

## PETONS AMB LLENGUA

*Enric Alfonso i Xaruba*

Guanyador del 8è Premi de narrativa curta  
per Internet Tinet

La Paloma es va abraonar sobre l'esqueixada i va començar-hi a sucar pa amb delectació. Veient-la endrapar, ningú del restaurant no hagués imaginat mai que aquella dona s'havia educat en el *lycée* més selecte de la capital. I és que el bon menjar la perdia. De segon havia demanat arròs negre amb sípia, i de tercer, rap amb cloïsses i gambons de la costa, tot acompanyat d'un bon vi d'agulla, fresc i força sec, com a ella li agradava. I per postres, pensava, s'entaforaria gola avall una terrina de crema catalana... Aquella nit la Paloma compartia estovalles amb la seva amiga Almudena, que per tota la menjada havia demanat una amanida de créixens i raves, ingredients bàsics de la seva enèsima dieta. La Paloma, en canvi, no estava per règims ni romanços. De fet, mai no li havien calgut; la naturalesa li havia regalat un metabolisme a prova de bacanal, i mengés el que mengés no s'engreixava ni un gram. Potser per això havia convertit la gastronomia en la seva principal font de plaer. La seva passió era la cuina catalana, tan saborosa, tradicional i en ocasions exòtica. En canvi

—i encara que semblí estrany—, la Paloma tenia fòbia als catalans: eren uns insolidaris que, a més, tenien el mal costum de parlar diferent. Aquesta aversió li venia de les primeres vacances que va passar a la Costa Daurada, d'una vegada que la dependenta d'una botiga de roba de Cambrils se li va adreçar en català, la molt agosarada. Però aquests i altres contratemps lingüístics —n'hi va haver més— no aconseguïren fer-li avorrir l'escalivada, el romesco, els calçots i altres delícies pròpies del país. Pesava més l'estómac. Tant és així, que la Paloma va decidir que, petés qui petés, cada estiu passaria les vacances a Catalunya. Això sí: en llocs que figuressin a la guia *Los mejores restaurantes de cocina regional catalana*, el seu llibre de capçalera.

“Que voldran més vi, les senyores?”, els va dir el cambrer. L'arròs negre i la sípia es van regirar a l'estómac de la Paloma. Què s'havia cregut, aquell cambrer?, com si ella l'hagués d'entendre, aquell *dialecte*... Tenia claríssim que aquell jove era un mal educat. Encesa, va decidir pagar-li amb la mateixa moneda: li parlaria en francès tot el que quedava de sopar. Faltaria més!... L'aroma de les cloïsses fumejants va ajudar a calmar els ànims encrespats de la Paloma. I a la tercera mossada de rap ja gairebé s'havia oblidat de com en són, d'estrany, els catalans. De sobte va notar que, unes quantes taules més enllà, un jove atractiu i elegant que sopava sol l'esguardava amb ulls seductors i un somriure tendre i dolç, com el mató amb mel. “Quines postres!”, va pensar la Paloma. Trobava aquell home interessant i misteriós, i el seu pensament s'hi va abandonar. Potser per això no es va adonar que, entre rave

i rave, l'Almudena li acabava d'anunciar una primícia: demà mateix començaria el règim de la carxofa.

\* \* \*

Aquell sopar d'estiu al restaurant va ser el preludi d'una apassionada història d'amor entre la Paloma i el jove de llavis de mel i mató i mirada penetrant. Es deia Jaume, i malgrat ser català de soca-rel, la Paloma s'hi va lliurar sense lluitar. Mai no s'hagués imaginat que un home li robaria el cor d'aquella manera. Era molt atent i cavaller, i li preparava un pa amb tomaca per llepar-se'n els dits... Al cap de dues setmanes, la Paloma ja havia deixat la seva feina a la capital per estar amb el seu estimat a la borda que els dos van decidir llogar en un petit poble del Pirineu lleidatà, vora la carretera que du a Vaquèira. Instal·lats en aquell niu d'amor, ell la va instruir en l'elaboració de formatges de vaca, llom adobat i conserves de gerds, i ella es va immersir en els plaers que li oferia aquell paradís gastronòmic i carnal. Cegada d'amor, la Paloma no va trigar a adaptar-se a la nova realitat amb l'ajuda pacient d'en Jaume, aquell jove fascinant que cada matí li duia al llit una safata plena de brioixos farcits amb mel de mil flors i una gerra de llet acabada de munyir. Ben aviat, ella es va rebatejar com a Coloma i es va apuntar a les classes de català del Consell Comarcal. Van ser dos anys de dolços petons, només interromputs pels viatges que en Jaume feia dos cops per setmana al cap i casal, uns desplaçaments que —segons deia— havien de servir per introduir a les millors botigues de *delicatessen* de Barcelona els productes artesanals que elaboraven a la borda. La Coloma l'esperava

pacientment, mentre pensava que era la dona més afortunada del món. Mai va explicar a l'Almudena el seu "èxode català", ni tampoc ho sabien les altres amigues que conservava del *lycée*. Va pensar que no haurien entès res, les tòtiles.

Un matí de juny, dos dies després que la Coloma aprovés el nivell c de català, en Jaume va sortir de la borda després de rebre una trucada que la dona va trobar molt estranya. Mai més no l'ha tornat a veure. Ja han passat sis anys des d'aquella misteriosa desaparició, però la Coloma encara confia que el seu estimat entrarà un matí a la cambra amb una safata plena de brioiços calents. Però ara ell té una altra missió: dedicar-se en cos i ànima a la Sonsoles, exmilitant d'ultradreta i llaminera fins a la perdició, a qui va seduir en un luxós restaurant de Sant Feliu de Guíxols. Des de fa cinc anys regenten un pròsper negoci d'anxoves a l'Escala, on han estat molt ben acollits. Quan la noia aprovi la darrera assignatura de Filologia Catalana, en Jaume desapareixerà sense deixar rastre. Poc temps després, serà guardonat amb l'Almogàver d'Or, que atorga el Club dels Conquistadors Gastrònoms. És un premi que aconseguen els socis que certifiquen haver culminat amb èxit deu immersions lingüístiques i culturals d'alt nivell, també conegudes com de dificultat e. En Jaume ja fa dues dècades que s'hi dedica professionalment. És una feina dura: cal conèixer a fons les arts de la seducció i ser un lingüista, gastrònom i cuiner de primera, requisits als quals s'hi ha d'afegir grans dosis de psicologia, paciència i perseverança. I en alguns casos també cal tenir molt d'estómac. En Jaume té la sort de poder visitar la seva esposa, la Violant,

dos cops per setmana. Així pot desconnectar momentàniament de la feina. I ella també. Fa poc més d'un any, la Violant va obtenir l'Almogàver de Plata. La noia és dolça com l'arrop i cuina com els àngels. Segons diuen, l'home que passa pels seus fogons pot acabar recitant "La vaca cega" abans del segon plat.

\* \* \*

La Coloma viu encara a la borda vora la transitada carretera de Vaquèira, on ha obert una botigueta de formatges de vaca que elabora ella mateixa. Sempre que endinsa el cullerot en la pasta lletosa de l'obrador la ment se li perd en aquelles tardes de pluja en què en Jaume li preparava pa amb tomaca i botifarra culana mentre repassaven pronoms febles. Són records que la torturen, però que la Coloma intenta esborrar amb un somriure d'orella a orella cada cop que la campaneta de la botiga anuncia l'arribada d'un nou client. La pela és la pela.