

LA HORA DEL APERITIVO

Fernando Pessoa estaba convencido de que “un hombre dotado de la verdadera sabiduría puede disfrutar del espectáculo entero del mundo desde su silla”. Las reflexiones desde una terraza a la hora del aperitivo contenidas en el nuevo tratado del ensayista Stéphan Lévy-Kuentz, *Metafísica del aperitivo*, consiguen que nos detengamos en un ritual convertido casi en arte. La etimología de esta palabra es latina. *Aperitivus* era la bebida que servía para estimular el apetito, pero también es tradición, estética (un hielo, una rodaja de naranja, el eslogan de una marca comercial) y una hora que, lejos de quedar anticuada, se ha convertido en todo un placer social.

—Marta de la Calzada.

Las horas pasan a bordo de un yate en Porto Ercole, propiedad del conde Filippo Theodoli a quien se han unido otros veraneantes como la escritora Susanna Agnelli o Delfina, la hija de la condesa Ratazzi. Son los años 70 y Hollywood desembarca en la Toscana dejándose fotografiar por John Swope tomando el aperitivo al borde de la piscina. El descanso es un asunto serio y eso exige ciertos rituales cumplidos con disciplina. Con la excusa de engañar el apetito, se toma el fresco, se bebe con moderación, se debate acaloradamente alrededor de una mesa, uno toma decisiones... Se opta por el vino de Jerez, un Oporto, champaña, vermut..., apurando a conciencia, porque la hora del aperitivo es fugaz, un *teaser* de cuya chispa dependerá el ánimo y éxito de largas comidas y cenas. Para algunos franceses el Pastis sabe a rayos, con ese sabor a hierbas de Provenza (donde fue creado en los años 30 durante la prohibición de la absenta); el italiano alardeará de su icono, el Campari, y un español re-

cordará la entrada en la edad adulta cuando pasó del mosto a la cerveza. Quedar para tomar el aperitivo acompaña a la cultura mediterránea como a éste los pepinillos, la berenjena de Almagro o las aceitunas servidas como tapa. Néstor Luján, en su libro *El ritual del aperitivo* (1995), analiza precisamente la historia de esa tradición española. Luján anota que “el término tapa aparece en el diccionario de la Real Academia de la Lengua a partir de 1939”, y precisa la leyenda de que el origen del aperitivo se remonta a Alfonso X el Sabio según la cual este rey promulgó una ley que obligaba a los mesoneros a servir las jarras de vino acompañadas de una rodaja de embutido a modo de tapa para evitar que las moscas cayeran en el vino y que los clientes no se emborracharan por no tener nada en el estómago. “Las terrazas esconden diferentes dispositivos escenográficos y no todos cuentan la misma historia. El aperitivo (...) debe consumirse en una terraza y puede ser de diversa índole: el aperitivo de grupo, que tiene algo de terapia social; el que se toma cara a cara con una sola persona y supone un intercambio íntimo que entraña cierto esfuerzo de introspección”, escribe el novelista y crítico de arte Stéphan Lévy-Kuentz en la última píldora deliciosa publicada por la editorial Periférica (2022) llamada *Metafísica del aperitivo*. Se trata de 130 páginas donde el autor se detiene en “el vuelo del pájaro”, es decir, en el detalle cotidiano que, por repetición, hemos convertido más en rutina que en ritual. Lévy-Kuentz se refiere a lo que cuesta a veces captar la mirada de un camarero atareado, a los clientes que “han tenido la mezziquina ocurrencia de instalarse en esa

Quedar para tomar el aperitivo acompaña a la cultura mediterránea, como a éste los pepinillos, la berenjena de Almagro o las aceitunas servidas como tapa

terrazza antes que tú”, al *kir* borgoñés... “Creo que los aperitivos son momentos que guardan dentro tantos talentos como un museo: las cocteleras de metal pulido tan Clara Petters, el sonido de los hielos que son un poco orquesta de mango en un club de La Habana en los 40 del pasado siglo, las copas de vidrio soplado tan Murano, tan Man Ray, los preciosos posavasos -ojo, que en el diseño gráfico de estos, creo yo, hay una tesis doctoral pendiente- y el pintabios en los bordes, esencial, necesario”, declara Manolo Moreno, creativo de la agencia de publicidad Una de Bravas (*unadebravas.es*). “No sé a quién se le ocurrió el acto del aperitivo pero al que tuvo la idea del aperitivo que haber dado el Nobel de Medicina, porque el aperitivo cura, sin duda, y mucho, o mejor el de Química por lo de las mezclas y el cóctel, o el de Física, porque te deja muy buen cuerpo e, incluso, el de Literatura, porque el aperitivo inspira: Buñuel en su madurez escribía sus guiones junto a Carrière ayudados por una tercera guionista: la ginebra”, añade el experto en publicidad haciendo justicia a “esos maravillosos neones, esas tipografías, esas figuras, esos afiches que son nuestra memoria, son belleza, son historia del arte y de la publicidad y el diseño. Estoy viendo a Cate Blanchett y Rooney Mara bebiendo un cóctel en *Carol* de Todd Haynes, veo las brillantes obras de El Marqués (@el_marques_ilustracion) con sus vermut con diablitas y tacones, la novia de King-Kong con gafas de sol y cóctel con mondadientes y aceituna o sus carteles de Negroni que son un viaje por el tiempo del París de las vanguardias”.

Metafísica del aperitivo.

Stéphan Lévy-Kuentz (Ed. Periférica).

Un hombre solo se sienta en la terraza de un bistró parisino del barrio de Montparnasse... Y así comienza el recorrido por ese momento de contemplación que es el aperitivo.



13:00 h. Madrid, el vermut.

La hora del vermut en España está establecida entre las 12:00 y las 13:00 horas del mediodía, antes de la comida. Históricamente se dice que es así ya que corresponde con la hora en la que las familias salían de la misa los domingos. En el resto de Europa, por el contrario, es justo antes de la cena.

20:00 h. Venecia, Spritz.

El Spritz nació durante la Dominación austro-húngara, porque los vinos italianos eran demasiado fuertes para las tropas austrohúngaras. Hoy, es el refrigerio por excelencia que se suele tomar antes de cenar.

19:30h. París, apéritif (o l'apéro).

Se vive como un preludio a una cena entre amigos (se suele tomar entre las siete y las ocho y media de la tarde), aunque también se puede transformar en lo que llaman *apéritif dînatoire*, una mezcla entre aperitivo y cena.