

LI'N DAREM UN TALL

“Ara ve Nadal,
matarem el gall,
i a la tia Pepa
li'n darem un tall.”

Com li agrada el Nadal, amb les seves llums que pregonen joia, amb les cares dels infants més somrients que mai, amb la il·lusió desbordant les seves retines, amb dits apressats per obrir els paquets sota l'arbre. Com li agrada també el dinar que solen fer tots junts, tieta Pepa inclosa, al voltant de la taula engalanada amb les millors estovalles, la cristalleria de Bohèmia, el centre que la canalla fa cada any amb pinyes i esprai platejat.

Aquest any, però, quelcom ha canviat, i la dona ha sucumbit a altres afers que l'han dut a ell, sense opció a abdicar, a esdevenir el cuiner del dinar més important de tot l'any. La canalla ni sap on paren, massa enjogassats, o abduïts pel televisor de la sala de jocs de les golfes, o potser a la panxa del bou, on no hi neva ni plou. Per matar un silenci que se li fa fins i tot estrany, busca nadales tradicionals catalanes al YouTube i aquest el fa retornar als temps en què tot era fàcil, planer, blau cel, i la vida encara estava a mig fer.

Sospira mentre treu el cap per la porta de la cuina i mira endins. Se li fa costa amunt, està més acostumat a que sigui la Clara qui porta el davantal, però sap que l'esforç valdrà la pena i tots es lleparan els dits amb el menú que els prepararà. Fins i tot la tieta Pepa, que en realitat és tieta segona, o tercera, o el que sigui, de la seva dona. La tieta, amb les seves crítiques poc constructives, sempre és la nota dissonant, la qui troba interrogants on

els altres sols troben exclamacions, la que escriu cinc punts suspensius enlloc de tres, la que mai somriu àmpliament sinó amb una tangent dubtosa.

Es lliga el davantal al darrera mentre comença a sonar la següent nadala; seria una llàstima que la seva camisa de Valentino acabés amb alguna taca no volguda. Sap que la Clara li diria que es posés el xandall, per a cuinar, però ella no està allí i ell es nega a preparar un dinar tan solemne embotit dins la vulgaritat de tal vestimenta.

Repassa dins el seu cap el menú que prepararà; té unes quantes hores de marge i, tot i que s'ho pot prendre amb calma, decideix començar amb la carn picada que, amb unes prunes i uns bocins de llimó, farcirà la peça més gran. Agafa un ganivet i se'l mira atentament, sospesant-lo, analitzant-lo. No, potser no serà suficient. Amb poques ganes, surt de la cuina, travessa el menjador presidit per un arbre descomunal i obre la porta del garatge.

Baixa les escales sense pressa, quasi amb parsimònia. A la dreta, el seu Maserati Ghibli, híbrid, la nineta dels seus ulls, la Lolita dels seus somnis, la puteta complaent del seu dia a dia. A l'esquerra, el tot terreny de la Clara, la bicicleta del seu fill, la seva bicicleta elèctrica, els dos patinets nous de trinca, els seus esquís Foil —el caprici del seu darrer aniversari que mai ha arribat a estrenar. Al fons, el panell de les eines que és un intocable per a la dona de la neteja. Que no, Alejandra María, que això no es toca —li ha dit mil i una vegades—. *Pero está muy sucio, señor Alfons, ahorita mismo le paso el plumero, al menos...* —respon ella invariablement—. D'això ni parlar-ne, em sents? *Pero, señor...* I deixi's ja de xerrameca, que la segona planta encara està per fer.

Es mira les seves estimades eines una per una avaluant la seva potencial utilitat i, d'entre el seu arsenal de xerracs, caladores i podadores, decideix optar pel xerrac de beina amb el mànec de fusta, que sembla força útil tenint en compte l'ús que li vol donar. Ja de

pas, perquè més val prevenir que curar, i més val tenir a mà que necessitar, s'endú també les alicates, un martell i les grans tisores de mànec vermell.

Puja les escales de nou, abraçant les eines com a una bona amant, i li ve al cap la tia Pepa, tan desagradosa, tan obliqua, borrosa, com sortida d'una impressora amb poca tinta, amb el seu tarannà de ratlles mig esvaïdes. Alguns cops, durant els darrers anys, li ha passat pel cap no convidar-la a la seva taula, dissenyar-li una excusa a mida, inventar-se una història estrambòtica per aconseguir que no sigui amb ells; tanmateix, en el fons, molt en el fons, la Clara sent per ella cert afecte amanit amb oli de llàstima.

“Ara ve Nadal,
matarem el porc,
i a la tia Pepa
li'n darem un tros.”

Passa de llarg del menjador i de la cuina, que es mira de reüll, i puja les escales que ascendeixen decidides fins a la primera planta. Arribat a l'habitació de matrimoni, es planta davant el llit i acarona el mànec del xerrac de beina. Aquelles cuixes greixoses de la seva dona, compactes, feixugues com un porc a punt d'anar a l'escorxador, no estan fetes per a ser tallades amb una eina qualsevol. Li aixeca més el vestit d'aquelles flors que tant odia i endinsa l'extrem del xerrac a la part frontal d'aquella carn tan blanca. Per la seva sorpresa, no ofereix tanta resistència com pensava, i no li costa excessivament retirar la carn suficient. El pujar i baixar del xerrac li produeix un plaer desconegut, i gaudeix fins a l'orgasme el seu entrar i sortir tot i fent els moviments amb calma, quasi a càmera lenta. Un cop acabada la primera part de la feina, posa el tall sanguinolent dins la

bossa de plàstic amb tanca hermètica que du a la butxaca lateral dreta del pantaló. Somriu. Aixeca les espatlles i estira la columna, la barbata enlaire, el posat altiu, orgullós, satisfet.

Baixa les escales a corre-cuita, amb presses per seguir amb la preparació del dinar. Sembla que li està agafant el gust a això de la cuina. Somriu de nou.

Obre l'armari de dalt, de blanc perfecte, i treu la picadora elèctrica. En un minut i mig, aquell bocí de cuixa de pell de taronja vetejada en vermell esdevé una carn picada de primeríssima qualitat, fins i tot millor que la que compra la Clara a la carnisseria del centre de Tarragona. Se la mira, satisfet, pletòric, feliç com no ho era fa dies.

Es dirigeix a l'habitació de l'Aina, tota de rosa i blanc fins al més mínim detall, fins als marcs dels quadres amb fotos dels seus dos anys de vida, fins a la tapa de l'inodor, de maduixa subtil. Sobre el llit, la sang tan vermella que envolta el seu coll com un collar macabre desentona damunt aquell conjunt sublim.

Sí, serà perfecta per a farcir-la, pensa ell mentre es pren un parell de minuts per a decidir per on començarà. Després de donar-li sis voltes i mitja al tema, decideix tallar-la per sota les costelles i arran del coll, malgrat que això impliqui desmembrar-la a fi d'encabir-la, ja farcida, dins el seu forn Neff B48FT68N1 de darrera generació, amb cocció de convecció, funció de descongelació, funció de reescalfar i trenta-vuit programes. A l'alçada de la seva princesa.

Malgrat que hi posa molta cura, acaba tot brut, sobretot per les esquitxades que li escup una caròtide descarada i ben poc considerada. Com no té bosses hermètiques de la mida adient, introdueix la peça dins una bossa de brossa a fi de no embrutar el parquet de roure blanc.

De tornada a la cuina, deixa el tronc de la nena damunt el taulell i s'afanya en trobar una safata de mida adient. Sala i empebra la carn picada i, mentre YouTube li segueix

regalant les nadales de tota la vida, farceix a la petita Aina amb aquesta i li afegeix unes quantes prunes, una munió d'orellanes i uns talls de cansalada viada que passa abans per la paella. Res és suficient per a la seva nena.

Sala i empebra el tronc, hi posa unes quantes patates tallades per la meitat al voltant i, en un moment suprem d'inspiració culinària, hi distribueix per damunt uns xampinyons sobrers.

Obre la porta del forn, que havia preescalfat, i l'Aina s'hi endinsa sense queixar-se. Sempre és tan bona nena...

Somriu. Somriu de nou, àmpliament, sense cap vergonya, satisfet de com li està sortint el dinar, satisfet de la seva família, d'estimar-los, de compartir amb ells tots els bons moments. No hi ha res com la família. Somriu.

Recorda de nou la tia Pepa, que el Nadal passat va atrevir-se a dir-li que feia panxa, a ell, que es mata, dia sí

i dia també, al gimnàs. A ell, que està abonat a tots els canals de fitness, que té la bicicleta més cara del barri i un gimnàs amb la millor maquinària al soterrani. A ell, a qui tothom estima, qui és l'enveja de tots, perquè tots volen ser com ell, que és perfecte amb total objectivitat, que és quasi eteri, nascut sens dubte per a ser immillorable.

Puja les escales de nou. El temps comença a apressar-lo i no vol perdre temps. L'habitació del Pol el rep amb una paret pintada amb el Bon Esponja. Sempre li ha desagradat aquella criatura ridícula amb forma d'esponja per a netejar-se el cul.

El Pol és a terra, damunt la catifa. Una llàstima. Lamenta no haver estat més curós, doncs la catifa, sota el seu coll seccionat, és una gran taca vermella, tan llefiscosa com una esponja de cul sense rentar, tan fastigosa com el Bob.

I amb tu què farem, rei meu? Deixa'm pensar...

El seu cos de quatre anys no li suggereix massa cosa i es queda en blanc, la qual cosa l'incomoda. Ell mai es queda en blanc.

Un cop li arriba la inspiració, agafa les tisores de podar que havia deixat enmig del passadís per si de cas. Un a un, talla cadascun d'aquells petits dits tan tendres, tan melosos, tan apetitosos. De nou, farceix una bossa hermètica amb aquells petits bocinets de carn que, sorprenentment, li han costat tan poc de tallar. Una lleugera pressió, un cop sec en arribar a l'os, un darrer tall ferm a fi de seccionar venes i tendons, i llestos.

Mira el rellotge Breitling del seu canell. Encara té una mica de marge, però no pot perdre temps a la babalà. Per si de cas, aprofita que és al pis de dalt per a entrar un moment a la seva habitació i canviar-se la camisa per una d'identica.

Baixa i entra a la cuina, on l'Aina i la Clara, des del forn, ja comencen a escampar per tota la casa un deliciós aroma a menjar casolà. Ensuma, i els narius se li omplen de felicitat, de Nadal, de família.

Treu els dits del Pol de la bossa i els col·loca en una safata. Hi tira un polsim de sal i pebre, i també de sal d'all i de timó en pols. Tot seguit, treu uns talls de bacó fumat de la nevera i, amb ells, envolta els dits a consciència. La feina ben feta no té fronteres.

Posa un dit d'oli d'oliva en una paella i la vitroceràmica al 7 a fi que es vagin fent. No vol que quedin crus en l'interior, i tampoc que l'exterior s'acabi cremant. El petit Pol es mereix el millor.

En deu minuts, l'aperitiu està daurat, cruixent, tan absolutament perfecte que li passa pel cap fer-li una mossegada abans d'hora, però ell no és així i mai cedeix a temptacions massa mundades i intempestives, per la qual cosa aparta la idea d'una plantofada.

Ding dong!

Ding dong!

El timbre de la porta talla “El dimoni escuat” i esbudella la tranquil·litat que regna a la casa, i no és una tranquil·litat qualsevol, ni tan sols es tracta d’una de vulgar. És la pau que sols és seva, íntima, de ningú més, i el timbre li fa aixecar la cella dreta fins a mitja front i arrugar el nas.

—Pepa! Benvinguda! Quant de temps! —li diu ell lluint la millor de les seves hipocresies.

—Caram, quina bona olor! Això promet! —li respon ella mentre atansa la galta a la seva i l’atura a mig centímetre en un petó asèptic, estèril, còncav, com sempre.

—Sí, ho he cuinat tot amb molt d’amor, t’ho ben asseguro. Perquè enguany sóc jo el cuiner, saps? Qui sap, potser descobreixo la meva veritable vocació...

—Caram, caram...

—Pèro passa, passa, que fa fred. Jo, si no t’importa, acabaré de preparar les postres...

“Ara ve nadal,
menjarem torrons,
i amb una guitarra
cantarem cançons”