

PIMENTANT LA VIDA

Kholoud Akhchin Benmessaoud i Mar Fernández Montenegro

Des de ben petita la padrina m'asseia a la faldilla o em portava al braç quan cuinava.

- Mira, Fàtima, quina sopeta més bona t'he fet. Vols tastar-la?- Em deia. La rialla o la ganyota que jo dibuixava a la meua cara feia que la iaia sabés com estava el menjar. Era capaç de fer-me riure o de consolar-me amb un pastís o una cassola de les que feia xup-xup durant hores, i això que a mesura que em feia gran les meves emocions cada vegada estaven més descontrolades. Ella va ensenyar-me tot el necessari per dominar el món a través de la cuina. Ara, amb setze anys acabats de fer, veia com era d'interessant aquell aprenentatge. Em vaig passar hores al seu costat i és que la vida a l'Albagés tenia poques coses més interessants que cuinar amb la padrina. Una d'elles, però, era tafanejar la vida dels veïns, sobretot, la d'altres avis i àvies. Tots vivien sols i de vegades mostraven una amargor que em feia recordar aquell suc d'aranges que em feia la padrina pels mals refredats. Pobrets! Un dia, em vaig fixar en un en especial: un senyor d'uns setanta anys, sense canes, perquè era calb, i amb un encorbament d'esquena que feia semblar fàcil les acrobàcies dels contorsionistes. Era el senyor Albentosa. Aquella nit, remenant entre les pàgines del llibre de receptes, vaig veure la recepta de les cebes farcides, un plat tan bo com agredolç. Em recordà el senyor Albentosa. Vaig cuinar prèviament el plat a casa, després que l'àvia s'hagués quedat adormida per accident, i escollint les panses més dolces que tingués. Posteriorment, em trobava als carrers del poble amb unes pintes que semblaven de lladre.

Per sort, l'habitatge d'aquell padrí no era la més segura del món. Per espantar els criminals només utilitzava una càmera de vigilància a l'entrada que, o bé no funcionava, o bé mai es revisava. En fi, que vaig saltar per la tanca i caigué sense poder fer ús pràctic de les classes d'educació física. La porta estava oberta i vaig entrar fins a la cuina amb pas de formiga.

Ja allà, la resta va ser bufar i fer ampolles. Vaig acabar de coure el plat precuinat, i en un tres i no res tenia al taulell les cebes farcides amb panses que feien una olor boníssima.

Abans que el senyor Albentosa m'escoltés i s'espatllés la sorpresa, vaig afanyar-me a recollir totes les meves coses i vaig sortir de la casa corrents. Com que em feia por que algú pensés malament de mi, no em vaig quedar a veure la reacció d'aquell bon home que amb els ulls oberts de bat a bat mirava aquell deliciós plat de cebes debatent-se entre menjar-se-les i tastar la seva dolçor o trucar als Mossos perquè algú havia entrat a casa seva i havia envaït la seva intimitat. Aterrit, va decidir, finalment, fer la trucada.

La Carmeta era la germana de la padrina. La comunicació entre elles era ben difícil, no sé si perquè eren ben diferents o per la sordesa de la Carmeta. Sempre acabaven barallades. De vegades, la padrina parlava i la seva germana no responia; de vegades, contestava naps per cols quan parlaven de tu a tu. Les converses acabaven a crits o en un silenci prolongat fins que una de les dues, pel seu cap o perquè la memòria amb l'edat es torna selectiva i capritxosa, tornava a buscar l'altra.

Les orelletes eren la recepta ideal per la Carmeta, era la manera de fer que sentís millor a la padrina quan parlava. Era una recepta molt tradicional i gens complicada.

Vaig posar a la motxilla: farina, ous i sucre. Sabia perfectament que damunt la taula de la cuina sempre hi havia un bol amb llimones. Sabia que sota l'aigüera guardava una garrafa d'oli del molí del Paulí. Igualment, sabia, de l'afició de la Carmeta a prendre's una copeta d'anís després de dinar per fer la digestió, i,

sabia on guardava l'ampolla perquè l'havia vist guardar-la mil vegades.

Vaig aprofitar que la padrina li va trucar i la va convidar a fer panellets per fer les meves orelletes.

No vaig trigar gaire i vaig utilitzar el genoll, a la manera tradicional, per donar forma al succulent dolç.

Un cop ben fregides les vaig posar al plat de vidre que li va portar la seva filla del viatge a Venècia i les vaig espolsar amb sucre de forma generosa. Ara sí que la Carmeta sentiria bé amb aquelles orelletes.

Em vaig esperar ben amagada mirant per la finestra per veure si a la Carmeta li agradaven les orelletes que amb tant d'amor li havia preparat, però no vaig entendre res. Es va posar a cridar com una boja i va començar a tremolar. No podia sentir el que deia i vaig veure que amb la mà al pit i molt alterada agafava el telèfon.

Vaig entrar com si vingués a fer-li una visita sorpresa i la sorpresa me la vaig endur jo quan explicava que un lladre havia entrat i el boig havia deixat allà un plat d'orelletes per enverinar-la.

Com li explicava jo que eren un regalet per a què hi hagué una millor entesa amb la padrina?

Va ser totalment impossible i ni se'm va ocórrer dir res als Mossos quan van arribar per obrir una investigació del segon cas de qui ells anomenaven el boig de les cuinetes.

La iaia del Pere vivia en una casa grossa i imponent situada als afores del poble, més maca encara per dins. Segons el que recordava de l'últim cop que hi havia estat, és clar. El que no encaixava en aquell espai, enmig de tant color rosa i de rellotges sorollosos, era la propietària de l'habitatge: una vella arrugada i pansida que feia cara de mossegar-te si te li apropaves massa. Com podria jo endolcir tota aquella fel? Ho tenia clar!

Vaig posar-me davant de la mansió i vaig obrir la motxilla de la meva esquena, sense treure-me-la. Vaig agafar la llibreta de receptes on apuntava el que m'ensenyava la iaia cada vegada que cuinàvem juntes per repassar, una vegada més, els ingredients: sucre, ous, farina d'ametlles... el més bàsic. Havia escollit els panellets perquè els havia fet des d'abans d'aprendre a caminar.

Els panellets eren una recepta prou ensucrada per a treure l'amargor de dins d'aquella donota que del tanatori anava a missa i de missa a casa. Vaig tornar a guardar la llibreta i vaig donar una volta a la casa i, com sempre, em vaig trobar la porta de la cuina oberta. Estava orgullosa de la meva investigació rigorosa abans de l'operació: tres dies sense anar al parc i dues fulles plenes d'anotacions de la iaia.

Em vaig colar, com qui no vol la cosa, i sense perdre temps vaig començar a remenar i a buscar per les estanteries, assegurant-me de recordar-me d'on estava cada cosa: necessitava patata, ou, farina d'ametlla, una llimona, i pinyons i ja havia fet tota la compra al súper del costat de casa. Els pinyons era quelcom que ja preveia complicat de trobar-ne i la meva butxaca estava ben escurada, així que els vaig canviar per una decoració amb cireretes que, a la vegada, em resultava més suggerent i sexy.

La iaia d'en Pere no es podria resistir en plena època de Tots Sants a una recepta d'allò més tradicional.

El temps passava més de pressa del que jo volia. El moviment de translació de la Terra s'havia multiplicat per dos. Ja estava a punt d'acabar: cirereta verda, cirereta vermella. Quin goig! La iaia estaria orgullosa de mi si els pogués veure. Vaig fugir per allà on havia entrat i em vaig quedar a l'aguait esperant-la. Tot just va girar el pany amb la clau i va entrar a la casa va notar una olor estranya. La dolçor era aliena al seu olfacte i li fastiguejava.

En arribar al menjador, trobà damunt de la taula el platet de panellets. La suor li va recórrer el cos i un calfred es va passejar per la columna fins al clatell com si el mateix dimoni li estigués xiuxiuejant a l'orella. Estava petrificada i el seu

cos no es movia: hi havia algú a la casa? Quina broma pesada era allò?

No s'atrevia a moure's. A la fi, lentament, va introduir la mà a la butxaca i va aconseguir agafar el mòbil. El 112 va ser el número triat.

Segons la profe de tutoria, aquell número era el de...

- Espera! No truquis!

Vaig sortir corrents del matoll rere el que m'amagava, mirant per la finestra de la cuina com fa un lladre abans de pispar. Sense pensar a demanar permís (i ara m'adono que devia semblar una boja), vaig entrar per la mateixa porta de la cuina d'abans i em vaig apropar a la vella amb intenció de dir-li que només era un detall que li havia fet, el dels panellets. Obro parèntesi per dir que n'havia provat un per si de cas i m'havien quedat boníssims.

La iaia d'en Pere estava d'esquena. Quan es va girar, vaig poder veure, en una mil·lèsima de segon, el rodet de cuina que portava a la mà, segurament d'ençà que em va escoltar xisclant, abans que em donés un cop al cap amb tota la força que una vella amb artritis pugui tenir. El següent que recordo són les sirenes. No les de l'ambulància, què va! Les de la policia, que venia a veure qui era la psicòpata que donava aquests ensurts a les iaies, que ja sabien que era Halloween, però es podien fer altres bromes.

Després sí que van venir les ambulàncies a endur-se a la pobra dona amb un atac d'histèria per tot el que havia passat.

Han passat uns anys i ara la situació ha canviat bastant des d'aquell ensurt. La iaia (la meva) em va donar una bona esbroncada sobre com és de dolent (i criminal!) ficar-se a casa d'altres, fins i tot si era amb bona intenció. Penedida i amb una lliçó apresada, em vaig disculpar amb tota la gent a qui vaig treure el cor per la boca de l'ensurt i em vaig limitar a cuinar amb la iaia els caps de setmana.

Soc major d'edat i he pogut obrir el meu propi restaurant. Avui dia, els iaies i les iaies del poble venen a provar els mateixos panellets i cebes que feia de petita, i que ara faig professionalment i sense perill de matar a ningú. Sempre se m'encomanen els somriures quan els veig sortir del local tan feliços, després de donar-li a la seva vida un toc de sabor extra i és que de tot el que he après a la cuina he de dir que no hi ha res com posar una mica de pebre extra: pimentem la vida!