HISTORIAS DE ALCOHOL

Bei Dao

Traducción del inglés: José Luis Bobadilla

1

Es tarde. Apago la luz, me siento junto a la chimenea, destapo una botella de vino, lo saboreo mientras escucho el sonido del viento y veo la llama del fuego. Es el momento más apacible del día.

La cultura de la bebida cambia de una cultura a otra. Un ermitaño chino o un aristócrata francés tienen una actitud completamente distinta frente a su vino. La luz del sol, la tierra, el fruto, son transformados en códigos culturales cuando el alcohol se mezcla en la sangre. Así que no hay por qué molestarse en encontrar adjetivos chinos equivalentes en inglés para describir el vino, como sucede con chunhou ("pleno y maduro") o mian ("suave y prolongado"), y viceversa. En una ocasión acompañé a dos bebedores expertos a Napa. Con devoción levantaron sus copas para que el sol atravesara el vino, luego dieron un sorbo, lo paladearon en sus bocas, lo escupieron, para después soltar una enorme retahíla de jerga sobre el tema. Me parece que la mayor parte de esta terminología proviene de Francia, aunque en el proceso de traducción, se haya simplificado por los toscos hábitos de bebida puritanos. La traducibilidad depende de la racionalidad del asunto. En general, las cosas irracionales como el vino, como el humor, no pueden ser traducidas.

Las civilizaciones antiguas han sido divididas en dos clases tajantes: las dionisíacas y las apolíneas. La cultura china pudo ser enmarcada originalmente en la categoría de las civilizaciones nombradas después de los dioses del vino. La Xia y la Shang fueron dinastías alcohólicas — "bosques de carne y estanques de vino". Los gobernantes bebían, el pueblo bebía, algunos lo hacían hasta la muerte. Decían que como el aceite de las lámparas era caro en ese tiempo, la mayoría de los lugares estaban a oscuras por la noche, así que, ¿qué otra cosa podía hacerse sino beber? Posteriormente, estas dinastías, hicieron un tránsito inevitable a una más juiciosa como la dinastía Zhou. El príncipe de Zhou abogó por "hacer rituales y propiciar la música". Una vez que abandonaron el vino, los genes culturales chinos se modificaron en consecuencia.

No tolero demasiado alcohol, de cualquier modo soy un bebedor entusiasta. Esto parece tener alguna relación con mis remotas experiencias de hambre. Durante los precarios años de 1959-1962, solía ir a un bar junto a mi casa para comprar bocadillos. La comida se vendía en porciones pequeñas, luego el bar cambió sus reglas: nadie podría comer nada sin consumir alguna cerveza. Entonces sólo tenía diez años. Al día de hoy, todavía recuerdo el pequeño local. Se ubicaba sobre un crucero "T" en el barrio Ping'an de Beijing. Su puerta, sus ventanas, eran azul pálido. Estaba sucio, y en su interior había solamente dos mesas chicas y unos cuantos taburetes. Muchos platos de bocadillos estaban amontonados con altas tapas de vidrio. Arrimaba un billete arrugado, tomaba mi plato y lo vaciaba en una lonchera de aluminio. Luego, llevando con cuidado el vaso de cerveza, me detenía en la salida para mirar los autos pasar. La cerveza estaba helada y tenía un sabor mohoso. En el camino de vuelta a casa, mis piernas se sentían como de hule y me era imposible avanzar en línea recta. En ese tiempo, no había experimentado aún las ventajas del alcohol, simplemente entendía que era el precio que debía pagar para evitar el hambre.

La primera vez que estuve en verdad borracho fue al comienzo de la Revolución Cultural. Junto con mis compañeros de clase subíamos una montaña cerca de Zhoukoudian fuera de Beijing. Pasamos la noche al costado de la montaña en un sitio fuera del alcance del viento. Era abril, helaba, "la cobija de gasa no podía enfrentar el frío de la quinta guardia", como escribió el poeta

Li Yu. No podíamos dormir y todos nos sentamos en círculo bajo la luz de la luna, temblando. Alguien sacó dos botellas de vino barato que circularon por el grupo. Bebí demasiado con el estómago vacío y me embriagué pronto. Esa borrachera fue inolvidable. Sumergido en lo salvaje de la montaña, entre las sombras rabiosas del anochecer y las estrellas reventando muy abiertas, flotaba alrededor como si me convirtiera en un ser inmortal con sentimientos heroicos más allá del cielo. Me pregunto si la pasión de aquellos que llamamos revolucionarios parte de una especie de intoxicación así, un deseo por liberarse de los límites de una vida insignificante y un mundo ordinario, un deseo de comprometerse devotamente con una gran causa.

Si la embriaguez es como un ascenso al cielo, entonces morir ahogado de alcohol es como un descenso al infierno. No he podido morir muchas veces ahogado porque generalmente caigo dormido antes. Sospecho que ésta es una forma instintiva de auto-preservación. Me conozco y, antes de tomat, examino el territorio sólo para cerciorarme si existe una cama o un sillón.

En la primavera de 1986, Shao Fei y yo viajamos hacia el interior de Mongolia y unos amigos nos llevaron a visitar a algunas personas de las estepas. La gente ahí tiene costumbres francas y simples, y la única manera que conocen de convivir con sus invitados es tomando y cantando. Así que alternamos entre cantar y tomar —tomamos después de cantar y cantamos después de tomar, hasta que al final todos colapsamos. La carpa es muy conveniente. Uno sencillamente se deja caer de espaldas y se queda dormido en el abrazo de la arena. Cuando desperté, me quedé muy quieto, me hice el muerto para no tener que tomar hasta perderme de nuevo. Los mongoles son un pueblo honorable y no verifican la cantidad de alcohol en la sangre como lo hace la policía norteamericana. Si alguien no se mantiene sentado, asumen que está borracho, ese es todo el asunto. Encuentro su modo de cantar único; el alcohol parece evaporarse con las vibraciones de alta frecuencia de sus cuerdas vocales, así que no se emborrachan fácilmente. En esa ocasión entonamos canciones revolucionarias, rebuznamos como burros y, para nuestra sorpresa, tomamos mucho más que el jefe de producción. Ese comportamiento se considera una ofensa grande. A la mitad del día siguiente, cuando estábamos listos para irnos, el jefe se presentó con siete u ocho tipos musculosos, probablemente una selección de su equipo de trabajo. Traían consigo muchos envases de cerveza y botellas de licor fuerte, nos empujaron delante de ellos y todos entramos agitados a un pequeño restaurante. Nuestros amigos eran chinos han, pero habían nacido y crecido ahí, por lo que habían visto este tipo de formación de batalla en otras ocasiones. Cuando al fin los platos y los vasos estaban sembrados sobre la mesa, ambas partes probaron su valentía. El marcador estuvo apretado. El jefe de producción se rindió. Despidiéndose con las manos, tambaleándose, se separó del resto para vernos marchar. Pero hacía mucho que yo me había encaminado hasta el jeep para ponerme en posición horizontal.

El auto atravesó Dongsheng. Sin saber muy bien quiénes éramos, el alcalde nos preparó un banquete. Sorprendentemente, este pequeño pueblo de la frontera posee delicias como la sopa de nido de ave y abulón. Estuvimos encantados durante días, después de comer con las manos carnero asado. Quién se hubiera imaginado que, de acuerdo con las costumbres locales, el alcalde se encargaría de solicitar tres vasos de licor fuerte en una bandeja para que los tomara de golpe y lo bebiera hasta el fondo. Sopesé la situación y dije que "el hombre de baja tolerancia no es un caballero" y mi oponente que "el hombre sin crueldad no es un héroe". Estaba claro que si no acababa con mis tragos, no habría comida. Los amigos que estaban con nosotros y la cuadrilla local me miraban con atención. Me puse firme ante el reto que se me imponía, miré de reojo por fuera del sillón y me bebí los tres vasos, uno tras otro. Casi inmediatamente el mundo empezó a girar y, antes siquiera de levantar mis palillos para comer, me resbalé en el sillón. Cuando desperté, fue el momento justo para alcanzar el último sorbo de sopa.

Desde tiempos inmemoriales los chinos han dicho que "si rehúsas un brindis, tendrás que beberte una derrota". Brindar es una fórmula de etiqueta, una especie de ceremonia donde uno apenas recibe una probada. "Beberse una derrota" o "beberse una multa", significa ahogarse de borracho y hacer de uno mismo un miserable espectáculo público. En la ópera de Beijing es posible, aún hoy en día, ver un brindis: "El banquete está en la mesa…", aunque no haya realmente nada en el escenario. Ahora beberse una derrota es todo lo que queda y este antiguo castigo disciplinario ha pasado de los empresarios y oficiales de gobierno a la gente común, sin excepciones.

Sin embargo, estos juegos de alcohol son una forma más del arte de la guerra —la verdad y el engaño, lo lleno y lo vacío, la defensiva y la ofensiva. Existe cierto placer en ello. Por fortuna las adivinanzas y los juegos de alcohol han animado siempre la cultura china. Cuando mi hija empezaba a hablar, aprendió de mí y de su madre algunos juegos de alcohol: "Un cangrejo, ocho garras, dos cabezas puntiagudas, de este tamaño". Estas verdades simples son redescubiertas por los bebedores.

En la primavera de 1983, participé en la conferencia de escritores Zunyi, donde me uní a la multitud para visitar la fábrica de vino Dong. El almuerzo fue suntuoso, había una joven en cada mesa para hacernos compañía mientras bebíamos. Uno detrás de otro, los escritores tomaban tragos con las chicas. Al principio, las jóvenes se resistían recatadamente, pero a medida que el tiempo transcurría, se colocaron pronto a la ofensiva emparejándose en los tragos, primero de uno en uno, luego tomando tres por cada uno de los escritores, hasta que, finalmente, los hombres, que tenían la esperanza de tomar la delantera, fueron obligados a pedir clemencia. Más tarde me enteré de que eran empleadas especialmente seleccionadas por la destilería. Podían tomar alcohol como agua y nunca emborracharse. La destilería había tendido esta trampa para reformar a hombres lujuriosos.

En mis vagabundeos de ultramar, el alcohol ha sido mi más fiel compañero. Me consuela y me promete, me hace saber que no habrá dificultades que no puedan resolverse, nunca me traiciona, y cuando peor te va, te da dolor de cabeza por unos cuantos días (es solamente una broma). Durante los primeros años que viví en el norte de Europa, me sentía vacío tan pronto como oscurecia. El alcohol era la única cosa que me daba compañía en aquellas noches largas.

En Europa todo el mundo tiene distintos modos de beber. Los europeos del sur beben fundamentalmente vino y no se exceden. Beben sólo por el gusto de vivir; tomar hace la luz del sol más brillante y el amor más placentero. Los europeos del norte son bebedores ardientes de alcohol fuerte con el objetivo presuroso de salir lo antes posible de su soledad. Por supuesto, están los rusos. Gracias a la desesperanza que propicia su territorio de nieve y hielo, se confian al vodka como a una suerte de club, donde se apuesta a la insensibilidad. Cuando viví en el norte de Europa eso era lo único que buscaba: un club donde me abandonara hasta la insensibilidad.

En 1990 viví en Noruega tres meses, entre el otoño y el invierno. Era como exponer un rollo de película a la luz, todo se volvía negro en un instante. Por suerte, Noruega tiene un exceso de producción de energía. La gente se siente obligada a utilizarla, la luz eléctrica brilla igualmente en el día y en la noche. Vivía en un área urbana de estudiantes. Compartía la cocina con cinco hombres noruegos, rubios, de ojos azules. Las seis latas de cerveza que ponía en el refrigerador podían convertirse, en un parpadeo, en cuatro y media. En ese país el alcohol está bajo control del Estado, Existen tres gradaciones de cerveza. La primera casi sin alcohol, la segunda con una cantidad moderada. Estas dos clases de cerveza pueden conseguirse en el supermercado. La tercera, junto con otros tipos de licores, se vende en tiendas estatales. La cerveza no sólo tiene un precio exorbitante, además, a las siete de la tarde, todos los supermercados encierran con un aviso estruendoso sus latas en jaulas de acero. Ni siquiera el gerente de la tienda puede suministrarse una botella. Cada fin de semana los bebedores se levantan temprano para comprar alcohol suficiente y ponerse a gusto en casa antes de irse al bar. Si no fuera así, se arruinarían tratando de emborracharse. En Noruega, existe un número considerable de contrabandistas, pero bajo este sistema de control fascista, estos guerrilleros no tienen una gran misión, "ellos sólo quieren mantenerse a tono".

Una vez vi una película en donde unos gorilas comían varios pedazos de frutos podridos que habían caído de un árbol. Se agitaban, se balanceaban de izquierda a derecha. Al final, todos los gorilas caían al piso en un sueño profundo y empezaban a roncar. Si ésta es una escena del origen de la civilización humana, entonces, la reacción química de la fermentación continúa siendo una influencia en el modo en que observamos y soñamos hoy en día.

Mi viejo amigo Lichuan vive en París. "Viejo" no es en realidad un apelativo por el número de años que tengo de conocerlo. Es un apelativo por el número de veces en que nos hemos emborrachado juntos. Cada ocasión que viajo a París, no puedo irme sin antes pasar por su casa a beber. Lichuan es de la zona noroeste de China v, originalmente, gustaba de alcoholes fuertes v claros, pero fue corrompido por las costumbres de Francia y se enamoró del vino tinto. Su respeto por la parafernalia del vino muestra, de un modo claro, la influencia que ha dejado en él el formalismo de la cultura francesa. No sólo se procura las copas de cristal bien lavadas, sino que además, pasa un pañuelo de papel para secarlas una por una hasta eliminar el más mínimo registro de agua. El vino tinto se abre media hora antes para dejarlo respirar. La esposa de Lichuan es de Hangzhou y es una excelente cocinera. Al reunirnos con un pequeño grupo de amigos cercanos, tomar y cantar, son algunos de los placeres de la vida. Beber vino tinto francés puede ser una clase de ritual: servirlo, observar su color, removerlo en la copa, inclinar el vino y respirarlo, olerlo, darle una probada, hacerlo circular por los espacios entre los dientes, para por fin pasarlo. ¿Será un buen vino? Es un buen vino. Después de tres copas, estarás bebiendo con voracidad y hablando como si estuvieras inspirado acerca de todo.

Esta noche estoy tomando en serio. Me siento ligero, con el cuello tenso, la cabeza pesada, todo se vuelve nebuloso y Lichuan se abre paso entre dos personas. Debo haber tomado bastante. La voz de Lichuan está a veces muy cerca, a veces muy lejos, "los antiguos decían que el vino no emborrachaba a nadie, era uno quien se emborrachaba". Yo asiento una y otra vez. Las personas necesitamos este tipo de estado, una liberación de la realidad y las presiones ejercidas por la vida. Beber es sólo un periodo pasajero. Siéntate derecho, no te resbales, ríe tontamente con todos. De pronto, Lichuan vuelve a fundirse de nuevo en una sola persona.

Del norte de Europa, me moví al sur como un ave migratoria, primero a los Países Bajos y a Francia, después a través del Atlántico hasta los Estados Unidos, donde a su vez me desplacé del centro a la templada y soleada California. Aquí, de modo gradual, fui abandonando los alcoholes fuertes y enamorándome del vino tinto. Una reflexión: esto seguramente tiene algo que ver con la luz del sol. En los lugares soleados, la gente se vuelve más cálida igual que la personalidad del vino.

Mi primer maestro en los caminos del vino tinto fue Clayton Eshleman, un poeta y profesor del departamento de Inglés en la Universidad de Michigan. Disfruta cocinar y es experto en preparar platillos franceses e italianos. La buena comida debe acompañarse de un vino fino. Mientras bebíamos, me instruía sobre el conocimiento básico de la vendimia y los viñedos, pero el sabor es algo que no puede transmitirse con palabras, uno tiene que hacer su propio camino. Después de beber hasta colocarme en un estado en que todo estaba borroso, tenía la ilusión de que la mesa larga en la casa de Clayton era una banda de ensamblaje. Podría abrir botella tras botella, y la fila de envases vacíos desaparecería al final de la mesa. Las máscaras mexicanas en la pared cobraron vida, nos miraban con voracidad y fiereza.

A pesar de tener una cava en su sótano, bebe demasiado, tanto que no puede mantenerla bien surtida. Algunas veces, el número de bortellas disminuye a menos de cien. Entonces circula por todos lados para comprar vino. A veces me pide que lo acompañe. Un lugar al que solemos ir se encuentra en otro pueblo llamado Royal Oak, a más de una hora de camino. El dueño es un marroquí, un hombre pequeño con un destello tramposo en la mirada. En general, llegamos al mediodía, prepara algunos bocadillos para nosotros y descorcha unas cuantas botellas. Importa principalmente tintos oscuros de Francia. Clayton, entusiasmado y sin las restricciones de su esposa Caryl, compra cuatro o cinco cajas en cada ocasión. Una vez me uní a la diversión y compré una caja con la idea, en un inicio, de dejarla en la cava de Clayton, pero luego pensé mejor y la empaqueté para mi propio nido.

En 1996 fui a Taipei a una conferencia. Una tarde, Li Ang, el autor de *La esposa del carnicero*, me llevó a un bar. No era un lugar grande. La mayoría de los clientes eran doctores, abogados y pintores famosos sentados en bancos pequeños bebiendo a sus anchas. Las botellas vacías formaban una hilera larga. Pude darme cuenta de que todas ellas eran de conocidos vinos franceses. Beber vino se ha convertido en la nueva moda de Taiwán, lo que resulta mejor que tomar xo durante la cena. Incluso el gusto por la bebida está relacionado con la influencia de las culturas dominantes, cuando muestras la etiqueta del precio, la gente corre hacia ti. En realidad, el vino francés no se lleva con la cocina china, especialmente con la de Sichuan y Hunan en las que los sabores

entre un vino bueno y uno malo.

En un parpadeo, cabeceo, rápidamente me enderezo y tomo una postura más digna, pretendiendo que nada ha sucedido. Se estaba haciendo tarde, y bajo la supervisión de Lichuan y su mujer, un amigo medio borracho es conminado a llevarme al aeropuerto. Las calles de París están frías, desiertas, sólo los gritos ocasionales de un borracho quiebran el silencio. En casa, me tambaleo al subir las escaleras y busco las llaves. Por más que me esfuerzo, no logro poner la llave en la cerradura. Finalmente, me inclino al nivel de la chapa y enfoco el hueco de la llave con un ojo. Luego con las dos manos juntas intento durtante un buen rato antes de darme cuenta que estoy sosteniendo la llave con los dientes al revés. Con un clic, la puerta se abre.

son pesados y adormecen la lengua hasta que no existe diferencia



Objeto, 1997, cerámica, 16 x 14 x 6 cm



Pilares encontrados, 1997, cerámica, 70 x 10 x 9 cm