerte.

—¿Podría declararse a una mujer calzando unos zapatos estrechos?

—Sí. Siempre que fuese la mía.

—¿Caza perdices en otoño o prefiere cazar ideas al vuelo?

—Prefiero cazar ideas al vuelo. Además es lo único que sé hacer.

—¿Cómo prefiere comer las perdices que no caza?

—En escabeche.

Las campanadas del mediodía caen advirtiendo que una hora ha quedado atrás. Hago una pausa. Atiendo al silencio. Y aguardo impaciente a que pase el ángel que pueda entriquecer la colección de Miguel A. Riera.