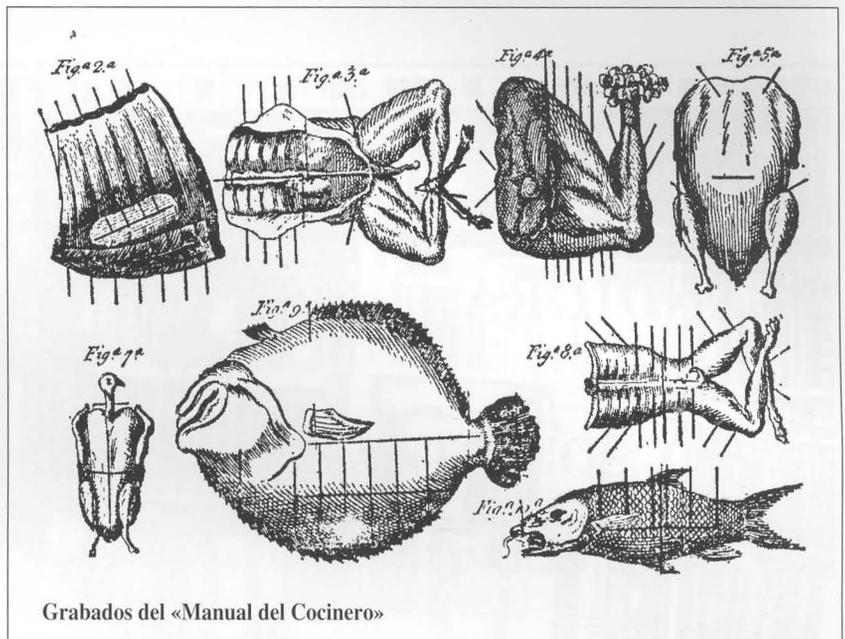


fesionalización como librero en actividad paralela a la de viajante. Así, compramos entre cinco socios capitalistas y un técnico en la materia el «tesoro»; esto es, una biblioteca entera que nos ofrecían a un precio de verdadera «ganga». Tanto lo era que al llegar los dos camiones de libros a Barcelona, el socio técnico se infartó verdaderamente, planteándose la cuestión de clasificar, estudiar y vender con ganancia los libros. Los cuatro socios tenían un trabajo inmediato y abrumador, siendo el descubridor del «tesoro» el que tenía que llevar la operación a buen término. Pronto supe de la existencia de Palau, Brunet, Salvá, Hain... y para qué servían. Tenía, pues, dos ocupaciones que absorbían todo el tiempo disponible, ya que en este período confeccioné tres catálogos que contenían la mejor parte de la compra. Liquidada la sociedad accidental, disponía de parte de los libros y otros de bibliografía adquiridos como instrumentos de trabajo. Publiqué en mil novecientos sesenta y siete el primer catálogo independiente, patentando un nombre que no tuviese vinculación patronímica, pero que expresase una bella idea o contenido; así nació «Aristeuco», que en griego es la unión contraída de dos palabras que significan, respectivamente: **ariston** -los mejores- y **teucos** -libros-; especializado en manuscritos, incunables, góticos, cartografía, ciencia, literatura, historia en general, caza, gastronomía y cocina, que no son exactamente sinónimos, que junto con los anteriores sirvieron para conocer libreros tanto españoles como extranjeros. Por aquel entonces, el viaje que realizaba Mr. Ettinghausen, considerado mundialmente como uno de los mejores, me incluía entre sus visitas programadas. Fuimos a cenar, pareciendo que vayan ciertamente unidas bibliofilia y gastronomía, entablándose la conversación sobre los libros más importantes o raros de cada país. Personalmente, creía que las primeras ediciones de los mejores escritores serían, sin duda, las más apreciadas y valiosas en todo el mundo en general. El gran librero me asombró con una simple pregunta: «¿Dónde pondría usted un libro de cocina?». «En la cocina», respondí sin pensarlo dos veces. «Verdaderamente es a donde van a parar los libros de cocina de cualquier país, desde el siglo XV hasta hoy. ¿Se imagina un modesto libro de cocina del siglo XVI en una habitación



enorme, sin lugar especial para él, con materias oleosas o sanguinolentas o lechosas, con humaredas intermitentes, falta de papel para encender los fuegos diariamente y rodeado de numeroso personal no precisamente académico? De esa «inocente» pregunta surgió la especialización, porque siempre me ha atraído lo difícil y un libro de cocina, después de usado, sucio e inservible acaba en el fogón o en la basura, siendo casi imposible el hallazgo de algún raro ejemplar sobreviviente».

-Luego hablaremos de tu biblioteca gastronómica, sigamos con tu biografía.

-Un par de años o tres después del catálogo, que influyó en ello, decidí cumplir con una asignatura que tenía pendiente, ingresando en la Facultad de Medicina para estudiar psicología clínica al amparo de la Licenciatura de Derecho. Terminados estudios y prácticas quedé como profesor en las Escuelas de Especialización Psicológica, psiquiátrica y enfermería, así como interino del Hospital Clínico de Barcelona, adscrito al Departamento de Psiquiatría y Psicología Clínica. Pude coordinar esta tarea con la de librero en activo, abandonando la docencia solamente cuando cierto imperativo legal la convertía en «full time» o dedicación exclusiva y con horario laboral partido. En este período aprendí mucho y curiosamente algunos de los conocimientos adquiridos pueden relacionarse, en sentido muy amplio, con conceptos gastronómicos algo distantes, pero efectivos. Así, de la paremiología clásica del **dime con quién andas y te diré quién eres** se deriva el

dime lo que comes y te diré cómo eres para acabar en una frase que ha tenido confirmación objetiva de todos conocida: **dejadme confeccionar un programa conductual y alimenticio y transformaré, en un plazo de tiempo, a un sabio en un memo o variaré radicalmente su ideología; a la inversa es más difícil, pero las cunas de Skinner y programas intensivos pre-universitarios son intentos significativos, que no han agotado este camino.** A propósito de dietas o **regiminis salutatis**, que era como se llamaba a los preceptos o normas contenidos en las obras médicas populares variadas, pero todas bajo el prestigio de la **schola salernitana** o **vilanovensia** (del famoso Arnaldo de Vilanova, creador de dicha escuela y al que se le atribuye el descubrimiento de la destilación alcohólica -eau de vie-), diremos que han sido continuas las ediciones de las mismas al pretender ofrecer a la humanidad la eterna juventud o la eliminación de las dolencias. Más lejanas quedan las toxicomanías o drogodependencias, pero no podemos olvidar que todas ellas excluyen una normal alimentación. Basten ejemplos de todos conocidos: Poe, Baudelaire, Verlaine, Quincey, Coleridge, etc. Y en películas que magistralmente logran plasmar en imágenes tanto conductas alimenticias como alcohólicas: «La quimera del oro», «La gran bouffe», «Días sin huella», «El festín de Babette», «Días de vino y rosas»...

-Háblanos de tu formación como librero.

-Claramente aportaron mucho los contenidos de las sucesivas profesiones.