

LA GUERRA DEL MOL·LUSC

Sóc una dona de 45 anys, llicenciada en història de l'art, professora en una prestigiosa acadèmia de pintura i en una reputada universitat privada. Acumule anys de residència i vivències a diferents països d'Europa i tinc una llarga i irregular experiència en les relacions de parella (enllestides amb desigual sort fins que vaig trobar l'actual, que em va satisfer plenament, m'omplí de joia i em cobrí totes les necessitats afectives que una dona adulta i intel·ligent és capaç de desitjar). Vull deixar-vos constància de les meues reflexions després d'això que m'acaba de passar, tot i que encara és l'hora que m'aclare sobre la veritable raó per la qual ho faig. Considerareu que un paper mig arrugat i poc noble no és el suport adequat per consideracions intel·lectuals sobre la dissort humana, però m'heu de permetre que ho faça per seguir un impuls imperiós que no em deixaria l'ànima tranquil·la de no fer-ho.

El dia del tercer aniversari des que el meu home i jo ens coneguèrem, vaig decidir preparar-li un sopar especial, amb ciris, copes de vidre prim i postres exquisides. Era el meu dia lliure a la Universitat i, una vegada consultat per Internet un bon menú afrodisíac i comprats els ingredients necessaris, vaig fer l'insòlit pas de lligar-me el davantal i tancar-me a la cuina

per preparar la que seria la millor sorpresa, el colofó perfecte a tres anys de fantàstica relació i convivència amorosa. Vaig entendre que un gest com aquest seria molt ben valorat per un bon gurmet com el meu home. M'havia decidit per un consomé d'ostres i coriandre, uns clòtxines al curri, un carpaccio d'ànec ofegat en salsa de prunes i unes creps de mango amb salsa de xocolata (com a valenciana, no deixava de sorprendre'm veure aquesta paraula escrita amb "a" final, com ho feien els catalans, i encara més exageradament pronunciada amb aquella a tan oberta com la Vall de Gallinera). Feia goig, estèticament però també culinària, veure la paradeta que m'havia muntat als bancs de marbre. Semblava una perfecta escena pictòrica de la França dels Lluïsos, un bodegó complet i estranyament modern, digne de ser el model de qualsevol pinzell dilecte. I jo brunyia de plaer i d'orgull femení. Vaig encetar una ampolla del que diuen que és el millor chardonnay del món, nat a la terra de Beorlegui, ben fresc, em vaig servir una copa generosa i posí fil a l'agulla, tot fent unes (en vista dels esdeveniments posteriors, ben ridícules) passetes de ball. Al reproductor digital que sempre tinc al costat de la vitroceràmica, vaig posar en marxa les Variacions Goldberg, un complement inigualable i un company de viatge enriquidor per a un dia de cuina ideal.

El primer glop d'aquell blanc excels de 2006 em sabé a glòria i, amb les papil·les gustatives farcides de roure de Navarra, regalíssia i raïm, vaig agafar el ganivet d'obrir ostres (que, en aquell moment, no sé exactament perquè, pensí que podria servir també per

desembussar piques obstruïdes). Mentre s'escalfava l'aigua en dues cassoles bessones, en un tercer cercle vermell de vidre agafava temperatura a foc molt lent una paella per a les creps. La primera ostra s'obrí sense problemes (la sort dels principiants, degué ser), però la segona tenia l'esperit de lluita de "La liberté guidant le peuple" d'Eugène Delacroix i es resistí de manera aferrissada. L'aigua començà a fer xup-xup en un dels perols compassada, segons em semblà en aquell moment, amb les notes dolces de Bach. Al tercer intent d'obrir aquella heroica segona closca, el ganivet lliscà per primera vegada cap a dalt (algú hauria d'explicar raonadament per què aquests maleïts ganivets tan menuts estan tan perillosament esmolats, si no han de servir per fer cap autòpsia, sinó només per fer palanca). La punta de l'estilet s'anà a incrustar directament al meu dit gros amb la precisió i la fúria de les sagetes que El Greco pintà al cos de sant Sebastià. El primer impuls lògic va ser estampar l'ostra contra la paret oposada de la cuina, on les rajoles mostraven uns arabescs marronosos amb motius florals, molt a conjunt amb el to de l'ostra coratjosa, orgullosa i ben tancada, que jo mantenia en la mà. La variació Goldberg BWV 988/aria, bàlsam indiscutible per a revolucions particulars molt discutibles, va tranquil·litzar la intenció inicial. I dos dits de bon vi blanc van acabar d'aquetar els meus exasperats ànims bel·licosos. Són coses de la cuina, pensí, i simplement vaig refilar l'ostra orgullosa al cubell de les escombraries. Sabia pels clàssics grecs que la pitjor venjança era ignorar l'ofensa, així que vaig alçar el peu del polsador de les escombraries i l'ostra guerrera desaparegué en la

fosc de l'oblit. Posí el dit calent sota l'aigua freda de l'aixeta, tancant els ulls lleugerament mentre fruïa de la música de Bach i feia un glop reposat del chardonnay. Un full de paper de cuina ben enrotllat va tallar la petita hemorràgia i em permeté tornar a la feina amb l'aparent indiferència de qui es convenç de tenir-ho tot controlat. Quan la tercera ostra de la dotzena que havia comprat es va negar a obrir-se, es van tensar els meus nervis temperats amb incomptables batalles contra alumnes universitaris sàdics en aules d'inspiració soviètica i també acostumats a racionalitzar inexplicables formes artístiques com les de Tàpies. El primer raonament em féu pensar "tranquil·la, tu no tens la destresa d'Arguiñano", però immediatament després la part de la meua ment racional i neoclàssica afegí: "...i justament per això has comprat les ostres més cabrones de tot el mercat!" Busquí en els meus anys de preparació intel·lectual una forma de redreçar el camí i recuperar la tranquil·litat. Recordí aquelles paraules sàvies de Vicent van Gogh: "Què seria de la vida si no tinguérem el valor de provar coses noves?" Vaig decidir que seguiria la tasca amb l'ànim més obert i pacífic possible.

L'aigua de la primera cassola començà a bullir quan només tenia quatre ostres obertes. El forn era calent del tot, preparat per rebre alguna cosa que, he de confessar ara, aleshores no tenia clar què era. Mentre el segon perol començava a treure bombolletes també, la fotuda ostra número vuit volia equiparar el nombre de les ostres bones xiquetes (quatre) amb el de les ostres males bèsties (tres, de moment), però jo

no estava disposada a deixar-m'ho fer a bones. Amb l'habilitat d'un mosqueter intrèpid de Dumas i la precisió dels florets que dibuixava Rembrandt, vaig estacar la punta del trinxet a l'ostra fins a la gola, si és que aquells animalots tenen gola. Anava guanyant jo: cinc a tres, però aleshores la segona cassola també alçà el bull. La Variació Goldberg 10 a un clavicordi Fughetta s'accelerà sensiblement, en un moviment que se'm féu estrany (com tot el que semblava passar a la meua cuina): tot i ser una peça musical encarregada i creada per apaivagar l'ànsia i combatre l'insomni del comte Hermann von Keyserling, a mi començava a posar-me més nerviosa que a relaxar-me. El forn assolí el temps marcat i la temperatura que jo li havia programat (i pels pinzells de Picasso que encara no sabia què hi havia d'introduir allà dins!). La novena ostra no s'obria ni amb la poderosa palanca d'Arquimedes. El vapor de les cassoles començà a embafar lentament però inexorable els vidres de la finestra i el forn inicià un rítmic "clinc, clinc, clinc" agut i sostingut per indicar que s'havien esgotat els minuts del temporitzador (segur que l'endimoniat inventor del "clinc" repetitiu dels forns tenia els timpans tan rebentats com els del Goya més genial, altrament no hauria ideat un enginy tan refotudament embogidor). L'ostra no tenia cap intenció de cedir i, a mi, se m'estava fent la pasta agra de lluitar sense treva amb aquell animal prehistòric (qui em manava comprar les ostres vives, collons? Congelades no haurien ofert cap resistència!). La paciència se m'esgotà al punt que em fugien els darrers vestigis de racionalitat intel·lectual. Era aquella ostra o jo, així que la vaig agafar i la vaig esclafir contra les rajoles

del terra de la cuina amb tot el meu esme. L'animal aquell seguia tan tancat com feia dos segons però ara semblava fitar-me amb una espècie d'ull que se li dibuixava a la closca, com aquells ulls primitius i brutals que pintava Rafael Alberti abans que la paraula el cridara amb més força que els pinzells. No suportí la provocació i li vaig etzibar sense compassió un colp sec amb el taló, que va anar a parar a l'altra banda de la cuina, mentre la closca continuava intacta, altiva i feridorament orgullosa. No sé si era Bach o què, però em va semblar veure de reüll que el coriandre mirava el chardonnay i se'n reia de mi, potser amb la neurosi heretada per influència de Munch. Quina animalada, si els vegetals no poden riure, vaig pensar! Sí, sí, no poden riure però les branquetes mal tallades d'aquella espècie de julivert (que li diguen com vulguen, però allò semblava julivert, ni coriandre ni òsties, tres vegades més car, però julivert. Fotuda nouvelle cuisine!) se n'estaven rient de mi. Ferida i furiosa però no vençuda, agafí amb força la copa de vidre prim, hi vaig servir una llarga xorrada de vi i me'l vaig engolir amb la fermesa dels víkings abans de la guerra. Torní la copa al banc i vaig girar l'ampolla amb l'etiqueta de cara a la paret per evitar complots traïdors entre coriandres i chardonnays. Em va semblar endevinar mentre mirava de reüll que el carpaccio d'ànec mostrava vel·leïtats revolucionàries i inclinacions de traïdoria vers el coriandre contestatari. No podia permetre'm fronts oberts a la rereguarda. Enrabiada pel camí que estaven prenent els esdeveniments, vaig anar com un coix de guerra on era l'ostra, amb un taló sencer i l'altre mutilat durant la cruenta batalla, i comencí a

xafar-la repetidament amb la intenció, no ja d'obrir-la, sinó d'esmicolar-la, de rebentar-la per finalment vèncer aquella absurda i impossible guerra del mol·lusc. La primera cassola començà, llavors, a vessar per la vitroceràmica, però jo no me'n vaig adonar fins que, amb un colp de sabata fallat, l'ostra va eixir volant i va anar a parar dins del pot del curri, que es tombà completament i s'estengué per on, moments abans, havia començat a escampar-se l'aigua. Es formà immediatament una pasta groguenca, mòbil i lliscosa, del color dels gira-sols més famosos de la història de la pintura, que ara semblava dominar la realitat embafada de la cuina. El forn continuava dringant sense solta ni volta, el coriandre reia feridorament (jure que reia, sé que sembla estrany, però vaig veure perfectament com se'n reia de mi i vaig poder intuir que el chardonnay, tot i estar de cara a la paret, li feia costat). La pasta curri-aiguada arribà amb una celeritat imprevisible a l'extrem del banc de marbre. Creieu que es va detenir allà? Doncs no, no va parar! Com les tropes de Napoleó marxant sobre Europa, va continuar avall pels armaris amb tota la indolència i immoralitat possible en una lava de curri. Vaig fer un moviment ràpid per tallar el corrent de la vitro, oblidant-me que portava un taló sí, un taló no i, en la cursa desesperada cap al front de la batalla i tota font de problemes, vaig trontollar per anar a esbocinar-me contra el banc de marbre. No em vaig trencar el nas de miracle però el colp es va sentir rebotant per les parets de la cuina, mentre jo percebia amb claredat la silent burla de l'ostra maleïda en veure la seua victòria pròxima. Vaig poder agafar-m'hi amb fermesa per no caure com un

sac d'ossos al terra, però el meu equilibri era precari, atès que el torrent del fotut Cracatoa de curri havia aplegat a les rajoles i s'estenia sense control. Vaig quedar a un pam de les vares de coriandre que, ara sí, vaig tenir el convenciment indubtable que se'n fotien de mi com les guatles mortes dels bodegons del XVII. Enrabiada, humiliada per uns ingredients tan braus i desequilibrada (i no només de talons) vaig tirar d'un colp de mà les branquetes del julivert al terra (sí, julivert! Què passa? Teniu algun problema, seguidors d'Adrià i companyia? Collons, ja, tanta punyeta!), mentre provava d'apagar els "foguers" de la vitro. Mai no hauria pensat que les Variacions Goldberg podrien posar tan nerviosa quan sonen en combinació amb el xup-xup de les cassoles, el clinc-clinc del forn i el meu propi esbufegar d'impotència culinària universal. Què malament devia dormir el maleït ambaixador prussià a Dresden per trobar genials aquelles notes que donaven vida i tornaven malèfiques a criatures tan aparentment pacífiques com les ostres, el curri o el coriandre.

Quan tenia localitzat el botó de tallar el corrent de la vitro, sonà el telèfon mòbil que havia deixat a la taula del menjador. I la senyora professora de pintura, intel·lectual i sofisticada, havia triat Beethoven com a timbre del telèfon. Em vaig recordar de la mare que em va parir a mi, a Beethoven, a Bach, als coriandres i a les ostres del dimoni. I al traïdor del chardonnay, sobretot al traïdor del chardonnay que definitivament havia estat el pitjor enemic en convertir-se en un imprevist quintacolumnista a les meues pròpies tropes. Jo diria que la Novena Simfonia, en combinació amb les anàrquiques melodies d'aquella cuina, semblà

les trompetes del judici final dins el meu cap. Havia d'agafar el telèfon però era prioritari tancar el foc, atès que la pasta groguenca ja cobria mig terra de la cuina. En un sobtat impuls de valor vaig pitjar el botó de la vitro. Creieu-me, l'aigua bullent que havia negat tot el foguer no havia baixat un sol grau la seua temperatura: seguia bramant, la molt cabrona, així que, per comptes d'apagar el foc, em vaig escaldar el dit. Vaig enretirar instintivament la mà en un moviment tan descontrolat que va tombar l'ampolla de blanc navarrés. L'antigament magnífic i ara infidel chardonnay començà a caure pel banc i s'uní al torrent de fang de curri per donar-li el toc exòtic a un guisat tan indesitjat. El crit i el reneç que vaig proferir, més de ràbia i impotència que de dolor, no es van sentir, enmig de la Novena de Beethoven, les Variacions Goldberg de Bach, el xup-xup dels perols i el riure del maleït coriandre. Sí, és veritat, i el forn, també el clinc-clinc del forn. No podia més, em vaig posar el dit a la boca en un moviment instintiu per protegir la part cremada i em va ser igual el que passara a partir d'aquell moment a la cuina: dos dits lesionats, un taló trencat i dues músiques clàssiques a tota virolla eren raons més que suficients per fugir del front de batalla sense cap sentiment de covardia. En la fugida, vaig deixar un regalim de curri i aigua sucós i immund que s'escampà per tot el menjador i part de l'escala. En arribar al telèfon, Beethoven s'esvaí com si mai no haguera sonat. Havien penjat, seguint les lleis de la telefonia moderna: sempre et penegen un segon abans de prémer el botó verd. Perdut per perdut, vaig girar cua per tornar a la cuina, just al moment que vaig veure un fum negre amenaçador que s'aixecava

fins l'extractor des de la paella que s'escalfava feia massa temps per fer les creps. Ja no m'importava res, havia de parar aquell desastre com fóra. No tant per protegir la casa sinó la meua estabilitat mental. La variació 20 a dos clavicordis ressonà estrident, rebotant nota a nota dins del meu cap. Tacada com anava de curri infecte, amb la inundació pel terra de la cuina i el coriandre mirant-me fixament sense compassió, amb l'aquiescència interessada del carpaccio i amb clara vocació d'humiliar-me, vaig agafar un drap i vaig aconseguir parar el foc de la primera cassola. Sabia que estava en el camí correcte, si és que en aquella histèrica i esbojarrada situació n'hi havia cap.

No sé si va ser immediatament abans o immediatament després que començara a sonar el telèfon fix, però vaig percebre que aquella batalla, amb tants fronts oberts, no la podria guanyar. Jo ja no sabia què fer, si apagar l'altre perol i la paella o anar a tota velocitat a contestar el telèfon. Resultava una dona patètica, més semblant a la versió femenina del genial i boig pintor Tuna, antic professor de l'Acadèmia de Belles Arts de Calcuta, que a una catedràtica de pintura culta i refinada. No podia oblidar qui i què era, així que en un revolada d'orgull vaig tractar (faig la promesa solemne que així va ser) de tranquil·litzar-me, apagar els focs i contestar el telèfon, per ordre i sense atorrollar-me. La cuina era un panorama després de la batalla, molt pitjor que els que pintava Goya, negat amb lava groguenca, un fum intens i negre, amb unes quantes ostres escampades pels bancs i sorolls inversemblants que omplien l'espai amb un conjunt de notes estúpides sense control. De veritat vos ho dic, no vaig perdre

el control, vaig tancar la vitro amb un drap mullat i vaig anar, emmerdada de curri fins als genolls, coixa d'un taló, amb dos dits malferits però amb la cara ben alta i un farcell ben ple de dignitat a despenjar el telèfon. A mitjan camí, es disparà el contestador automàtic, just al punt que el fum arribava al sostre i s'escolava per l'alarma contra incendis (un sorollet més que no va fer gens d'harmonia amb les notes de Bach). I el que resultà pitjor, també es van disparar els ruixadors d'aigua. Ni amb totes les paraules que he llegit, que m'han ensenyat, que he estudiat o he sentit sóc capaç de descriure l'esbojarrat escenari dalinià que s'havia format en ma casa. Aleshores, vaig escoltar amb nitidesa la coneguda veu del meu estimat home sonant per l'altaveu:

—Hola, carinyo! Feliç Aniversari! Estic segur que m'hauràs fet un menjar d'aquells tan artístics. Ens agrada tant... He demanat festa per la resta del dia i estic aplegant a casa. Prepara't! Serà un dia inoblidable!!!

Vaig quedar catatònica durant uns minuts, pesarosa i enfurismada, al mateix temps. Vos promet que no va ser fins aquell just moment, quan vaig escoltar com la porta del nostre cotxe es tancava davant de casa, que vaig perdre el control. Em vaig deixar caure sobre el terra sucat de curri i em vaig posar a plorar, mentre els aspersors inundaven la casa sencera, els coriandres i el chardonnay se'n reien com bojós de mi i la clau del meu marit es ficava al pany de la porta per entrar a la nostra casa. Definitivament, havia perdut i sofert la derrota més dolorosa en la mil·lenària guerra del mol·lusc.