

El carpí

David Dot i Cervera

Conte presentat en el 15è Premi de
narrativa curta per Internet TINET

Tinet
www.tinet.cat

El molinet va començar a funcionar dilluns al matí, ara fa tres dies. Els meus congèneres, simples ciprínids de les mars asiàtiques, segur que no us podran aportar aquesta dada ni cap altra; però jo, ara que, a desgrat meu, he pres consciència de quin és l'animal en el qual m'he reencarnat, puc informar-vos d'això i de molts altres assumptes que suscitaran el vostre interès.

He d'afanyar-me a dir-vos, tanmateix, que encara no he aclarit si l'ús d'aquest electrodomèstic va més enllà de les finalitats convencionals que s'especifiquen en les instruccions multilingües. En aquest sentit, sospito que, a part de moldre grans de cafè, aquest aparell serveix per fer quelcom més que ara mateix no puc dilucidar.

I és que, malgrat la meva prodigiosa memòria, he de confessar que una fracció valuosa dels records de la meva anterior existència afluïren de manera discontinua, a batzegades, com si, a mesura que es consolidés la transfiguració fusiforme i hidrodinàmica, les facultats humanes haguessin de quedar conformades a reminiscències en progressió minvant.

En fi, he de continuar les indagacions abans que la tranquil·litat s'estronqui o les imatges siguin difícilment associables entre elles. El corresponent estol de bates blanques irromprà al laboratori a les quatre de la tarda i el primer que té encomanat de fer és espargir el pinso amb el qual hem de subsistir.

No és pas específic per a carpins, aquest manà que ens serveixen, sinó una barreja preparada pels aqüicultors aqueferats a engreixar les truites i els nostres parents les carpes. Serà la segona vegada al dia que hauré tingut el privilegi d'ingerir aquesta farina que jo emboco tot sabent

que l'ingredient principal són els cossos triturats d'altres peixos. Sempre un rigorós i precís 4% del meu pes corporal. Ho faig per instint i sovinteja el consol de pensar que un percentatge minúscul d'aquesta menja eixarreïda pot correspondre a llavors d'alguna gramínia, com ara el blat, la soia o el llobí. Com podeu apreciar, segueixo una dieta draconiana.

Visc establert a 25°C des de fa cinc mesos. Estem isolats els uns dels altres i la intuïció em diu que a cada aquari hi aboquen un ranxo dissemblant. En altres paraules, cadascú de nosaltres no se n'haurà empassat de cap altre tipus del que des de bon principi li han assignat.

Jo havia treballat en un lloc com aquest. N'estic segur. Això que, seguint un protocol científic, recullin allò que excreto, ho relaciono amb els tests de digestibilitat. Deuen comprovar quin és el millor pinso per nodrir-nos. Cosa que, a banda d'implicar un estudi sobre la composició i les proporcions més escaients que ha de tenir aquesta pitança pulverulent a fi i efecte d'aconseguir fer-nos créixer sense haver-ne hagut d'escampar a balquena i això els arruïni el negoci, comporta també avaluar la millor forma de subministrar-nos l'aliment. El meu règim i el dels meus afins branquiats deuen ser equivalents des d'un punt de vista calòric, si els comparéssim, que, poseu-hi la mà al foc, tard o d'hora ho faran, però els glúcids, els lípids i les proteïnes que en formen part deuen tenir orígens diferents o haver patit tractaments d'hidròlisi ben distints.

Sóc un carpí jove i musculat per tant, que no sofreix la majoria de variacions periòdiques que limiten el creixement dels de la meua espècie en un medi lliure i natural. Potser m'hauria de considerar afortunat. Aquí, a

més a més del que us he engrunat del nodriment i la temperatura, són inexistents o inapreciables els corrents i els remolins fluvials, els canvis en la concentració d'oxigen, les oscil·lacions del pH i dels nivells de sals minerals o les fluctuacions lumíniques. L'ambient és artificial i quasi ideal. I tampoc he de migrar per cap raó. Les estacions i la meteorologia s'han extingit. Amb tot, des de fa tres jornades, arran del terrabastall que ocasiona el molinet de cafè cada vegada que entra en funcionament, nedo amb evident i admonitòria inquietud.

Vinculo l'aroma d'aquesta beguda de sobretaula amb les visites dominicals a ca l'àvia paterna – em refereixo, és clar, a l'època d'existència humana. A casa, el cafè estava proscrit i no vaig gosar tastar-ne mai. Més endavant, durant els anys de formació universitària, vaig mantenir-me, amb rectitud acèrrima, fidel a aquest manament que m'havien inculcat des de la infància. En aquest sentit, en detectar els petits vasos de plàstic blanc que els altres educands abandonaven o amuntegaven, segons el grau de conscienciació cívica, després d'absorbir-ne el contingut, en general la incredulitat i el menyspreu s'apoderaven de mi.

Van haver de passar uns quants lustres fins a conèixer algú que degustava aquesta infusió amb moderació, lluny de qualsevol insana radicalitat. I hi vaig arribar a conviure. Jo aleshores treballava als laboratoris de bioquímica i fisiologia animal especialitzats en l'optimització i millora de les condicions de creixença dels peixos de les piscifactories. Sí, encara sóc capaç de recordar-ho. Ja he esmentat que gaudeixo d'una excel·lent retentiva.

El que no comprenc és com ni perquè he esdevingut un peix.

Al menjar, hi deuen afegir crom. Les bates blanques tan sols anhelan trobar la via per convertir la ingesta íntegrament en proteïna. Excreto considerables quantitats d'amoni. És que sóc pura fibra muscular. Els valors dels índexs músculo-somàtics i hepato-somàtics els deixaran bocabadats. Ho pressento. Ni rastre de cúmuls adiposos.

I per què serveix el molinet?

* * *

- Passa'm el gambaner petit, si us plau.
- Sí. Té.
- No et fa cosa capturar-lo així?
- No. És un peix.
- El nostre Carassius. Tants mesos mirant-nos-el. I ara...
- Res.
- Fixa't que lluent. Sembla que ens vulgui relatar alguna cosa.
- Alça. No diguis bajanades i endolla el molinet de cafè.
- Quin final més trist oi? No voldria pas que m'ho fessin això, a mi. Homogeneïtzar-lo d'una manera tan rudimentària i barroera.

- Científica, vols dir. Ens cenyim al mètode. Investiguem. Els resultats els podrem aplicar a la cria de ciprínids que tinguin interès gastronòmic. Aquest deu ser espinós.

- Sí.

- Quan tinguem la mostra homogeneïtzada l'enviarem perquè ens l'analitzin segons els protocols elementals. Vindràs després a fer un cafè?

- Em sembla que no.

- No siguis així. Aquella història que ens van explicar d'un bioquímic que va haver de reencarnar-se en els animals que havia fet servir als laboratoris per purgar presumptes excessos és inversemblant.

- Suposo que tens raó. No vull ni pensar que ens succeís a nosaltres. Recorda que ahir, per extreure la sang del ratolí, el vam haver de decapitar.

- Exagerat. No aprecies prou el sentit pràctic del que portem a terme. Vine a fer el cafè, que tantes hores aquí enquimera el més sa.

* * *

Voldria poder cloure els ulls i imaginar que nedo en un estany amb nenúfars florits.

Primera edició en ePUB i PDF: juny de 2012.

Aquest relat fou presentat en la 15a edició del Premi de narrativa curta per Internet TINET, inclòs dins el cartell de Premis Literaris Ciutat de Tarragona 2011-2012 convocat per l'Ajuntament de Tarragona, Òmnium Cultural del Tarragonès i el Centre de Normalització Lingüística de Tarragona, amb el patrocini de la Diputació de Tarragona.

Publicat a www.tinet.cat.

Distribució sota llicència "[Reconeixement – No Comercial – Sense Obra Derivada \(by-nc-nd\) 3.0 Espanya](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/)" de Creative Commons.

