

# Que cocine él... Antonio Pereira

ÁNGELES BAZÁN

Sostiene Pereira que intenta destronar los momentos graves de la vida a base de humor ironía y ternura... y, entonces, se le desborda la pasión de contar. Sostiene Pereira que escribe para que le quieran -una frase de la que se encariñó García Márquez- "o para tener amigos, para reunirme con ellos a comer o a beber unos vasos de vino".

También sostiene que "todo es más sencillo", una especie de lema que se ha fabricado para vivir, para escribir, para afrontar los problemas de cada día; "también vale para la comida". Y, en esto, sostiene Pereira que la variación es el método más saludable, que "hay que comer de todo, siempre".

A Antonio Pereira le cautivan sobre todo los vegetales, como le cautivó hace ya muchos años el cuento, un género que domina como pocos.

No hace mucho que se han reeditado algunas de sus obras: *Cuentos de medio siglo*, *País de los Losadas*, *Me gusta contar...* Y acaban de darle el premio Castilla y León de las Letras 99, por su amplia trayectoria en distintos géneros; de manera particularmente magistral en el cuento. El jurado ha destacado de la obra de Pereira el hábil y artístico manejo de la palabra, su fina y elegante ironía, su capacidad de creación de ambientes y personajes singulares y la sabiduría cordial que rezuma. El fallo dice: "parafraseando a Cervantes, se le puede definir como raro inventor".

Sostiene Pereira que el premio es "un acompañamiento al hacer solitario del oficio de escribir". En este oficio también le acompañan otros galardones literarios: el Leopoldo Alas, el Fastenrath y el Torrente Ballester. Y es Doctor Honoris Causa por la universidad de León.

Uno de sus poemas dice "no quiero marchar dejando abierta la cuenta donde soy deudor del vino. Sólo hay un vino que debe pagarse, el de anochecer".

Y es que sostiene Pereira que el vino es un euforizante discreto; que es verdadera delicia. Y da gracias a Dios por pertenecer a la civilización y a la cultura del vino. También sostiene que si se abusa el vino pierde todas sus virtudes; "pero bebido con amor, incluso con reverencia, el de beber un vasito

de vino es uno de los grandes momentos del día. Sobre todo compartido con amigos... o con amigas".

El vino, pues, "tiene una importancia máxima" a la hora de comer. Un buen tinto, a la temperatura debida, "lo mismo con el pescado que con la carne o lo que sea".

Antonio Pereira disfruta también con la comida, le gusta comer bien. Además de las verduras, le cautiva un buen arroz o un potaje de legumbres. Pero... ¿cómo se preparan? Ni idea; ni echando mano de su gran imaginación. Así que recurre a la ironía: "no sé si me gusta cocinar. No lo he hecho en mi vida. Siempre estoy prometiendo que voy a empezar un día de éstos". A él lo que le gusta es disfrutar del arte culinario de los demás, lo suyo no son los fogones... "pero sí pongo la mesa y la recojo al final; estas operaciones las hago con mucho esmero". Además, la mesa bien puesta: "no hacen falta velitas ni virguerías, pero sí una vajilla atrayente, vasos gustosos al labio. Y jamás, jamás, la injuria de una servilleta de papel".

La mejor manera de terminar una buena comida es una siesta 'en oscuridad y silencio. Si es la cena, un buen rato de conversación apacible'.

Y, una vez más, Antonio Pereira nos ha cautivado con su gusto por la oralidad, el gusto por la palabra... y nos ha llevado a su terreno fabuloso. Con la misma habilidad con que usa la pluma se ha escabullido de un terreno cuyas artes no domina y nos ha dejado sin receta. Pero nos ha dado una pista: su mujer, gran cocinera, andaluza de Jaén ('ha establecido el imperio del aceite de oliva -una bendición de Dios-') sabe bien satisfacer sus gustos autóctonos y prepara un buen botillo berciano. Nosotros queremos sorprenderle con la

#### EMPANADA BERCIANA

Se trabaja un kilo de masa de pan con cuatro de manteca de cerdo sobre la masa espolvoreada de harina hasta conseguir que resulte hojaldrada.

Se extiende la mitad de la masa, cuando está fina se pone sobre un papel de estraza untado de aceite y se rellena con trozos de lomo de cerdo, pichones, pollos o conejo guisados y deshuesados de antemano. Después se extienden tiras de jamón y de pimientos fritos y se cubre con la otra mitad de masa bien estirada. Con los dos bordes unidos se hace una especie de cordón para que no se escape la salsa. Se adorna con tiras de masa formando cuadrados y se barniza con huevo batido. Se cuece al horno hasta que esté dorada.

Y 'Busca la voz del hombre y susurra que narra junto al fuego'