



EL HADA DE LAS UVAS

Desde la derogación de la Ley Seca, el Blue Bar del Hotel Algonquin de Nueva York se hallaba frecuentemente repleto de artistas y espectadores de los teatros vecinos de Broadway. Era uno de los lugares ideales para ver y ser visto en los años 30.

Allí oficiaba Josep como experto barman y sus cócteles eran codiciados por la bohemia local, sobre todo los navideños, que calentaban almas perdidas en aquella barra.

La fiel clientela destacaba su “Egg nogg”, inimitable gracias a un ingrediente secreto que le daba su aroma único y unos reflejos dorados sorprendentes.

Josep lo preparaba con mimo, uniendo con sabiduría todos los elementos y añadiendo un licor ambarino, que no era otro sino malvasía de Sitges, su tierra natal.

En ocasiones, le venían a la memoria los días en que acudía a ver a su madre para llevarle un cántaro de agua fresca mientras vendimiaba y ella le obsequiaba con un trocito de queso, que sacaba de su delantal, mientras le animaba a coger algunas uvas que rodaban por el canasto.

Porque “uvas y queso saben a beso” y era, exactamente, lo que le daba después. Si cerraba los ojos, incluso podía aspirar de nuevo el aroma a romero, almendras y anís que desprendía el aliento de su madre cuando rozaba su mejilla tras compartir juntos el sencillo refrigerio.

Después, Josep salía corriendo por el manto infinito de cepas blancas que crecía cerca del mar, feliz tras el encuentro con su “hada de las uvas”: tras pasar por sus manos, aquella fruta se transformaba en un elixir que transmitía alegría y buen humor a todo aquel que lo probaba.

Como digno heredero de la magia de su madre, desde aquel rincón del Nuevo Mundo aspiraba a ser un reputado alquimista de la felicidad en estado líquido gracias a la misma poción.

Y por esa razón le gustaba recordar así a la mujer que le regaló la vida. Detenido el tiempo, bella, eternamente joven y bañada para siempre en la luz áurea del Mediterráneo.

María Carmen Peláez Lemus