

Michel
Onfray
COSMOS

Una ontología
materialista

MICHEL ONFRAY

COSMOS

Una ontología materialista

Traducción de Alcira Bixio

Título original: *Cosmos*, de Michel Onfray
Publicado originalmente en francés por Flammarion

Traducción de Alcira Bixio

Diseño de la cubierta: Departamento de Arte y Diseño, Área Editorial del Grupo Planeta
Fotografía de la cubierta: © TonyMaj - Getty Images

Obra editada en colaboración con Editorial Paidós - Argentina

1ª edición en España, marzo 2016

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 éste 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 (Art. 270 y siguientes del Código Penal). Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear 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

© Michel Onfray and Flammarion, París, 2015
© 2016 de la traducción, Alcira Bixio
© 2016 de todas las ediciones en castellano,
Espasa Libros, S. L. U.,
Avda. Diagonal, 662-664. 08034 Barcelona, España
Paidós es un sello editorial de Espasa Libros, S. L. U.
www.paidos.com
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-493-3194-7
Fotocomposición: Anglofort, S. A.
Depósito legal: B. 2.754-2016

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico

Impreso en España – *Printed in Spain*

Sumario

Prefacio	11
Introducción	21

Primera parte

EL TIEMPO

Una forma a priori de lo vivo

1. Las formas líquidas del tiempo	31
2. Las <i>Geórgicas</i> del alma	53
3. Pasado mañana, mañana será ayer	67
4. El plegado de las fuerzas en formas	87
5. La construcción de un contratiempo	101

Segunda parte

LA VIDA

La fuerza de la fuerza

1. Botánica de la voluntad de poder.	123
2. Filosofía de la anguila lucífuga.	143
3. El mundo como voluntad y como depredación.	155
4. Teoría del estiércol espiritual	169
5. Contener los vértigos vitalistas.	185

Tercera parte
EL ANIMAL
Un álter ego desemejante

1. Epifanía de la bestia judeocristiana	209
2. La transformación del animal en bestia	223
3. El surgimiento de los animales no humanos	233
4. Quien quiere hacerse la bestia se hace ángel	245
5. Espejo quebrado de la tauromaquia	271

Cuarta parte
EL COSMOS
Una ética del universo arrugado

1. Permanencia del sol invicto	297
2. El cristianismo, un chamanismo solar	309
3. La construcción del cielo cristiano.	325
4. El olvido nihilista del cosmos.	337
5. Un epicureísmo trascendental	353

Quinta parte
LO SUBLIME
La experiencia de la vastedad

1. La experiencia poética del mundo.	377
2. La cena del arte contemporáneo	395
3. Estética del sentido de la tierra	407
4. Lo sublime de la naturaleza	421
5. Hacer llorar a las piedras	437
Conclusión: La sabiduría. Una ética sin moral	451
Bibliografía. Libros que nos acercan al mundo	457
Índice analítico y de nombres	473

**PRIMERA
PARTE**

El tiempo

Una forma a priori de lo vivo

El tiempo: sin preocuparme por adoptar un enfoque trascendental, al que siempre preferiría sustituir por el enfoque empírico, puedo proponer una definición del tiempo, es verdad, pero ¿para qué? En «Las formas líquidas del tiempo» (capítulo 1) prefiero partir en busca de un tiempo perdido, el de un champán del año en que nació mi padre, por ejemplo, «1921», a fin de mostrar que nunca hay tiempo perdido. Uno lo cree perdido, pero es posible volver a hallarlo, basta con partir en su busca y saber que uno lo alcanza no tanto de manera cerebral y conceptual como movilizándolo una inteligencia sensual, una memoria afectiva, una reflexión transversal que convoca las sinestesias y las correspondencias caras a los poetas.

Bergson es magnífico, por supuesto, pero Proust el bergsoniano lo es aún más cuando cuenta de manera novelesca el tiempo perdido y después recobrado antes que disecarlo a la manera de un filósofo institucional. Nunca la filosofía es tan grande como cuando quien la practica no es un profesional de la disciplina. El Bachelard de *La intuición del instante* es grandioso, por supuesto, pero, en mi opinión, es más grandioso aún el que diserta sobre el tiempo a partir de una poética del granero o de una fenomenología de la bodega, de la vacilación de la llama de una vela o del aroma dominical de un pollo asado.

En «Las *Geórgicas* del alma» (capítulo 2) busco el tiempo, no a partir de las definiciones dadas por autores de renombre, sino recordando mi propio descubrimiento de los tiempos, el de la infancia, de los juegos en el bosque, de las cabañas en la espesura, de las caminatas solitarias en el campo, de los paseos por las sendas arboladas bajo la bóveda de camafeos de otoño, de las salpicaduras en el agua del lavadero, de las anguilas jóvenes pescadas con la mano. Tiempo de la adolescencia, también,

que permitía a ese joven que era yo devorar libros, tomar lecciones de trabajo observando a mi padre cultivar su huerta. Nunca fue tan bien impartido un curso de metodología sin que nadie en realidad lo impartiera. Las hileras limpias y perfectas, las amelgas claramente dibujadas, el alineamiento de las verduras, las plantas aromáticas en el lugar más conveniente, las flores en el suyo.

El gusto por el trabajo bien hecho me fue transmitido de ese modo. Me ha quedado asociado al sabor intenso de la cebolleta, al de la fresa que un día me transfiguró en sazón (he contado esta experiencia en el prefacio de *La razón del gourmet*), al perfume embriagador de las clave-linas cuando se apaga el ardiente calor de las tardes de verano, al olor de la tierra cuando se espera la lluvia, al olor a desierto que recobré un día en el Sahara, o después de la tormenta, a aquel aroma de jungla experimentado un día en Brasil. La naturaleza fue para mí la primera cultura y me llevó mucho tiempo distinguir entre la cultura mala, la que nos aleja de la naturaleza, y la buena, aquella que nos acerca a ella.

Son muchos los libros que nos privan del mundo cuando pretenden describírnoslo. Cada uno de los textos fundadores de las tres grandes religiones pretende abolir a los demás para quedar ellos solos. Estos tres relatos generaron una amplia plétora de libros que los comentan, obras igualmente inútiles para comprender lo real. El jardín es una biblioteca, mientras que hay muy pocas bibliotecas que sean jardines. Mirar trabajar a un jardinero día tras día a veces nos enseña mucho más que leer interminables libros de filosofía. El libro solo es bueno cuando uno aprende a prescindir de él, a levantar la cabeza, a apartar la nariz del volumen para mirar el detalle del mundo que no espera sino nuestra atención.

Mi padre, en su jardín, obedecía al ritmo de la naturaleza. Conocía el tiempo genealógico. Vivía sin preocuparse por el tiempo contemporáneo, que es el tiempo de instantes disociados del pasado y del futuro, tiempo muerto que no procede de ningún recuerdo y que no prepara ningún futuro, tiempo nihilista hecho de jirones de momentos arrancados al caos, tiempo reconstruido por las máquinas de producir virtualidad y de presentárnosla como la única realidad, tiempo desmaterializado de las pantallas que sustituyen al mundo, tiempo de las ciudades contra los campos, tiempo sin vida, sin savia, sin sabor... El olvido de aquel tiempo virgiliano es causa y consecuencia del nihilismo de nuestra época. Ignorar los ciclos de la naturaleza, no conocer los movimientos de las estaciones y no vivir sino en el cemento y el asfalto de las ciudades, el acero y el vidrio, no haber visto nunca una pradera, un campo, un soto-

bosque, una selva, un monte bajo, una viña, un pastizal, un arroyo, es vivir ya en el nicho de cemento que acogerá un día un cuerpo que no habrá conocido nada del mundo. ¿Cómo hallar entonces el lugar que uno ocupa en el cosmos, en la naturaleza, en la vida, en su vida, si uno vive en un mundo de motores contaminantes, de luces eléctricas, de ondas solapadas, de sistemas de vídeos de vigilancia, de calles alquitranadas, de aceras sembradas de deyecciones de animales? Sin otra relación con el mundo que la de objeto en un mundo de objetos, es imposible salir del nihilismo.

El pueblo gitano, pueblo de la oralidad, de la naturaleza, del silencio, de los ciclos de las estaciones, ese pueblo tiene el sentido del cosmos, al menos para aquellos que aún se resistan a las sirenas de lo que se presenta como la civilización; en otras palabras: el sedentarismo confinado al hormigón. En «Pasado mañana, mañana será ayer» (capítulo 3), interrogo a ese pueblo que gusta del silencio y de la tribu. Habla a los erizos y los erizos le responden. Los gitanos no tienen el sentido de la condena cristiana, ignoran el pecado original, por lo tanto no están sometidos a la dictadura del trabajo productivista. Los gitanos viven según el tiempo de los astros y no según el tiempo de los cronómetros.

Su vida natural parece un insulto a la vida mutilada de los *gadje*, los no gitanos. Porque, fieles a sus tradiciones, quienes se resistieron a la cristianización triunfan como pueblo fósil, son el testimonio vivo de lo que fuimos antes de la sedentarización: personas de viaje, tribus en movimiento, pueblos que toman la ruta en primavera o que se instalan en campamentos para hibernar, muestran que también nosotros, hace miles de años, preferíamos meditar frente a un fuego antes que perder tiempo en los transportes públicos, que queríamos vivir con los animales y comiéndolos para vivir en vez de vivir lejos de los animales a los que sacrificamos industrialmente para comer su carne insípida.

Como la huerta, el campamento gitano en la campiña siempre ha sido para mí una lección de sabiduría. El odio vengativo contra ese pueblo se vindica contra lo que ya no somos y que lamentamos haber perdido: la libertad. La eterna persecución que los acompaña, hasta en las cámaras de gas nazis, nos dice que esto que se presenta como civilización se asemeja con frecuencia a la barbarie, y que lo que los civilizados llaman barbarie es con gran frecuencia una civilización cuyos códigos han perdido, exactamente como hemos perdido los de las ruinas sumerias o acadianas, hititas o nabateas.

En «El plegado de las fuerzas en formas» (capítulo 4) propongo la hipótesis de que el tiempo no está en ninguna otra parte, sino en cada

célula de lo que existe. La estrella colapsada de la que procede todo lo que existe lleva en sí una cadencia: la obsidiana y el helecho, el *papilio machaon* y el ginkgo, la cresa y el tábano, el león y el cordero, la jirafa y el toro de lidia, o también y mejor aún, el trigo encontrado en las pirámides que puede germinar cuarenta siglos más tarde si dispone de las condiciones para la germinación o las palmeras que solo florecen una vez en la vida, cada ochenta años y luego mueren; pero también, por supuesto, los seres humanos, portadores de un reloj interno de resortes desigualmente tendidos por el cosmos.

Finalmente, en «La construcción de un contratiempo» (capítulo 5), examino los efectos de la abolición del largo tiempo que rigió desde la Antigüedad romana hasta la invención del motor en el siglo XIX: el tiempo del paso de caballo. La aparición de las máquinas de fabricar tiempo virtual (teléfono, radio, televisión, pantallas de vídeo) dio muerte a aquel tiempo cósmico y produjo un tiempo muerto, el de nuestros tiempos nihilistas. Nuestras vidas, congeladas en el instante, están desconectadas de sus lazos con el pasado y con el futuro. Para no ser un punto muerto de nada en la nada, nos hace falta inventar un contratiempo hedonista, a fin de *crearnos libertad*; dicho de otro modo, lección nietzscheana infiel a Nietzsche, nos hace falta elegir en nuestra vida y para nuestra vida lo que querríamos ver repetirse sin cesar.

El alma humana, que es material, lleva pues en ella la memoria de una duración que se despliega más allá del bien y del mal. La duración vivida no se percibe naturalmente, se mide culturalmente. Nuestro cuerpo la vive sin saberlo; nuestra civilización la mide para enjaularla, para domarla, para domesticarla. La civilización es el arte de transformar en tiempo mensurable, por lo tanto rentable, una duración corporal escrita que da testimonio de la permanencia en nosotros del ritmo cósmico que se nos hace necesario conocer. El tiempo es una fuerza estelar a priori plegada a posteriori en todo lo que ha adquirido forma. Es la velocidad de la materia, y esa velocidad es susceptible de una multiplicidad de variaciones. Esas variaciones definen lo vivo, la vida.

CAPÍTULO 1

Las formas líquidas del tiempo

Podría decir del tiempo que es la «velocidad de la materia». Agregaría así una definición teórica, y hasta teorética, a esta realidad que pone en aprietos al pensamiento a causa de su carácter fluido, corriente, huidizo, evanescente, fugitivo, efímero, fugaz. Semejante contribución no haría más que sumarse pues a los múltiples intentos de captar lo inasible. Así, el «fluir del río» de Heráclito, la «forma móvil de la eternidad inmóvil» platónica, el «intervalo que acompaña el movimiento del mundo» estoico, el «número del movimiento según el antes y el después» aristotélico, la «imagen de lo Uno que está en lo continuo» de Plotino, el «accidente de accidentes» epicúreo, la «serie de ideas que se suceden» en Berkeley, la «forma a priori de la sensibilidad» kantiana, la «sucesión infinita de momentos particulares» de Kierkegaard, el «fantasma del espacio que obsesiona a la conciencia reflexiva» bergsoniano, las «dimensiones de la aniquilación» sartrianas definen la noción sin llegar nunca a agotarla.

Desde el momento en que habla del tiempo, el filósofo está obligado o bien a agregar una definición a la historia de las ideas o bien a embarcarse en una disertación sobre el tiempo que es sin ser, sobre el tiempo del que sabemos qué es mientras no hablemos de él, pero del que no podemos ya decir más nada en cuanto nos interrogamos sobre él; sobre el tiempo reducido al presente, pues el pasado y el futuro no existirían sino presentificados, sobre la inexistencia del tiempo cubierto por la duración vivida, sobre la imposibilidad de una teoría del tiempo porque tal teoría se inscribiría en la temporalidad, sobre la menor pureza del tiempo, forma degradada de la eternidad y por lo tanto de la divinidad. El destello de una serpiente que desaparece en la hierba.

He leído lo que han pensado y escrito sobre el tiempo los pensadores. Con frecuencia, las fórmulas son bellas, las intuiciones justas, a me-

nudo los vuelos líricos disimulan consideraciones sensatas sobre el pasado que ya no existe y el futuro que aún no es; por consiguiente, sobre la inexistencia de lo que ya no es y de lo que todavía no es, salvo en el instante que concentra en sí esta extraña alquimia, pues no es un punto sino que es en sí mismo una duración, una criatura extraña cuya cabeza y cuya cola se encuentran, en el caso de la primera, delante del tiempo y en el de la segunda, detrás de él. El presente que también se ajusta a la ley del tiempo, por supuesto, parece no ser más que un instante furtivo en el cual se juega esta metamorfosis del futuro en pasado, pues todo pasado resulta ser un exfuturo que ya fue. Para lograrlo solo le hace falta pasar por la trituradora del presente, invisible transformador del ser en nada.

Yo lo que quería era partir en busca del tiempo, no de manera conceptual, nouménica, sino de un modo nominalista. Quería *un* tiempo perdido y no *el* tiempo perdido. Todavía no había visto morir a mi compañera, si no probablemente hubiera deseado recobrar un tiempo que habría sido el nuestro, aquí o allá, en espacios vividos, en lugares recorridos, en duraciones talladas en el mármol de dos memorias devenidas una. Tiempos antediluvianos de la juventud, tiempos compartidos de la vida que iba haciéndose, largos tiempos de la dulzura cotidiana, luego tiempo de los tiempos de dolor, tiempo de la larga enfermedad, tiempo del sufrimiento, tiempo de la agonía, tiempo de la muerte, tiempo del duelo. El tiempo de ese tiempo vendrá quizá un día; por el momento, es demasiado pronto.

Yo había elegido el tiempo del nacimiento de mi padre: «1921». Aquel año fue en filosofía el de *Marte o la verdad de la guerra* de Alain, pero también del *Tractatus logico-philosophicus* de Wittgenstein; el del segundo *Quinteto* de Fauré; pero también de los *Seis lieder* de Webern; el de la *Mujer dormida al borde del agua* de Vallotton, pero también *Why not sneeze*, un *ready-made* de Duchamp; el de la muerte de Saint-Saëns, pero también del Salón Dadá de París; el de la publicación de *Sodoma y Gomorra* de Marcel Proust, pero también de las últimas páginas del *Ulises* de Joyce; el año de la matanza ordenada por Lenin de novecientos marinos de Kronstadt que pedían precisamente que se respetaran los ideales de la Revolución rusa y también el del ascenso de Hitler al poder encabezando el Partido Nazi; el del bolcheviquismo triunfante, pero también el de la Nueva Economía Política y de la ayuda de Estados Unidos a la Rusia leninista exangüe; el año de la condena de Sacco y Vanzetti, pero también de la defensa pública de esos dos anarquistas que hace otro anarquista por entonces no tan conocido: Benito Mussolini; el año de la publicación de *Psicología de las masas y análisis del yo* de Freud,

pero también, del mismo autor, de *Sueño y telepatía*, en otras palabras, el fin de un mundo y el advenimiento de otro. La guerra de 1914 alumbró un tiempo que proscribía el tiempo antiguo; en 1921, el nihilismo se expande como una mancha de tinta sobre la página de la civilización judeocristiana.

Yo quería recobrar ese tiempo que no había conocido, «1921», aunque fuera hijo de ese año en todos los sentidos del término. Esa fecha de nacimiento de mi padre supone su propia concepción. Su padre, herrador que había servido en el 13.º Regimiento de Coraceros, anexo al 104.º Regimiento de Infantería durante la Primera Guerra Mundial, que volvió intoxicado con gas de las batallas del Este, que fue condecorado por una campaña efectuada en Italia en 1916, que «regresó por el frente francés el 29 de julio de 1918» y que fue licenciado el 14 de marzo de 1919, según dicen sus documentos militares, había concebido a ese niño, mi padre, después de haber vivido esa guerra, la matriz del nihilismo de nuestra época que se contenta con vivir en la persistencia de sus resabios. Muchas veces me dije que un simple estallido de obús que volara al azar, una bala cualquiera que efectuara su trayectoria en dirección de mi abuelo, lo habría eliminado, ciertamente, pero también, a su manera, habría eliminado a mi padre y, por extensión a mí mismo. Con las decenas de millares de proyectiles que estriaron el cielo negro de aquella época, se cercenaron muchas vidas, otras se salvaron y de estas últimas emergieron vidas que continuaron su camino, inocentes de ese azar que, a ciegas, distribuía furiosamente el ser y la nada.

Casi un siglo después, me encontraba en el este de Francia, no lejos de esa tierra henchida de la sangre de los soldados, cebada de carne humana, empapada del estertor callado de la agonía de los combatientes. Debía pues mi presencia en el mundo a un extraño azar conjugado con ese otro que hizo que, en el combate seminal que presidió mi llegada, haya habido también muchos muertos para que una sola vida triunfe, la mía. Lo aleatorio dictaba verdaderamente la ley; yo procedía, por tanto, de una serie inaudita de fortunas adecuadas. Dios no tenía nada que ver en esta aventura que lleva a un ser a ser, antes que a permanecer como una potencialidad que nunca llegará a adquirir existencia.

A comienzos de 2012 me encontraba en Champagne con mi amigo Michel Guillard, a quien conocí en 1990, en la época en que él dirigía la revista *L'amateur de bordeaux*, creada por él mismo y Jean-Paul Kauffmann. En aquel momento nos habíamos tomado nuestras tres buenas

botellas, cosa que también hicimos en otras ocasiones. Me había propuesto que yo aportara mi contribución a la clasificación de los paisajes de Champagne de la Unesco. Visitamos las bodegas y leímos con emoción los grafiti que contaban historias de personas grabadas en la creta que conserva su recuerdo y nos lo trae hasta nosotros. Retratos ingenuos, dibujos eróticos, apellidos o nombres de cuerpos desvanecidos mucho tiempo antes, fechas, arañazos de almas que dejan una huella en la vida antes de que la nada retome sus carnes, esos ecos en los grabados rupestres narraban también la vida subterránea durante los bombardeos de aquella famosa Primera Guerra Mundial. Enterrada viva, la población vivía bastante cerca de los que morían al aire libre, sobre ellos, en el momento del combate, antes de ir a reencontrarse con la tierra de su última morada.

El subsuelo de Champagne conserva esas huellas como Lascaux conserva las suyas. Pero guarda además otra memoria: millones de botellas protegidas de la luz, preservadas del tiempo mecánico de las vidas modernas y que han atrapado el tiempo. No hay lugar más mágico para partir en busca del tiempo perdido que una bodega en la que, si uno sabe saborear el alma de un vino, puede tener acceso al tiempo recobrado. Mejor que una biblioteca que dice sin sugerir, que aporta la memoria sobre una bandeja sin invitar al cuerpo a descubrirla, la bodega reúne, contiene, conserva la historia, la grande y la pequeña, ambas cristalizadas en los simulacros atómicos que restauran el cuerpo con cosas conservadas en el vidrio con forma de alma, de aura, si se quiere. Una botella es una lámpara de Aladino que hay que saber acariciar.

Michel Guillard me había conducido al dominio de Dom Pérignon y me presentó al señor del lugar: Richard Geoffroy. Distinguida, elegante, con estilo, con clase, la conversación de Geoffroy, barroca como la de un eminente jesuita del Gran Siglo, recelaba y ocultaba más de lo que revelaba. Decía, sí, pero lo que había que entender se hallaba entre las palabras, al costado, a través de las palabras, como la luz que penetra un cristal para irrigar un vino y revelar los rubíes de su color. Más tarde comprendí que ese hombre sensual y voluptuoso, pero cerebral, o cerebral pero sensual y voluptuoso, no confía en las palabras que enmascaran las cosas y mediatizan lo real que se evade en el momento mismo en que se lo nombra.

Me hacía pensar en Baltasar Gracián (1601-1658), autor de algunas obras maestras del Barroco español: *El héroe*, que teoriza sobre el no-sé-qué y la fortuna, el heroísmo sin defectos y el gusto exquisito, la excelencia del grande y el ascendente natural; *Oráculo manual y arte de prudencia*, que hace lo mismo sobre el saber y el valor, las buenas maneras y las

maneras chabacanas, la intención recta, el hombre de gran fondo, la excelencia del excelente, el gusto fino y la alta valentía; y también *El discreto*, que diserta sobre el espíritu y la grandeza de alma, el hombre penetrante e impenetrable, la celeridad de los felices recursos, la selecta erudición y su acertada aplicación y el hombre universal. Este hombre tiene peso cuando habla, pero tiene aún más peso cuando sugiere y pesa definitivamente, cuando renuncia a hablar para actuar.

Actuar es, para este hombre, hacer ese vino mítico, darle cuerpo y vida, alma y carne. Pensarlo y crearlo. Ambicionarlo. Producirlo. Inventarlo. Imaginarlo. Engendrarlo. En suma, encararlo, en el sentido etimológico: darle una cara. Suponerlo. Razonarlo y reflexionarlo. Conjeturarlo. Estimarlo. Desearlo. Elaborarlo. Construirlo, como el arquitecto construye un edificio, o criarlo, como los padres crían a su hijo, darle altura y grandeza. Cogitarlo del modo cartesiano. Hacerlo. Si me atreviera a una especie de sinestesia, diría: *escribirlo*.

Yo había escrito sobre Dom Pérignon en *La razón del gourmet*. Creo que el espíritu del tiempo se concentra en un estilo y que, producidos en una misma época, uno halla en un vino y en una pintura, un mueble y una obra musical, una novela y un libro de filosofía, un edificio y un invento, un poema y una receta de cocina, una comunidad de principios, un mismo ángulo de ataque de lo real, una participación semejante en un período idéntico. Lo que es en un momento dado, se encuentra también en cada uno de sus fragmentos diseminados. Existe una correspondencia entre todos los átomos constitutivos de un mismo simulacro que cristaliza partículas de nuestra contemporaneidad.

Veamos el caso de Dom Pérignon, que es contemporáneo de Luis XIV (1638-1715), pero también de Lully, Watteau y Vivaldi, los artistas de la alegría, del gozo, de la ligereza, de lo ascendente sin trascendencia. También comparte el siglo con Newton, que revolucionó la visión que se tenía entonces del mundo: la mitología cristiana deja paso a la física, el científico afirma la identidad entre la materia y la luz, reduce lo real a partículas mantenidas en relación por un sistema de atracción, piensa el cosmos y permite que los hombres encuentren su lugar, no ya en un cielo habitado por los ángeles, sino en un éter poblado de cometas y de estrellas, de meteoros y de planetas que obedecen a una misma energía pagana.

Newton se ocupa de la manzana que cae; Dom Pérignon, de la vid que sale de la tierra. El primero encierra el cosmos en fórmulas; el segundo, en botellas. El benedictino hace obra pía inventando el método, dicen, que permite contener la presión en una botella sin que esta explote. La burbuja domada reaparece en la pintura de la época: Simon Lutti-

chuy, Hendrik Andriessen y Simon Renard de Saint-André pintan vanidades o Karel Dujardin una alegoría que la afirma: *Homo bulla*. El hombre es una burbuja, frágil como una burbuja, evanescente como una burbuja, efímero como una burbuja. La mosca lo dice en el detalle del cuadro, la mancha de una fruta, el pétalo ligeramente marchito, el cuchillo en desequilibrio en el borde de la mesa, las volutas del humo, el reloj de arena tumbado, el péndulo en movimiento, el reloj de pulsera negligentemente posado sobre una bella alfombra, la mariposa tan liviana como un alma que se eleva, la copa finamente cincelada, la taza desportillada, el cráneo, todo esto dice a quien quiera ver, por lo tanto entender y comprender: la vida es frágil, muy frágil, exageradamente frágil. Una burbuja y nada más.

Como tal y en cada copa, el champán conserva la memoria de su siglo de nacimiento con las múnadas sin puertas ni ventanas de Leibniz; recuerda las modificaciones múltiples y variadas de la única sustancia espinosista; concentra el claroscuro de Rembrandt donde los personajes se abren al espectador en una burbuja de luz que destruye la oscuridad de la nada; recuerda la limpidez de Vermeer que aprisiona la claridad fugaz en el reflejo de una perla colgada en la oreja de una mujer que se acerca a la ventana o en el mundo reproducido en miniatura luminosa en el borde de una jarra decorada con vidrio soplado en el que se pueden ver petrificadas... burbujas.

Pero, además de lo absoluto de ese vino absoluto o de ese vino de lo absoluto, el champán sintetiza también lo relativo, lo relativo de un tiempo, de una época, de un clima, de una estación, del trabajo de los hombres, de las variedades de una cepa, del genio de las combinaciones. Expresa, por lo tanto, el gran tiempo de la historia, pero también el tiempo pequeño de los historiadores. Mezcla el tiempo de todo el mundo, el de la geología, de la naturaleza, del universo, del cosmos, pero también el de cada uno de nosotros, sus buenos y sus malos recuerdos, su infancia y su juventud, sus años mozos y su tiempo de adulto; y más aún, en función del tiempo vivido. Expresa los presentes metamorfoseados y los desaparecidos, tal y como los conserva la eternidad en el alma de los sobrevivientes. Michel Guillard, Richard Geoffroy y yo mismo habíamos acordado que un día partiríamos en busca del tiempo perdido con un Dom Pérignon 1921.

Ese día llegó. Mi padre había muerto la noche de Adviento. Su entierro se ahogó en una borrasca de viento y de lluvia. Días después, nevó.

Yo había descubierto en el pequeño cementerio del poblado natal de mi padre, el mío, mi aldea y mi cementerio, pues, que la nieve lo había cubierto todo. Una sola huella de pasos anónimos había trazado un camino en la blancura; y conducía a su tumba. Yo recordaba el blanco de aquel día, el cementerio blanco, la tumba blanca, el cielo blanco, el alma blanca, mi corazón desangrado hasta quedar blanco, cuando llegué a Champagne, aquel diciembre, el 13 para ser preciso, ¡y todo estaba blanco!

Yo tenía cita con un poco del alma de mi padre y, al descender del tren, resbalé en el suelo, como me había resbalado cerca de su tumba el día del entierro, y terminé hundiendo un pie en la tierra blanda de una sepultura vecina que creí que me tragaba. En Champagne el suelo estaba helado. Junto a la ruta que conducía a Épernay, todo estaba blanco: blanco el verde del pasto de los senderos, blanco el pardo de los troncos y las ramas de los árboles, blanco el cielo gris de invierno, blancos los ladrillos y el moho de las tejas de las casas, blancos los colores de los automóviles, de los objetos, de las cosas, blanca aquella mañana pálida en que yo corría el riesgo de ir al encuentro del alma apagada de mi padre, cuando todavía revoloteaba en la mía la de mi compañera muerta hacía solo cuatro meses casi exactamente. Bajo el hielo que cubría el estanque de un parque, creí ver un rostro que era muy real puesto que ocupaba de manera obsesiva mi espíritu.

En el edificio Moët & Chandon, me encuentro con Denis Mollat, mi amigo librero de Burdeos que conoce todos los vinos y a quien debo todo mi saber en la materia. También está Franz-Olivier Giesbert, gran dandi disimulado bajo los rasgos de un Diógenes impecablemente vestido. Michel Guillard, quien ha organizado el encuentro, tiene la mirada chispeante, como el monje jesuita que es, sabiendo que va a cometer un pecado de gula de excepción. Nos reunimos con Richard Geoffroy, el maestro de ceremonias, jefe de bodega de Dom Pérignon y con Benoît Gouez, su equivalente en Moët & Chandon. La Cena pagana tiene lugar en la sala del consejo de dirección de la casa, el lugar estratégico, el enclave del dispositivo de ese lugar mítico. Fuera, el parque está cubierto de un manto blanco. Un viejo y grueso árbol sostenido por cables parece vaporizado de escarcha.

10.05. La hora ideal para la degustación, si hemos de creer a los especialistas. A esta hora, el cuerpo se encuentra en la mejor disposición para apreciar, sentir, degustar. La hipoglucemia hace su trabajo, el apetito viene desde lo más profundo de las partículas, los átomos esperan su tributo y solicitan la carne a fin de ponerla a disposición de lo que adviene. A esta hora blanca de la mañana, las botellas esperan. El vino que

vivía durmiendo o que dormía viviendo, va a ser despertado como un ser al que uno no desea sobresaltar. Una princesa líquida.

Michel Guillard, odontólogo de profesión, se ha preparado para decir unas palabras. Yo había deseado algún género de silencio apto para crear las condiciones de recogimiento y Michel había consentido, pero no pudo evitar quebrar un poco esta mística pagana con una breve exposición complementada con diapositivas. Reducida al mínimo, esta intervención me permitió aprender que nuestra visión dispone de 1.000.000 de conexiones nerviosas, que contamos con 200.000 para la somestesia (la sensibilidad del cuerpo que maneja la sensación de estar en el mundo), con 100.000 para la audición, 50.000 para el olfato y 10.000 para el gusto. En otras palabras: el proceso de hominización ha hecho de nosotros animales bien dotados para la visión, pero desaventajados en el olfato y el gusto. La civilización ha desnaturalizado así al animal que somos para transformarnos en observadores del mundo al precio de una deplorable incapacidad para olerlo y degustarlo. Así es como nos apartamos cada vez más de lo real para contentarnos con gozar de las imágenes que lo representan.

Yo, que había bromeado con Michel Guillard diciéndole que la mejor manera de hablar de amor no era probablemente discutir de ginecología, tuve que admitir que la información que nos daba era una forma de recordarnos hasta qué punto nos hemos convertido en «animales desnaturalizados», para utilizar la expresión de Vercors, quien decía que tenía en mayor estima ese libro epónimo que *El silencio del mar*. Degustar un vino de Champagne que sintetiza una cantidad increíble de operaciones culturales y representa una cumbre de artificio y de antinaturalidad, se ofrece paradójicamente a cuerpos más dotados para ver el champán que ¡para apreciar su aroma y su sabor! Hablando de esas botellas que íbamos a degustar, Richard Geoffroy se mostraba partidario de no explicarlas, no describirlas, ni analizarlas, sino escucharlas. No contarlas sino encontrarlas. Permaneció casi silencioso durante las dos buenas horas de esta degustación. Su silencio tenía la elocuencia de un monje budista renunciando a hablar del mundo para contentarse con vivirlo.

El detalle de la degustación le fue confiado pues a Benoît Gouez. Resulta que Benoît era hermano de uno de mis antiguos alumnos de filosofía en Caen. Veníamos a degustar un Dom Pérignon 1921, pero Gouez nos confió que las raras botellas de Dom Pérignon que se conservaban de aquella época habían entrado en la historia y que su rareza patrimonial obligaba a conservarlas. Richard Geoffroy había traído de todas

maneras, para el ojo, una botella mítica, comprada en una venta que dispersaba la colección armada en la década de 1930 por Doris Duke, una heredera de tabacaleras estadounidense fallecida en 1993. Las botellas degustadas fueron pues Moët & Chandon. Para evitar ir directamente al «1921», Richard Geoffroy y Benoît Gouez tuvieron la delicada idea de proponer un recorrido iniciático construido sobre algunas fechas emblemáticas de mi existencia. Conmovedora iniciativa.

Así fuimos descubriendo, paso a paso, las cifras de ese itinerario. Primera degustación: «2006», creación de la Universidad Popular del Gusto de Argentan. Segunda: «2002», creación de la Universidad Popular de Caen. Tercera: «1983», fecha de mi entrada en la Educación Nacional como profesor de filosofía. Cuarta: «1959»: año de mi nacimiento. Quinta: «1921», la cosecha que ya conocemos. Una biografía al champán. Nunca tendría ganas de degustar el «2013», año de la desaparición de mi compañera, un vino que aún no existe. Para el champán, un tiempo pasado, aún no presente y que está por venir. «2013» será un vino en la primavera de 2014. Entonces, lo que fue será.

Comienza la magia de esta degustación asimilable a una lección de ontología concreta, a un curso de metafísica aplicada. El *pasado* del vino permite ir desde sus condiciones de posibilidad a su ser; su *presente*: de su ser presente a su dispersión; su *futuro*: desde sus metamorfosis a su muerte. La vida de un vino replica pues la de un ser humano y hasta de un ser, de un ser vivo: de la potencialidad a la aniquilación, pasando por los diferentes grados del ser. El pasado del vino resume primero un pasado muy lejano que hace posible el presente: un *pasado geológico*, que incluye la formación de la tierra, la naturaleza de los subsuelos, luego de los suelos. Las rocas volcánicas constituidas después del enfriamiento del magma: el granito; las rocas sedimentarias producidas con los depósitos de fósiles y la erosión: calcárea, greda, canto rodado, arcilla, marga, grava; las rocas metamórficas estructuradas como consecuencia de la presión ejercida sobre estos dos tipos de roca: esquisto y gneis. Beber un vino es absorber átomos de piedra que perfuman lo que se ingiere.

Después, está el *pasado de la tierra*. Los bosques primitivos fundidos sobre sí mismos, las estratificaciones de los cadáveres de animales descompuestos, la podredumbre de las hojas, estación tras estación, durante millones de años, las deyecciones de los animales, las excavaciones de miles de lombrices desde tiempos inmemoriales, la mezcla de agua y de fuego con los diluvios, las inundaciones sin fin y los abrasamientos del

sol y después los de las heladas, tantos átomos quebrados, rotos, asociados, compuestos, descompuestos, recompuestos para producir una materia noble. Tierras arcillosas, tierras calcáreas, tierras con alta concentración de humus, tierras arenosas, mezcla de todas esas tierras. Beber un vino es absorber átomos de tierra que perfuman lo que se ingiere.

En la copa de vino de Champagne se halla pues la memoria más antigua de los fósiles de la Era Secundaria, pequeños animales muertos calcificados y convertidos en fantasmas sólidos que retienen el agua. En ese *pasado de los paisajes* se encuentra la creta ligera y porosa, la marga desmenuzable y acuosa, la arcilla grasosa y plástica, las arenas secas y porosas. Todo esto en un paisaje que, por sus volúmenes, sus exposiciones al viento, al sol, a la lluvia, por su interacción con los elementos, crea la especificidad de ese tiempo primero. Nosotros venimos de esta geología, salimos de estas aguas primitivas, fuimos moluscos antes de ser cataadores de vino, y degustar el vino puede conducirnos hasta esos tiempos de antes del tiempo que solo puede comprender el cerebro de un hombre. Fuimos tierra y arcilla animadas por un soplo.

La copa de champán reúne también el *pasado climático*: el de los tiempos más antiguos, como vimos, pero también el de tiempos de lo más recientes. Tiempo del tiempo sin el hombre, tiempo de los volcanes y del ascenso de las aguas, tiempo del fuego de los magmas derramados, tiempos míticos del Diluvio de Gilgamesh, tiempo de Noé y de su arca, tiempo de la época glaciaria, tiempo histórico de los primeros hombres, tiempo de esas quintaesencias de los tiempos. Memoria de piedra y memoria de tierra, memoria de agua y memoria de fuego. Pero también memoria más reciente del año durante el cual las vides se nutrieron de esos subsuelos, de esos suelos, de esos paisajes, de ese clima: lluvia o sequía, sol o viento, helada o humedad. Beber un vino es absorber átomos de lluvia y de sol, de nieve y de hielo que perfuman lo que uno ingiere.

Luego los hombres vienen y se proponen domesticar la piedra y la tierra, el viento y el sol, la cepa y el racimo. El trabajo de los campesinos supone el tiempo de los que siembran y de los que riegan, de los escardadores y los que binan la tierra, los que injertan y los que podan, el viñatero y el vinicultor. Define y nombra el *pasado virgiliano*. La gente de la tierra sabe lo que dice y escucha más de lo que habla; esos tácitos comprenden mejor la tierra silenciosa que los conversadores. Están activos y, al mismo tiempo, activan el tiempo artesanal: podar, atar, levantar, fijar a los espaldares, desyemar, destalonar, curar la viña y, luego, vendimiar. Beber un vino es absorber los átomos del trabajo de los campesinos que perfuman lo que uno ingiere.

Una vez prensadas las uvas, hay que combinarlas. El *pinot noir* y el *pinot meunier* son uvas negras; el *chardonnay*, una uva blanca. En cantidades infinitesimales, uvas blancas también, algunos utilizan el *arbane*, el *petit meslier*, el *pinot blanc* y el *pinot gris*. El *pinot noir* establece un contrapunto con lo calcáreo; el *meunier*, con las arcillas. La primera cepa impone la estructura, el cuerpo y la potencia con aromas de frutos rojos; la segunda, ligera y afrutada, da la redondez. El *chardonnay*, floral a veces con un toque cítrico o mineral, permite calcular el envejecimiento.

Sobre este órgano de teclados simples, el jefe de bodega elabora sus cosechas, impone el tiempo de la inteligencia, en el sentido etimológico: el de las combinaciones, las relaciones equilibradas, los juegos de fuerza y las lógicas contrapuntísticas, de composiciones, como se dice cuando se trata de un cuarteto o de un aroma de leyenda. El *pasado de la inteligencia* de un hombre se encuentra pues en la botella, junto a los otros pasados: el pasado geológico, el pasado de la tierra, el pasado de los paisajes, el pasado climático, el pasado virgiliano. Beber un vino es absorber átomos de inteligencia de esas cepas bien dispuestas que perfuman lo que se ingiere.

Ese pasado se vuelve presente. Hubo un vino potencial, el vino que existe, he aquí el vino que es, que puede ser. El presente del vino nombra pues lo que está en juego entre su estar aquí y su desaparición, su presencia en el mundo y su desvanecimiento del mundo. El *presente de estar ahí* del vino define la posibilidad que tiene ese vino de ser bebido: buenas condiciones de elaboración y de conservación, buenas condiciones de salida de la bodega, buenas condiciones de su entrada al mundo exterior de la bodega que parece entonces una especie de útero donde se hace el ser, donde llega a ser realmente aquello que fue en potencia, buenas condiciones de temperatura para el servicio: todo contribuye al nacimiento.

La oxigenación es una violencia que se le hace al vino. Una clase de traumatismo como el que sufrimos todos al abandonar el mundo líquido del vientre materno en el cual la claridad no es luz, el sonido no es ruido, donde lo que toca la piel es cálido y húmedo y no frío y seco. Ese mundo dentro del mundo que a su vez está al abrigo del mundo conjura la violencia de estar verdaderamente en el mundo. La salida brusca del corcho hace entrar el mundo en el vino y el vino en el mundo. A partir de ese instante, uno y otro están abiertamente vinculados. El mundo hablará del vino; el vino hablará del mundo. O no. Ese *presente de estar*

en el mundo es progreso en relación con el presente de estar ahí: mezcla las vidas, agrega exterior a lo interior e interior a lo exterior.

La agregación de lo exterior a lo interior puede matar el vino, también puede magnificarlo, sublimarlo. Lo revela y dirá lo que han producido los tiempos pasados: el tiempo geológico, el climático, el artesanal, etcétera. La sublimación, en el sentido químico del término, tendrá mayor o menor éxito. La agregación de lo interior a lo exterior revela un mundo oculto, secreto, discreto, autónomo, independiente, habla de una subjetividad, narra una construcción que no es igual a ninguna otra. En ese cruce de lo interior del vino y lo exterior del mundo es donde se da la degustación y el descubrimiento de un mundo. Cuando uno parte en busca del tiempo perdido con una botella de champán, si consigue tener acceso a un tiempo recobrado, será precisamente en ese intersticio donde se produce el encuentro. O su desencuentro. Se trata, pues, del *presente de la presentificación*, que permite al ser, ser... si debe ser.

El *presente de la degustación* funciona como un ejercicio espiritual. A la manera de las prácticas filosóficas de los filósofos de la Antigüedad occidental, de los sabios de la tradición oriental o de los poetas de haiku nómadas —prácticas que les permitían aumentar su presencia en el mundo—, solicitar al cuerpo, por lo tanto al alma, o sea, al espíritu, para que pueda acercarse al conocimiento de uno mismo, de lo real, del mundo y del propio lugar en el mundo, es como practicar la extensión de uno mismo en el mundo, hasta la reducción del mundo a uno mismo: algo que el vino de Champagne consiente.

El arsenal conceptual platónico no permite pensar el vino, ni lo que da sabor al mundo. Demasiadas Ideas, demasiados Conceptos y poca carne; demasiada Razón pura, insuficiente razón corporal, razón impura; demasiado intelecto, escasa participación de los sentidos; demasiado apolíneo, muy poco dionisiaco. El zumo de la viña y los pámpanos del dios de la danza conducen a otro mundo diferente del comentario de un texto del pensador de lo Inteligible. El viejo Demócrito quien, según cuenta la leyenda, sobrevivió respirando los átomos que desprendían unos panes pequeños, sabe que somos exclusivamente materia y que esta pequeña materia está en comunicación con el resto de la gran materia del mundo. Somos vino, el vino es nosotros: partículas semejantes recorren el cuerpo de quien degusta y la copa del líquido degustado. También nosotros somos síntesis de tiempos geológicos y de tiempos climáticos, de tiempos de la tierra y de tiempos virgilianos. En nosotros resuena aún el sonido de los orígenes de la tierra. El presente de la degustación da razón, en filosofía, a la tradición abderitana, atomista, epicúrea, materia-

lista, sensualista, empírica, utilitarista, pragmática, atea, positivista; en otras palabras, a la tradición cuyo gesto, vida, horas y desdichas propuse en mi *Contrahistoria de la filosofía*. Este pensamiento, que tiene en más alta estima al mundo, lo real, lo concreto y los sentidos que a las ideas, los conceptos, las formas, las figuras y la abstracción, permite abordar la materialidad de lo que es el vino. El vino es la prueba de la existencia del cuerpo. Mirar el vino es ya casi degustarlo. La desnaturalización de los hombres ha atrofiado los sentidos de la degustación y del olfato a favor del de la vista: lo que perdimos en cuanto a capacidad de oler los aromas de la tierra, de olfatear el aire del amanecer, de husmear la huella de otro animal, de olisquear el paso de un macho o de una hembra, de respirar el humus de un bosque, de apreciar el perfume de un clavel, lo hemos ganado en capacidad de distinguir los detalles, de mirar a lo lejos, de ver de cerca, de abarcar un paisaje con una mirada disociando sus partes. Nuestro ojo pone el mundo a distancia, lo aseptica, evita el contacto directo con la materia de las cosas.

Así, mientras el vino parece lo que aparenta ser, llega a serlo aún antes de que uno haya verificado que en verdad lo era. El rojo visto de un vino nos hace encontrar en nuestra boca lo que sabemos del vino tinto, pero sin haber hecho el esfuerzo de descubrirlo: uno se ha contentado con verificar lo que creía saber de antemano porque el color nos lo había dicho. ¿Quién sabe que un vino servido en una copa negra no puede ser reconocido como blanco o como tinto en la boca si no se ha visto su coloración antes? Lo mismo sucede con los vinos espumantes cuya burbuja no existe si no fue vista previamente. Lo que cree saber nuestra boca es lo que nuestra vista le haya dicho. Sin ayuda de la vista, la boca es ciega y también lo es el olfato. Veo, luego huelo. Y después saboreo y reencuentro lo que el ojo había dicho al principio. La nariz obedece a los ojos.

El fin del presente del vino es el presente de la desaparición. Uno mira, huele, pone en boca, los aromas llegan, uno reconoce su multiplicidad: limón, melón, membrillo, manzana, pera, melocotón, fresa, frambuesa, grosella, casis, cereza, mora, arándano, ciruela, frutas exóticas, higo, dátil, cítricos, cáscaras confitadas, almendra, avellana, ciruela pasa, acacia, espino, miel, cera, roble, ahumado, café torrefacto, pan tostado, canela, vainilla, regaliz, pimienta, pimienta, nuez moscada, heno, boj, humus, champiñón, trufa, hojas secas, pedernal, sílex, presa de caza, vientre de liebre, cuero, pieles... ¡Lista no exhaustiva!

El mundo entero se encuentra concentrado en esos átomos de lo más sutiles: lo mineral, lo vegetal, lo animal, las flores, las especias, los frutos,

la madera; en el vino, todo gira en un vórtice de átomos. La evolución en la naturaleza se encuentra en el líquido que se metamorfosea en la botella según el ritmo impuesto por el tiempo cósmico: el verdor de un limonero, la vellosidad de una yema de madreSelva, la voluptuosidad de la flor de acacia, la potencia del fruto, la ciruela, el melocotón, el albaricocoque, el azúcar de su maduración, su devenir cocido, confitado, hecho compota, la duración en boca del fruto seco. Lo que está en juego reducido en una copa es lo que estuvo en juego un día en grande en el universo: una alquimia de todos los átomos como la combinación de letras que un día conformaron un poema de Rimbaud o de algún verso de mala muerte.

Versos malos al vino que no se conservó. El vino que el tiempo mató. El vino moribundo o muerto. Asistimos entonces al *presente del pasado borrado*: hubo uno pero ya no está más. Su desaparición no deja el bello recuerdo de la persistencia en boca, de la *caudalie** extravagante y de la boca plena de un recuerdo reciente y luego de una memoria que se constituye; no está precedida por ningún fuego de artificio. Una desaparición vergonzosa, sin brillos, un desvanecerse del ser y una inmersión en la nada, sin testigos. Una botella que en la etiqueta se anuncia grande resulta ser un agua fangosa, cenagosa, turbia. Lo que fue, no lo fue por mucho tiempo; el recuerdo no pudo durar. Muerte presente de un pasado desaparecido. Hay vinos que son como algunos seres.

Condiciones de posibilidad del ser, el *pasado*; del estar ahí a la desaparición, el *presente*; de la metamorfosis a la muerte: el *futuro*. El futuro de un vino es su porvenir; dicho de otro modo, su envejecimiento, su evolución, su transformación, su metamorfosis, su madurez o su desmoronamiento, su potencia redoblada o su muerte prematura, en suma: su enigma. Ciertamente, la gente del vino extrapola. Recuerdo la degustación de un Romanée-Conti del año en presencia de Jean-Paul Kauffmann, durante una velada de *L'amateur de bordeaux*. Mientras que numerosos invitados comentaban, calculaban, hacían cábalas sobre la clase de mujer que llegaría a ser esa niña en mantillas, Jean-Paul Kauffman, con el espíritu visiblemente alejado de los dorados de ese restaurante parisense prestigioso, se hizo notar a sí mismo que ese ejercicio era ridículo. Movi6 la cabeza a uno y otro lado, metió la nariz en la copa y se call6.

Los pronosticadores de buenas aventuras enol6gicas nunca temen que alguien los ponga en presencia de sus augurios ¡un cuarto de siglo

* Medida de la duraci6n en boca; cada *caudalie*, un segundo. (N. de la t.)

después! De modo que todas las aproximaciones resultan posibles; llamémoslo el síndrome de Attali. La futurología es una disciplina sin riesgo. Llegado el momento de verificar las predicciones, el futurólogo reposa desde hace un buen tiempo en su tumba. El ridículo no mata a los muertos; si no, los cementerios rebosarían de cadáveres muertos dos veces. Una vez, a causa del tiempo pasado; la segunda, a causa del tiempo futuro devenido pasado.

En cambio, el futuro del cuerpo del vino no se confunde con el de su espíritu, de su alma, digamos, de su aura. Cuando, según se cuenta, André Malraux ordena cada mediodía un Pétrus en lo de Lasserre, su cantina habitual, hace de «Pétrus» y de «Lasserre» dos mitos, pues los mitos transforman en mitos todo lo que tocan. El inductor lo es también en materia de juicio del gusto. Cuando Marcel Duchamp afirma que el espectador hace el cuadro, también dice en sustancia que el degustador de vino hace el brebaje. Antes, el autor de *La tentación de Occidente* podía hacer la ley; hoy quien la dicta es un abogado estadounidense que tiene asegurados su nariz y su paladar por un millón de dólares.

Descansa el futuro del vino más allá de la vida de un hombre. Medido con esta vara, el vino tiene cada vez menos oportunidades de durar. Como si hubiera sido hecho para ser bebido por quienes lo hicieron. Más allá de cierto límite, relativo a los vinos (las excelentes botellas del Jura envejecen durante más tiempo que las del Loira, los grandes *bordeaux* mejor que los pequeños, los vinos tánicos mejor que los que no lo son, etcétera), a sus condiciones de conservación, el líquido retiene cada vez menos la memoria. Pierde sus medios, parte en pedazos, se pulveriza, cae en jirones, se oxida, se fatiga, se agota, no está ya a la altura de lo que fue, declina, se hunde, se va a pique. La antigua textura de trama fuerte se convierte en encaje y luego en polvo de encaje. A semejanza de los humanos, abandona el ser para entrar en la nada. Algunos no son más que una infame decocción, lo que queda de todo ser cuando la nada se ha apoderado de él. El vino es una metáfora de la vida..., o viceversa.

Una lección de ontología concreta, un curso de metafísica aplicada, he escrito alguna vez. La lección está clara y tal vez también lo estén la ontología y la metafísica, pero la concreción falta. Esta digresión teórica precisa algunos destellos de mi pensamiento cuando me encuentro ante estas botellas. Intuiciones, emociones, sensaciones vividas entonces, almacenadas en el momento y nunca desarrolladas o escritas hasta ese instante. Yo iba coleccionando breves percepciones teniendo cuidado

de no demorarme en ninguna. Sentía los efectos del tiempo, sus combinaciones, sus juegos, experimentaba físicamente, mirando, colocando la nariz sobre la copa, degustando, haciendo entrar el aire en la boca, y también escupiendo. Pero yo quería estar metido en la experiencia con todo mi ser, dejando que mi memoria trabajara como sé que trabaja, almacenando masivamente las emociones.

El champán se descorcha en el momento. Hasta entonces, la botella ha permanecido conservada al abrigo de la luz, en las entrañas de la bodega, cabeza abajo, de punta, para que las levaduras descendan al cuello y para que la expulsión de los gases permita hacer saltar ese corcho natural y deje salir el líquido. En la industria, está prohibido vender un champán que no haya sido trabajado: es decir, con agregado de azúcar y licor para producir el vino ad hoc: *extra-sec*, *sec*, *demi-sec* o dulce. Esos posos son la vida y la muerte del vino. Cuando se abrió la botella de 2006, no se había servido aún ni una copa y la habitación ya estaba impregnada del perfume de ese vino potente. Una quintaesencia. Metido por completo en la experiencia, no busco las palabras, sino solamente la presencia más cercana al líquido. Hacerme vino y, para lograrlo, evitar encontrarme a su lado, frente a él, en la obligación de verlo, mirarlo, juzgarlo, medirlo. Quiero embeber mis átomos en esos átomos que están allí, alimentar mi cuerpo del alma de ese champán.

Durante mi silencio, el vino se va narrando así: color pálido, reflejos verdes. Al primer contacto con la nariz, se advierten frutas apenas maduras: melocotón, mango, banana, con notas de madurez, pimienta blanca, sílex, pasta de almendras. Seguidamente se manifiestan notas florales, madre selva, bergamota, anís. En boca, el ataque es crujiente con sabores de nectarina y de grosella. Despliegue de riqueza: jugoso, untuoso. Afirmación y prolongación de la amplitud sobre una amargura aperitiva de pomelo. En lo que a mí concierne, encuentro que ese vino de excepción calla aún sus mayores secretos. Manifiesta una extremada riqueza, pero en el hornillo de alquimista no se ha fundido nada. El fuego de artificio es vivo en la boca, un perro loco, un caballo desbocado, una pintura expresionista muy colorida, viva, un quinteto de cobres muy rutilante, ácido.

Retroceso en el tiempo: «2002», año palíndromo. El mejor año del siglo XXI. Siempre en silencio, entro en el vino como uno penetra en una gruta prehistórica. Degusto. Conclusiones: maduro, fresco, potente y delicado, rico y ligero, armonioso y cincelado, la maduración del brindis dulce y seca, notas cálidas de siega y mazapán, de almendras tostadas y de malta, de moca y de tabaco rubio. Después: fruta madura y jugosa: pera, cítricos confitados y frutas de hueso (ciruela mirabel, nectarina,

melocotón blanco). Construcción precisa y materia aterciopelada. Ataque redondo y cremoso. Lo frutado se hace más fresco: mandarina y pomelo rosado. Al final: notas de ruibarbo, de grosella, de quinina y de cítricos acidulados. En boca, yo tenía esa frescura generosa, esa amplitud carnosa, la impresión de que no se me había entregado todo, que el misterio permanecía intacto y que giraba en mi palacio de perfumes frescos, ácidos, potentes, generosos.

El frío exterior, la blancura vista por las ventanas, mi alma no del todo presente; estoy ahí, pero un poco a un costado de mí mismo. ¿Estoy preparado para entrar en esos dos años que fueron también, ya transcurridos, los del progreso de la enfermedad de mi compañera? Si me quedo en la puerta, es tal vez porque no deseo remontarme a ese tiempo, ni retornar a esos años de memoria herida. Uno saborea el vino con su alma, la parte más atómicamente delicada de su cuerpo y el resto de la carne acepta a regañadientes los recuerdos dolorosos. Estos tres grandes vinos constituyen magníficas experiencias sensoriales, enológicas; me parecen, con certeza, un vehículo demasiado peligroso para dejarse llevar por él. En el caso de «2006» y «2002», por desdicha, pienso menos en la creación de las universidades populares que en otros recuerdos. Pues, para mí, ese vino conserva también y sobre todo la huella de primaveras que no fueron y de inviernos que duraron todo el año.

«1983», la cosecha del 250.º aniversario. Mi primer año de enseñanza en el liceo donde he pasado veinte años de mi vida con alumnos a los que quería, por un trabajo que me gustaba. Benoît Gouez comenta ese vino. Combinación atípica: nada de *meunier*, *pinot noir* ni *chardonnay* únicamente. Solo producido en botellas de dos litros (*magnum*), no fue comercializado. Ha sido añejado en grandes toneles de roble de 5.000 litros. Ha reposado un tiempo para adquirir pátina. Con el tiempo, va surgiendo una depuración a pesar de los ciclos problemáticos y un período difícil del que este vino salió bien parado. «El vino puede declinar —afirma Benoît Gouez—, y después volver a elevarse; hay ciclos de respiración.» La evolución no es lineal ni regular.

La degustación revela un vino aireado, en encaje, complejo. El amarillo de su coloración es de un dorado intenso y brillante; el buqué abierto, expresivo y cálido. Notas de bollería caliente y de caramelo a la manteca salada, sabores de castañas asadas, de higos secos y de dátiles, matiz de rancio noble. Ligero y ágil. Final mineral. Accedo, al fin, a ese festival aromático. Épernay sigue estando blanca bajo la helada a pesar de lo avanzado de la mañana. Entro en la galería de los vinos. Me siento conquistado por el barniz, el encerado, la miel, el ligero ambiente azuca-

rado. Remontándome en el tiempo, penetrando en una época en la que el cáncer no había elegido domicilio en mi casa, encuentro concentrada en ese vino una potencia de existir. Yo tenía la vida por delante y no imaginaba lo que iba a ser.

«1959.» El año de mi nacimiento. Nos remontamos a mi padre. Aprecié esta delicada atención de los dos jefes de bodega. «1959», pues. ¿Cómo sería un vino que se me asemeje, para parafrasear a Malaparte? Según el estándar *champenois*, este vino ¡no debería existir! El año fue extremadamente caluroso, las uvas maduraron demasiado, la vendimia se realizó a más de 12 °C, lo que es una barbaridad. Este vino aparece sin acidez: la proporción entre los azúcares y la acidez fue la más elevada de toda la historia del champán. Se muestra francamente potente y concentrado, muy alcohólico.

Dejo hablar a mis anfitriones: este «1959» manifiesta una venerable potencia en la apertura, una gran complejidad para su edad; «ni una arruga», me dicen. «Ningún elemento oxidante... En ningún momento se lo siente viejo.» En la nariz, se encuentran aromas de sotobosque, de trufa, un registro de tierra con efluvios de raíces. «Las burbujas son raras, el champán se ha transformado en un vino de gastronomía capaz de electrizar una liebre *á la Royal*... Es un vino de becada.» En boca, manifiesta una «memoria enorme» y posee una gran persistencia. Cincuenta y cinco años más tarde, evoluciona «en las fronteras de la potencia». Un vino que no se parece a nada de lo conocido, por lo tanto, «un vino más físico que emocional, un champán de fuerza sin brutalidad».

Hablar de este vino sería correr el riesgo de hacer un autorretrato que yo no querría ni adulator ni severo, pero al que tampoco sabría hacerle justicia. Una degustación del 5 de octubre de 1995 efectuada por Dominique Foulon, jefe de bodega, ofrecía estos comentarios: «Buqué potente. Acaramelado, frutos secos, bizcocho, regaliz y trufa. Fuerte, estructurado, opulento sin ser flojo. Largo y profundo».

Después, en otra degustación, de febrero de 2008, con Benoît Douez, jefe de bodega, presente a mi lado, se dijo de él: «Impresiona por su madurez y su opulencia. A la nariz es potente y embriagador, a la vez sombrío y resplandeciente. La fruta (higo, ciruela) madura y concentrada, se engalana de los matices cálidos y especiados de la nuez moscada y el regaliz, enriquecido de perturbadoras notas de trufa. En boca es rico, amplio y cálido, se abre sobre un final en el que el azúcar del alcohol rivaliza con las notas secas y torradas del café tostado».

Esta biografía al champán hacía remontar en mí recuerdos a los que, esta vez, consentía. Recordé una fotografía en blanco y negro de mí,

grichant [haciendo una mueca], como se dice en Normandía, vale decir, cerrando los ojos frente al sol, apoyado sobre las piernas de mi padre. Zapatitos, pequeños calcetines blancos correctamente doblados en el borde, la mano izquierda de mi padre (en la que tenía solo cuatro dedos, pues había perdido el meñique en un accidente con un caballo desbocado) me toca la espalda, casi rozándola. Sonríe con su bella sonrisa buena y dulce. Lleva una chaqueta que recuerdo, era de un verde apagado con espigas discretas; un día me compré una igual. Debajo se veía el chaleco y una camisa blanca con la corbata impecablemente anudada. Pantalón oscuro, zapatos lustrosos, encerados cuidadosamente por él. Mi cabeza reposa sobre su regazo. Él me protege. Su sonrisa pura contrasta con mi mirada inquieta dirigida al fotógrafo cuya identidad ignoro. En esta foto, detrás de nosotros, mi madre tiene la cara vuelta hacia mi hermano recién nacido a quien abraza tiernamente. Detrás está el cochecito. Dos mundos coexisten en esta misma foto. Yo parto en busca de uno de ellos.

A esta foto se agrega un recuerdo: el la pequeña casita de diecisiete metros cuadrados que habitábamos mis padres, mi hermano y yo, había una cocina y un habitación en el piso superior. Una vez, mi padre se había tomado el día libre para «hacer leña», dicho de otro modo, talar árboles y cortar la madera en trozos para obtener los troncos que alimentaban la estufa de leña; mi padre solo se tomaba el día libre para trabajar, la leña, pero también las remolachas. Y mi madre, mi hermano y yo contribuíamos para agregar un poco de dinero al hogar. Salté de la cama, bajé la escalera y abrí la puerta de la cocina. He conservado intacto el recuerdo del amarillo de la luz del farol. Quería acompañarlo al campo donde trabajaría aquel día. Ese momento permanece como un recuerdo de amor feliz. Yo debía de tener seis o siete años.

Retorno al vino, pues. Todas sus cualidades me dejan atónito: la tierra y la potencia, el aroma de trufas y sotobosque, la presencia de las raíces, el vigor a pesar de la edad, la memoria enorme y la naturaleza más física que emocional, la fuerza sin la brutalidad: era mi padre... «1921» se anunciaba en ese «1959» que tal vez pudiera decirme un poco, pero, sobre todo, que afirmaba francamente que yo era indudablemente el hijo de ese padre. Richard Geoffroy se apartó un momento de su reserva y me dijo: «Micra* totalmente excesiva». No agregé nada más. Imagino que mi padre habría estado encantado. Yo lo estuve.

Vino entonces el «1921». Una primera botella. El vino está muerto, *vaseux* [«desfallecido»], se dice. Segunda botella. El corcho se afloja.

* Milésima de milímetro, medida con que se mide la limpidez del vino. (N. de la t.)

Hay que abrirla con ayuda de un *bossin*, un artefacto para retirar corchos inventado en 1850, un instrumento con una palanca bastante surrealista. Mientras las demás botellas exhiben aperturas sonoras y estruendosas, esta hace un ruido apagado. Cada botella es un individuo. Con el paso del tiempo, a partir de cierta edad, el deterioro es importante. Solo algunos elegidos atraviesan los años y sobreviven.

Esta segunda botella da un vino «turbio»; recuerdo entonces las últimas palabras de mi padre sobre el cielo cubierto que nos impediría ver aquella noche la Estrella Polar antes de que él muriera, de pie, en mis brazos. Ahora bien, ese 13 de diciembre, en Épernay, el champán «1921» estaba cubierto, el cielo sobre la ciudad también. No creo en los signos; pero eso no impide que haya signos.

Esta botella no tenía burbujas, como un vino blanco. Se trata de la cosecha mítica de Moët & Chandon. Tiene más de noventa años. A pesar de su edad, ese champán libera extraños perfumes de bollos, asombrosas fragancias de frutas cristalizadas, sorprendentes aromas de pan de Navidad, curiosos perfumes de angélica. De turrón y de moca también... Me parece que este champán funciona como una eficaz y auténtica máquina de remontar el tiempo: me veo en una casa amueblada frugalmente, oscura, con muebles simples y funcionales, sin edad, en una habitación donde mi abuela ciega habría preparado una merienda para mi padre niño. Yo, adulto, veía esta escena extravagante de un hijo que había pasado el medio siglo, asistiendo al refrigerio de su padre en la década de 1920. Los perfumes sutiles, los olores dulces y azucarados, las fragancias marchitas pero bien presentes se llevaban consigo mi alma. «La fruta está en el corazón», dice Benoît Gouez. Apertura de una segunda botella. Regalo real, suntuoso, pues se trata de tesoros patrimoniales, de botellas que han entrado en la historia. Ese champán que esta vez tiene burbujas resulta ser sutil, fusionado, integrado: una depuración. En boca es más vivo, más energético. Muy complejo, escapa a la definición. También aquí pan caliente, perfume de bollería. Permanencia de ese saboreo de mi padre al que yo asistiría por efracción. Benoît Gouez, que no conoció a mi padre, habla así del «1921»: «Dulce, cálido, reconfortante, tranquilizador». No lo sabe, pero ese es el retrato exacto de mi padre que era dulce, cálido, reconfortante, tranquilizador... Diez minutos después de haber sido servido, ese «1921» había desaparecido. Ese recuerdo se había vuelto recuerdo. Un recuerdo de un recuerdo deviene memoria.

Al mediodía el cielo permanecía cubierto; y así lo estuvo el resto del día. La blancura y el cielo cubierto... Decididamente, yo me había dado realmente cita con mi padre y esta biografía de los vinos que me conducía a él, a través de algunas fechas de mi vida, había marchado a las mil maravillas. El vino fue realmente una máquina del tiempo, lenta en el arranque, pero segura en su labor. Una máquina que me condujo desde los colores tornasolados y salvajes de 2006 a los perfumes de cocina de una abuela de 1921 que quedó ciega más tarde, pero que conservaba el azul de los ojos que transmitió a mi padre; de un vino que necesita tiempo a un vino que se saturó de tiempo; de un vino que va a vivir a un vino que ha vivido.

Después hubo que dejar la sala, recorrer los largos corredores, pasar de una habitación a otra, descender las escaleras, salir del edificio, reencontrarse con los ruidos de la ciudad, volver a sumergirse en la vida, atravesar la calle, sentir el vivo frío de fuera. Esta experiencia enológica de dos buenas horas daba la impresión de un viaje en el tiempo. Yo volvía al presente con una leve turbación. El espejo de agua estaba helado. El rostro que yo había creído ver bajo el hielo no estaba... o ya no estaba. La luz me quemaba los ojos. La blancura invadía los cuartos del edificio donde íbamos a almorzar. Me sentía pleno de una multitud de tiempos. Como para descansar de ese itinerario ontológico, el almuerzo fue a la degustación lo que la sonata es a la ópera. De una calidad igualmente elevada, pero en años que no debían llevarnos a lugares tan personalmente memorables. Richard Geoffroy había elegido nuevamente micras magníficas, esta vez de Dom Pérignon, «1996», así comentado: «A la nariz, el praliné se mezcla rápidamente con la sidra y el higo seco. El conjunto respira sobre las notas más oscuras del yodo y de la turba». Luego un rosado «1982» liberó asombrosos aromas: guayabas, fresa especiada, rosa marchita, ahumado, mineral. Por último, un Dom Pérignon Enoteca «1976» se comentó del modo siguiente en una nota de degustación de Richard Geoffroy: «El buqué es potente, en un registro cálido. Los matices melosos de la madreSelva se abren rápidamente a la ciruela mirabel bien madura, a la uva pasa y a los caracteres complejos del torrefacto». Durante la degustación del «1921», yo había anotado esta reflexión del mismo Richard Geoffroy: «La verbalización es un menoscabo». *Tiene toda la razón.*