

SUMARI

Lliçó de seducció.....	11
La decisió de la sirena	23
La consecució de la sinestèsia.....	31
Mirada humida.....	37
La Valentina de llavis primerencs i flonjos.....	41
La pèrdua de la innocència.....	45
Antropofàgia sucada amb nata.....	53
És ara!.....	57
Com carícies a la boca.....	61
Pètal sec amb forma d'espina.....	69
Quan un és més que dos	77
Com ha de ser	81
Viatge rocambolesc.....	87
Juguesques divinals al temple dels sentits.....	95
L'agitació del morro fi (epíleg).....	101
Agraïments.....	109

LLIÇÓ DE SEDUCCIÓ

L'amor odia els mandrosos.

OVIDI, *L'art d'enamorar*

EM DIUS QUE L'*STEAK TÀRTAR* et torna boja però que mai no l'has preparat a casa i que ara tens un convidat especial a qui vols sorprendre. I seduir.

Afirmes que encara no el coneixes gaire i que no tens ni idea de les seves inclinacions, però que és un bombonet. I que te'l vols cruspir sencer.

I em demanes que t'ajudi; que t'ajudi jo, que saps que sempre ho he fet tot perquè em veiessis de bon grat i que m'he esforçat perquè em fessis partícip de les teves coses, del teu benestar i dels teus anhels. Tants anys araconant-me i ja ho veus: ara insisteixes que t'expliqui la tempesta perfecta per enllepolir algú que ni tan sols vull conèixer. Quina barra!

Però saps que ho faré; ja m'afiguro que no ho has dubtat ni un instant. Potser t'ajudaré perquè vull la teva felicitat i t'adoro de tal manera que no et sabria dir que no. O, tal volta, perquè soc un lliurepensador impenitent, tolerant i generós; te n'he donat mostres. O, senzillament, potser és que soc un idiota de l'alçada d'un campanar.

Però t'adverteixo de bon començament que el plat que has escollit és temerari i que el camí no serà planer. I també

ja t'anticipo que, en aquesta recepta, la forma pot arribar a ser definitiva, tant o més que el fons. Fons i forma, dono per fet que a aquestes alçades de la vida ja entens la diferència i també que ja coneixes el punt de fusió inevitable de l'un amb l'altra: quan col·lideixen i ja no és possible distingir-los i les coses, els fets i les paraules que els enuncien, obtenen el seu valor essencial i definitiu. Ho veuràs tot seguit, no t'impacientis i presta atenció. I comporta't com la dona adulta que se suposa que ets. I para de fer ganyotes, va, que estàs espantosa, així, amb aquesta cara.

Saps què? T'explicaré el que jo mateix em vaig empescar un dia, fa molt de temps, quan encara era... Que si em va donar resultat? No et pots imaginar com me'n va donar, de resultat. Te'n faries creus! O és que et penses que ara em faria el milhomes d'aquesta manera? Ja t'he dit que és arriscat, però, i tant que l'*steak* tàrtar és idoni per a una cita. Hi ha poques receptes que, ben portades, el superin.

Però, va, anem a pams. Sàpigues que aquest plat, que tan bo fan els francesos, el van inventar els tàrtars, que posaven un tros de carn sota la cadira de muntar per tal de, quan cavalcaven, fer-la dessagnar i, al mateix temps, entendre-la. Quina història més ridícula; però la gent se l'empassa i, a sobre, els agrada imaginar-la. I, si s'escau, també pots dir que Marco Polo ja citava una recepta de carn crua picada amb espècies al seu *Llibre de les Meravelles*. Amb això, ja sigui llegenda o realitat, en tens prou per trencar el gel. El bombonet pensarà que no ets una golafre i prou que només pensa a endrapar. I segurament estendrà aquest judici a d'altres àmbits de la vida, que és, en definitiva, el que busques. O no és així? A mi em va funcionar, tot i que aquella dona, quan la vaig conèixer, ho ignorava tot, de l'Àsia central. I de la carn! Em recorda tant a tu! Fa tant de temps! I escolta: allò dels cavalls estovant el bistec, creu-me que la va fer riure i, a partir d'aquí, tot va rutllar. Saps molt bé que quan un home o una dona riuen amb

tu, nena, és que la cosa va per bon camí. Recordo que em mirava i m'assegurava que veia un genet muntant al damunt d'un tros de carn. Sembla que la vegi: "vinga, estava't, carn miserable!", cridava mentre buidava la copa de vi i feia com si, amb l'altra mà, agafés l'estrep del cavall.

Abans de seguir t'avisaré que parlar de menjar, mentre menges, és un bon recurs, però ves amb compte que no sembli que n'ets una obsessa. Amaneix-ho, com vaig fer jo, amb guarniments històrics i antropològics, amb anècdotes i opinions que semblin profundes, però tampoc no et passis, que no es pensi que ets una pedant. Farceix-ho de vivències que et presentin humana i sensible i que facin que et miri amb ganes de salpar amb una nau per conèixer el món en la teva companyia. Què líric que em poso. Uf! M'hauràs de controlar.

Però estàvem amb el tall, mal que et sembli mentida. Sigues pràctica, no t'atabalis amb denominacions ni amb orígens. I no cal que sigui de cavall, per bé que els puristes assegurin que, *stricto sensu*, es fa amb aquest animal. Li ho pots mencionar de passada i també li pots dir que vas sentir pena, pobre cavallet blanc boniquet. Així constataràs si les coses boniques del viure, com els equins, el commouen o, per contra, és un baliga-balaga que no té ni un bri de sensibilitat.

Ves al carnisser de confiança i demana-li un bon tall de crostó de vedella, que és prou melós, té poc rebuig i és saborós. No cal filet, que no té gust de res i fa de nou-ric. Necessites cent cinquanta grams per persona. Sigues generosa, però no en excés. Posa sempre a la taula la justa mesura de totes les coses.

Abans que el bombonet faci sonar el timbre assegura't que disposes de tots els ingredients: ou (si pot ser, de pagès), mostassa (*à l'ancienne*, de Dijon, no estalviïs amb això), oli d'oliva verge (aquí també usa el millor), salsa Lea Perrins (també dita Worcestershire), tabasco (ha de picar una mica),

quètxup (calla, no em preguntis i fes-me cas), Calvados, sal, pebre, ceba, cogombrets i tàperes. I això és tot; no vulguis inventar, tu, ara. No és el moment.

Tot seguit t'ensenyaré com els has d'ajuntar, no t'esveris. Però jo de tu m'esperaria i, quan el noi arribés, amb la primera cervesa mig buida, li diria, amb un deix sensual que tu domines tant: "Moment per a la *mise en place*. M'ajudaries, potser?" Llavors aneu tots dos a la cuina i tu comences a disposar sobre el taulell, de manera harmònica, exhaustiva i meticulosa, cadascun dels ingredients. I mentrestant, que ell obri el vi. Perquè s'airegi, li dius, i per fer-ne un primer tast. I tu, sense deixar de mirar-lo, dedica't a segregar els ingredients sòlids i els líquids. De seguida veuràs per què, dona. O és que tot ho has de preguntar, tu?

Per acompanyar el tàrtar fes una bona enciamada amb una vinagreta de mostassa. Tria enciams variats i que siguin frescos i cruixents. Per aconseguir-ho, posa'ls en remull en aigua freda i uns glaçons una estona abans. No ho sé, mitja horeta, ja ho veuràs tu mateixa, coi! El més important és que ara retinguis una idea: les tonalitats del verd, amb petits matisos marronosos, donaran a l'àpat un aire de salut que avui està molt de moda. Talla les fulles ni massa grans, ni massa petites. No vagis mai als extrems. Ah, i parlant de *mai*: em descuidava de dir-te que els francesos *mai* no serveixen el tàrtar sense les obligades *frites*. Fes-les de competició: les confites a poc a poc amb oli abundant i, quan siguin toves, aviva la flama perquè es daurin. Això fes-ho en presència del bombonet. Els esquitxos de l'oli roent, de ben segur, despertaran els vostres instints més animals i també la part més perversa de les vostres ànimes i activaran l'espai més salvatge dels vostres cervells. Però què coi t'estic dient... Va, on érem?

Ah, sí, les patates! Han de ser cruixents per fora i meloses per dins. Quan les tasti, si el jove val la pena, farà un paral·lisme, ja hi pots comptar. Et veurà a tu, cuca: cruixent per

fora i melosa per dins. Fes-les *pont-neuf*, les d'un centímetre per costat, i de llargària totes iguals: de sis o set. Quedaràs com una experta! T'asseguro que quan vaig pronunciar la paraula *pont-neuf*, com si fos un habitant de la *rive gauche* de tota la vida, la meva *partenaire* d'aquella nit memorable em va dir: *oh là là!* I, a continuació, tot va ser diferent. I no cal que insisteixis, que ara no et diré com de diferent va ser. Per cert, que no me n'oblidi: pela les patates amb cura, que no sembli que malbarates els recursos. I ves llençant les peles a les escombraries, o, millor dit, fes que ell col·labori, que vegi que ets endreçada i polida, però que la feina es comparteix des del principi. Estableix precedent, nena, que no es pensi que... Bé, ja saps de què parlo. I considera que cada peça de patata serà una experiència sensorial singular. Talla-la com si fos una bonica escultura. Tu, que tens tanta traça amb les arts plàstiques, te'n pots sortir. Amb les quatre arestes absolutament definides, fes que les peces cantelludes siguin idèntiques. Et garanteixo que et mirarà embadalit. I al plat, l'efecte serà el d'una construcció arquitectònica com de Mies van der Rohe: dues en paral·lel i dues a sobre, encavalcades, i dues més, fent créixer el volum i l'alçada. Et mostraràs com una dona creativa i ordenada que té en compte fins al darrer detall.

Com? Que qui és aquest tal Mies? Càgum dena! I tu et dediques al disseny? Ja t'ho buscaràs tu mateixa. Avancem, va, que és tard i vol ploure.

Mentre les patates es confiten lentament, torneu a la carn. L'has de tallar amb un bon ganivet de xef. Esmola'l i després fas tires, les alinees i les talles en daus petits. Ho amuntegues i comença l'espectacle: profereixes cops repetitius amb la part afilada del ganivet contra la pila de carn fins esmicolar-la al teu gust. Ho executes amb violència, energia i passió. Serà en contrapartida per la tendresa. Tendresa i passió: l'home frisa per les dues dones alhora, compensades. I a fe que tu, quan vols, les ets. Fins i tot jo ho puc

intuir. Toctoctoc, s'ha de sentir des de tota la casa i des de la del veí. Primer en vertical, després en horitzontal, continues fent una diagonal i acabes amb l'altra, al final. Quin rodolí: fenomenal!

Va, no riguis i concentrem-nos; deixem-nos de ximpleries. Has d'aconseguir petits bocins de carn, però s'han de notar. Sobretot, que no es converteixi en una pasteta o en un puré, que és el que passa quan es pica a màquina o quan el ganivet no està prou esmolat. Quin pecat! Llavors, la salpêtres generosament i la reserves filmada, per evitar que s'oxidi. Recorda que la carn crua demana més sal que la cuïta. I el pebre, que sigui de qualitat i molt a l'instat. Ho has d'executar amb la perseverança que tu mateixa dedicaries als actes més delicats i transcendents de l'existència. I aquest n'és un.

Pica la resta de sòlids: els cogombrets, les tàperes i la ceba. O, millor dit, fes-los-hi picar mentre tu t'ocupes de la carn. Que sou un equip, nena! No perdís de vista l'objectiu final, que no és un altre, per si encara no ho has copsat, que la satisfacció mútua i simultània dels vostres impulsos més bàsics i, alhora, més complexos. La quantitat òptima de cadascun, de les tàperes i de la resta, vull dir, l'aniràs descobrint pel sistema científic de la prova i de l'error. No han d'emascarar la carn, que ha de ser el sabor i la textura predominants. No trobes que és això, la vida? L'essència de les coses, sense embolcalls mentiders! I escolta: abans de continuar, tomba les patates, que no es torrin més del compte, i que el bronzejat sigui uniforme pels quatre costats.

Massa coses a l'hora, dius? Vinga, va, para de queixar-te i concentra't. Que a vegades em treus de polleguera amb els teus laments. Si vols triomfar has d'excel·lir!

Però ara el que s'escau és elaborar la salsa, és a dir, has de barrejar els líquids en la seva justa proporció. Escolta bé. Per tres-cents grams de carn: un rovell d'ou (no cal que

li posis tot, si no vols), una cullerada petita de mostassa (potser una miqueta més), quatre o cinc gotetes de tabasco (si vol que piqui), un parell de gotes de Perrins (vigila que pots fer malbé el plat sencer), unes gotes de Calvados (només unes gotes, literalment), una mica de quètxup (que ja t'he dit que no em facis preguntes, i si no et ve de gust, no li posis, tu mateixa) i, com a colofó, un bon raig d'oli verge. Ho barreges en un bol fins a donar-li aparença de salsa consistent, és a dir, una mena de maionesa de tons carabassa, cremosa i lleugerament picant. I ja ho comences a tenir, bonica. No sé si te n'adones.

Ja ho veus, ara et parlo de fluids. No trobes que aquesta operació l'heu de dur a terme amb els cossos ben a prop? Ara que esteu empantanegats, s'han de mostrar inquietos i jogassers, i, si pot ser, provocar alguna fregadissa tènue, casual i d'aparença involuntària. I aquí m'aturo. O no parlo prou clar? Ho aneu tastant amb una cullera, doneu-vos-ho l'una a l'altre. Sigueu espontanis, fugiu d'encartonaments i d'impostures. Verifiqueu-ne el sabor, la sal, el picant, la dolçor i l'espessor. És moment de matisos. I de complicitats. És el més delicat del procés creatiu, i del d'aproximació. I ara t'imagino i prefereixo tancar els ulls. Perquè és l'hora de les aliances. Sòlids i líquids s'han d'unir per esdevenir una sola cosa. I en aquest punt et faré un advertiment tècnic, però també filosòfic: com més salsejat, menys gust de carn. Als poc avesats els complau ben condimentat, però això ja depèn del nivell gastronòmic de cadascú i també de la vedella i de les preferències i de... Per a mi, la salsa del tàrtar ha d'atenuar, potenciar o ressaltar, però no ha d'emascarar. Ara bé, no t'obsedeixis amb això, no es tracta d'un concurs de qui és més expert ni de qui és més hedonista. Sou tan proclius a competir per qualsevol cosa, els de la teva generació! Gaudiu, carai! Gaudiu! Es tracta de posar el plat al vostre servei, a aquell objectiu. Recordes quin era? Sí dona, el de la mútua satisfacció de... I escolta

bé, que ara compartirem un truc que pocs saben. Just abans de servir, li dones un toc que els francesos envegen: un raig d'oli d'oliva extra verge. I ho mescles bé. La brillantor i la textura melosa seran indescriptibles. Són aquestes petites coses les que fan que... I, pel que més vulguis, no facis servir un d'aquells motlles per posar el menjar al plat! Sí, aquelles anelles metàl·liques. Que per què no? Mal senyal si t'ho he d'aclarir, nena. Cony! Que avui la tendència és a la imperfecció, a les coses naturals sense empara d'artificis! Que tot se t'ha d'explicar!

Abans heu obert un bon vi i l'heu tastat. Hem quedat així, ho recordes? Doncs ara és quan has de tornar-hi. I sense petulàncies, és clar. Però una frase sí que, en aquest punt, l'has de pronunciar. "Té un aire diferent de quan l'hem obert, aquest vi; no notes com ha evolucionat, com ha crescut?" I esperes aviam com reacciona el bombonet. I si calla, remates tu mateixa la jugada dient: "El vi és un ésser viu!" I ho deixes aquí, no fos cas que l'eclipsessis. I somrius tímidament sense parar de mirar-li els ulls, que ja li faran pampallugues. I si no n'hi fan, dius? Fito ara mateix els teus, d'ulls, bonica meva, i veig que això és del tot impossible! Es fonderà només mirar-los.

Opino que has de triar un Priorat, per allò de la llicorella que lliga amb carn vermella. Però llavors no comencis a parlar de coses absurdes en relació amb el vi, que no en saps prou i donaràs una aparença falsa. Ell, de ben segur, farà aquella mena de moviment expert, allò de remoure la copa, d'introduir-hi el nas i de fer veure que hi troba la fragància, per dir alguna cosa, de regalèssia o de vainilla o de ves a saber què. Quan ho faci, pel que més vulguis, no el contradiguis! Somriu i limita't a assentir. I passeu a un altre tema, que no us heu reunit per elaborar una digressió sobre els vins i les seves peculiaritats organolèptiques. I ja t'ho diré; si el que busques és la fórmula d'una nit màgica i inoblidable, tàrtar i *frites* requereixen rascar-se la butxaca:

un *grand cru* de la Borgonya i deixàt de punyetes. Però, escoltà'm bé: ni se t'acudeixi emportar-te'l de la meva vinoteca, que et conec i n'ets ben capaç.

On vas? No he dit pas que hagi acabat! Ja heu tret les patates del foc? No, oi? I l'amanida? Ja ho saps tot, tu, del món de les enciamades? Va, seu i escolta, que tota la vida has fet igual, sempre tot a mitges! Mentre enrosseixes les patates, perquè quedin cruixents per fora, fes la vinagreta amb els ingredients que t'he dit. I en un bol, la barreges amb els verds de tonalitat variada. Tingues mesura amb la sal, que l'enciam no en vol gaire i la salut tampoc. Un cop amanides, posa les fulles d'enciam en una safata allargada, procurant que no s'aixafin, que no quedin atapeïdes i que mostrin volum i exuberància. Que respirin, que cada fulla, ja sigui de dalt o de baix, tingui dret a lluir. I ara, acostàt, que això t'ho diré a cau d'orella. Pel damunt, com qui no vol la cosa, hi escampes grans de magrana o, si les trobes, flors de magraner. L'amanida guanyarà un toc agredolç inesperat i ambigu. Verds i vermells per a una nit inoblidable d'una tardor incipient, vet aquí l'escenari. I digues-li al teu petit romeu que ajuntar el dolç i el salat és molt típic de la nostra cultura culinària, la catalana, i que als castellans això no els emociona (i no t'estenguis en aquest tema, que no pensi que vols parlar del procés independentista, seria l'error més monumental). Aclareix-li que en cuines asiàtiques mil·lenàries, com ara la xinesa, és el pa de cada dia. I dit això, que ja és dir molt, no t'emboliquis més, que et prendria per una setciències.

Retira les patates lleugerament enrossides. Deixa-les reposar un instant en paper absorbent, perquè perdin l'oli sobrant. Sala-les i posa-les al plat com t'he dit. I en aquest punt, t'anuncio que ja sols resta empolainar-se, tu i l'ambient, però això ja són figues d'un altre paner de les quals n'estàs més al corrent tu que jo. Però et donaré un darrer consell, bonica, que és fruit de la meva experiència: esbrina

les preferències del teu convidat, no fos cas que et passés com a mi, aquella nit. Però... ara que hi penso, tampoc no t'hi encaparris gaire. Ja t'he dit que en un sopar de seducció, si hi entra en joc l'*steak* tàrtar, la forma és el que impera.

I ara recordo... estava pensant que... Va, espera, que aniré al gra i t'ho explicaré amb quatre paraules i així ho acabaràs d'entendre.

Resulta que després de seguir fil per randa els passos que t'acabo de descriure, la noia de la meva cita va començar a devorar l'amanida. Cada cop que se'n posava a la boca se li dibuixava aquella cara d'admiració que t'he promès. I jo, quan sentia el crepitat dels troncs de les fulles d'enciam i de les llavors de la magrana que ella mastegava, m'esperonava i l'ego, que sí que conservo una mica, ho reconec, em pujava per les parets. També es va veure el vi de la Borgonya. Com l'assaboria! Va interpretar bé com n'era de particular. El tractava com si un tros de *terroir* hagués estat capturat en aquell líquid pensant en ella i que hagués envellit especialment per a ella. I que no era veritat, per ventura? I es va menjar les *frites*, una darrere l'altra. Fins i tot en va pescar una de sobrerera del meu plat. I pensa que quan una dona o un home mengen del teu plat és bon senyal. I tot això ho va anar fent amb calma i precisió, adaptant-se al ritme de la conversa, que llavors ja era fluïda i fugissera, com un riu a punt d'arribar al salt d'aigua. Potser sí que va ser gràcies al vi, que ens vam acoblar d'una manera tan visceral. Però penso que també va ser pel fet que, una estona abans, mentre agibellàvem el tàrtar entre tots dos, tal i com t'he advertit, havíem trencat el gel fins fer-lo miques. I era per això que suràvem, lliures i desinhibits, corrent avall. Allò dels cossos i de la fregadissa, coi; t'ho he de tornar a explicar?

Et deia que la noia s'ho va anar menjant tot. Però això no és cert del tot, perquè els seus cent cinquanta grams de carn, tan curosament combinats amb la resta d'ingredients,

es van quedar al plat, intactes. No em miris així, petita, perquè t'asseguro que aquest detall insignificant no va pas evitar que no paréssim de provocar contactes casuals de les nostres cames sota la taula i de buscar-nos descaradament les mans i els braços que estaven despullats. I creu-me que a mi no se'm va acudir de preguntar-li si no li agradava la carn crua o què. Ni de si era massa picant. Ni de si li faltava sal. Ni de si...

Vaig deixar que l'esdevenir marqués el rumb. I va ser llavors quan, cofoia i entremaliada, ella es va alçar i es va asseure a la meua falda. I després de prendre la peça de patata *pont-neuf* que t'he dit i de fer-la desaparèixer a poc a poc, em va anunciar, ras i curt: tot estava boníssim, què et sembla si ara passem al sofà per les postres. Només et diré que ens vam despertar de matinada ajaçats a l'estora gris perla que hi ha als peus del sofà. Sí nena, aquesta mateixa que ara contemples, la mateixa sobre la qual hem estat junts tu i jo infinitat de vegades mig condormits, filla meua, mirant a la tele tots aquells clàssics americans. Recordes Jack Lemmon escorrent els espaguetis amb la raqueta de tenis? Era la nostra preferida!

Però, ei, va, que ens perdem! Tornant a aquella nit, et diré que a trenc d'alba, després d'una bona estona amb braços i cames embolicats, ella es va incorporar i es va vestir, perquè, sí, l'Adèle i jo estàvem completament nus, i va enfile la porta de sortida. I et diré que, en passar pel costat de la taula, va donar una llambregada al seu tàrtar, que restava intacte, en ple procés d'oxidació, i llavors es va girar i em va dir el següent. I va, no riguis i escolta, que ja veig que ja has captat que... Em va dir: "M'ho he passat de conya, nen. M'ha encantat ajudar-te a preparar el sopar. S'haurà de repetir." I em va llençar un petó. I quan sortia es va girar per últim cop i em va deixar anar: "Ens anem dient cosetes, *mon petit chou*". Et sona, oi, aquesta expressió? I també em va prometre que "la propera, a casa

meva, que a mi la quiche d'espàrrecs verds em surt..." I abans de tancar la porta, ja des de fora, em va fer l'ullet i em va dir que sí, que "soc vegetariana, però gràcies per no preguntar-ho". I escolta què més em va dir: "Però ara bé, el regust de la teva carn crua... *mon dieu*, la teva carn crua." I va esclafir a riure i va tancar la porta d'un cop. I llavors vaig respirar fondo i vaig sentir una flaire de carn crua macerada, però no vaig ser capaç de discernir de quina carn es tractava. No sé si aquests detalls te'ls hauria d'haver estalviat, ara ja tant se val, nineta, que ja sé que ja saps de qui et parlo, oi, bruixa?

A més, et diré que va ser en aquell precís instant, quan la porta es va tancar, que em vaig enamorar de la teva mare. Nena llesta! I saps què? Al cap d'una estona, em va entrar la dèria de com li diria que detestava el sabor mantegós i lacti de la quiche. Em sembla que, al final, mai no li vaig confessar. Saps perfectament que la mare ha acabat aconseguint que la quiche, no tan sols m'agradi, sinó que sigui un dels meus plats preferits. La mare, en canvi, ja ho saps, mai no ha accedit a tastar un tros de carn. Però deixem estar això, que no vull que soni a retret, i ara parlàvem de tu i la teva cita amb un cert bombonet.

Escolta bé: si en aquesta cita notes que alguna cosa semblant al que t'he explicat t'està passant, esprem-la al màxim i gaudeix del moment, que saps molt bé que no soc una gata moixa que voldria tenir la seva filla lligada a la falda de per vida, i també saps que no soc gens partidari d'artificis que emmascaren la realitat, com ara el típic vel de la ignorància que nosaltres mateixos ens imposem.

Sé que l'inevitable arribarà i tan sols espero que, per a tu, sigui delicat i, si em permetes una petulància més, revelador, com una epifania. Per a mi ho va ser, amb la teva mare, per això t'ho dic. I, per cert, no sé si t'ho he mencionat algun cop, però, saps que també li deia bombonet a la teva mare, al principi? És ben bé que ho heretem tot, també les bajanades.

LA DECISIÓ DE LA SIRENA

SÓN LES SET DEL VESPRE TOCADES i avui les cames a penes me les sento. És per aquesta humitat permanent que m'embolcalla i que mai no se'n va. Em passo deu hores diàries al redós de la porxada de la barraca del tros d'en Sirvent. Pelo i netejo, sota el doll d'aigua de la pica, cebes tendres que després aplego en manats de cinc o sis peces cadascun. També encaixo trumfes, del bufet és clar, que, segons diu tothom, tant ens defineixen als d'aquí (a mi no em mireu), les més maques al damunt, les petites i malgirbades a sota. I tot això ho faig per ser enviat al mercat que abasteix als de Barcelona i voltants.

Ets una sirena afortunada, em diu ell, tu que tens feina. Una sirena, diu. Què collons! Una sirena afònica de muntanya, amb pudor d'all i de cebes i de peles de patata, que s'arrossega amb les ales esmorteïdes i que està a punt de petrificar-se; això és el que soc! Una harpia, m'estimaria més ser o semblar.

Avui, tan bon punt he arribat del tros, abans de fer res més, he deixat una bossa de viatge al darrere de la porta de l'entrada. Una bossa d'aquelles de propaganda de... no n'estic segura, sembla d'Halcón Viajes, però és tan rònega que ja no es pot llegir amb claredat. L'he enllestida en cinc minuts i la bossa ara m'espera mig plena, o mig buida, segons es miri. Quatre bruses, samarretes, tres pantalons,

una faldilla, dos jerséis, calcetes (ni una d'aquelles sexis, negres o fúcsies, mig transparents, amb una mica de punta per les vores, per una primera cita), uns quants sostenidors (dic el mateix, quina merda!), mitges, els tampons i poca cosa més a banda d'algun petit objecte personal i algun estri com ara unes pinces i un tallaungles (que ell no necessita per res, que sempre se les mossega). Més tard hi afegiré la bata d'estar per casa que porto ara, una bata d'estar per una casa on vull deixar d'estar.

Però de moment preparo el sopar, tots els sopars. Poso una carcassa i un parell d'ales de pollastre dins d'una olla amb aigua. Endreço la cuina i tota la casa. Plego quatre peces de roba que al matí havia deixat esteses. Més tard, desescumo l'olla, afegeixo les verdures al brou i deixo que el foc acabi de fer la feina. És un dels meus aliats, el foc, company de fatigs. A vegades m'abstrec mentre contemplo la flama. I llavors ensumo el que es cou. I somio. Somio que cuino per un banquet d'erudits abillats amb túniques blanques. Però avui estic morta i no estic d'humor per fantasies il·lusòries i ho deixo de fer de seguida i m'assec al sofà del menjador. És un sofà desbaratat, de pobre.

Em tapo les cuixes amb una manta vella de color beix que s'esfilagarsa per sota i que sembla rosegada per les rates. Quan ell arribi bescanviarem les frases de sempre quan em troba asseguda al sofà d'aquesta guisa: amb la ràdio encesa i amb un llibre rebregat de la biblioteca a les mans. Atrin-xerada. Tens fred, Fina? —dirà ell, repetitiu, mentre apaga el soroll de fons de la ràdio. Tinc les cames gelades, Artur —diré jo, repetitiva. Però si les sirenes no tenen cames, amor —dirà ell, obsolet. I jo somriuré; i llavors el silenci, perquè ja no tindrè esma de seguir amb el meu cant.

Ahir, de bona matinada, abans de marxar cap al tros, li vaig advertir que teníem coses a dir-nos, el típic hem de parlar. Em va mirar espantat, es va girar i es va cobrir amb la manta fins a la nuca. Tant se val, ho farem avui, quan

AGRAÏMENTS

AL JURAT DEL PREMI RECVLL 2022 per tenir la gentilesa de premiar el meu manuscrit. A Laura Ripoll, a la Maria Lluïsa Cunillera i, molt especialment, a la Marga Massot i a l'Andrea Farré, per les seves aportacions. A la Dra. Bielsa, psicòloga, per un comentari sobre els trastorns de l'alimentació. A l'Àngel Gómez, odontòleg, per les seves notes a propòsit de la feina de dentista. A la Clara Chies pels seus coneixement sobre el vi i per molt més. A la Montse Blanch, per existir. Al Ricard Villuendas, pels seus comentaris sobre l'òpera. A l'Eduardo Yódar per un menú tanzà explicat amb passió. Al Joan Aubanell per la frase "És ara". A la Mònica Miró Vinaixa per les seves indicacions a propòsit dels déus romans. A l'Ada Castells, a la Laura López Granell i a la Mar Tomàs pels seus consells. Al Jordi Carrión, al José María Micó, al Jesús Aguado i a la Flàvia Company per compartir el coneixement. I a tots els companys que han suggerit, esmenat o corregit algun d'aquests contes, especialment als amics del quartet Banksy Boys&Girls, cadascú ja recordarà què, quan i on.

El gust és meu ha rebut el LVIII Premi Recvll de Narració "Joaquim Ruyra", 2022 patrocinat per Ràdio Marina. El jurat estava format per: Maria Mercè Roca (presidenta), Salvador Roca, Francesc Robert, Josep M. Fonalleras, Mònica Rabassa, Rosa M. Font i Eloi Falguera.

© del text: Jaume Aubanell Cama, 2022

© d'aquesta edició: Pagès Editors, S L, 2023

Sant Salvador, 8 - 25005 Lleida

www.pageseditors.cat

editorial@pageseditors.cat

Primera edició: febrer de 2023

ISBN: 978-84-1303-444-7

DL: L 66-2023

Impress a Arts Gràfiques Bobalà, SL

www.bobala.cat

◀ impress a lleida ▶

Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només es pot fer amb l'autorització dels seus titulars, llevat de l'excepció prevista per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, <www.cedro.org>) si necessiteu fotocopiar, escanejar o fer còpies digitals de fragments d'aquesta obra.