

Manies

Un relat de: [bloodymaruja](#)

Em vaig fer arrissar els cabells i me'ls van tenyir d'un color granat fort com les remolatxes encara que al prospecte del tint deia tonalitat violí .Ho vaig fer per a veure si així em mirava. No vull dir que volia que em mirés , desitjava que em veiés.

Creieu- me que tots aquells anys ell em mirava però no em veia i això que la seva ceguesa no era tan forta com s'anat fent últimament i m'ha fet acabar d'aquesta manera, caçant mosques com aquell que diu.

Vaig començar a notar la meva transparència cap allà el mes de febrer. Quan el meu marit va arribar de la feina jo era a la cuina, com sempre, fent el sopar. Guisava uns pèsols i mentre bullien remenava la cassola amb un sofregit de ceba i pernil amb cura de que no es cremés.

Vaja , que el Ferran entrà a la cuina i va venir cap a mi amb els llavis sortits com si bufés i em va fer un petó a la galta que no era petó, era un fer petar la llengua, ja que els seus ulls van passar directament del pernil de la cassola a la campana extractora sense parar-se ni un moment en mi.

-Què hi ha per sopar?

Preguntà mentre obria la nevera.

No pretenia rebre una resposta, era només un tràmit, com una manera de dir alguna cosa.

-Què no has anat a comprar?

Un altra pregunta que no prometia massa, ja que els prestatges de la nevera estaven plens de gom a gom .

- I tant que hi he anat. Què no ho veus que hi ha de tot?

Cert; En potets de vidre ben arrencuats hi havia iogurts blancs i d'altres de color rosa fort, mantega, melmelada, formatges tendres i curats, carn de vedella a daus, dos quarts de pollastre, un lluç tallat a rodanxes , embotits ben embolicats amb els mateix paper d'estrassa de la cansaladeria, olives verdes i negres posades en una olleta de fang, bacallà esqueixat remullant-se en un plat d'aigua, cabdells d' enciam, tomàquets, pebrots , carxofes i al costat de la lleixa dels ous, blancs i bruns, un pot de supositoris de glicerina , última novetat per mirar d'ajudar el seu estrenyiment crònic.

També estàvem abastits de líquids de tota mena:

Una ampolla de llet de la que li agradava comprada a Granges La Catalana, begudes de cola, aigua de Vichy, un sífó pels vermuts ,sucs de taronja i de pinya, cerveses i una ampolla de vi blanc d'un celler del Penedès que havia conegut temps millors però que feia servir de vegades per a ruixar els guisats.

En Ferran, amb la cara impassible que feia en aquelles situacions, argumentà, lacònic:

- No hi ha de tot: Manca l'escarola

I tenia raó. A la verdureria del costat de casa no en vaig trobar ni tampoc a les parades de les pageses del mercat del Ninot i això que vaig preguntar a totes les marmanyeres. Hauria anat a la Boqueria però no vaig tenir temps ja que havia planejat fer una escudella barrejada per dinar i necessitava les tres hores de temps per tal que es fes el brou . El meu marit pensava que els plats cuinats en olla a pressió no tenien el mateix gust que els fets a poc a poc , a la manera de la seva mare, que de ben petit l'havia peixat amb plats abundosos en la creença de que els nens per estar sans havien de ser rodanxons .

Quan el vaig conèixer, a l'acadèmia de comerç, em va agradar la seva cara afable, de bona persona, i vaig pensar que pobre noi, com que està gras, no se'l mira cap dona.

Després ,quan es va col·locar al Banc Hispanoamericà i jo encara seguia aprenent taquigrafia em venia a esperar algunes tardes i , xino-xano, em portava al carrer Petritxol a menjar xocolata. Entre melindro i melindro, que xarrupàvem amb delit, em va demanar si volia ser la seva promesa i jo, com que no sabia dir que no, em vaig veure moblant i fregant un piset a Horta amb ascensor i un balconet que donava a la plaça Eivissa.

Quan començava a recordar-me del dia del casament, entrà a la cuina el nostre fill; el Ferranet, viva imatge del seu pare, amb els cabells molt negres i hirsuts com un eriçó.

- Papa, jo ja li he dit a la mama que no hi havia escarola, però m'ha contestat que mengessis enciam, que era el mateix.

Un altre cop, la mirada acusadora del Ferran em va travessar i es va fixar en la porta de la nevera, que era d'aquelles americanes últim model amb dues portes .

Sospirà amb fingida resignació i posat de víctima:

- Doncs bé. Què hi farem ? M'hauràs de fer la xatonada amb enciam.

Jo, que ja havia acabat els pèsols amb pernil, i em posava a arrebossar els talls de lluç, vaig fer un últim intent i vaig dir com de passada:

-Vols dir que no et saltes una mica el règim?.

De la cadira estant, on havia escarxofat la seva immensa humanitat, fixà la vista a la paella i sanglotà:

-Tot el dia treballant per a mantenir-vos , anant com el vint-i-nou amunt i avall, de casa al banc i del banc a casa i , ara resulta que no tinc dret ni a menjar una mica de verd com ha dit el metge i la meua dona ni se'n recorda de comprar l'única cosa que m'agrada quan, mira qui parla, la que té tan bona figura.

No sé com s'havia adonat que jo havia guanyat massa pes aquells últims anys. Devia ser al agafar-me el cul les poques vegades que havíem fet l'amor d'ençà que havia nascut el nen. De totes maneres, l'expressió em va fer

mal i em vaig prometre fer-li els flams amb sucre en lloc de sacarina i sense pell de llimona només per desesperar-lo.

En Ferranet, qui semblava que encara em podia veure, però tanmateix solidari amb el seu pare ho va voler arreglar en to conciliador:

-Mira papa, ja en comprarà demà d'escarola. Ara sopem que comença l'Un , dos , tres i surt la carabassa. I com per corroborar la seva afirmació va ressonar per tot el pis una cançoneta estrident que venia del menjador presidit per l'immens televisor . El nen, fascinat, va anar a mirar la carabassa en blanc i negre que cantava i ballava .

Pare i fill es van entaular i jo , que ja havia acabat de fregir el lluç, vaig cobrir els cabdells d'enciam amb la salsa del xató que havia fet al matí afegint-hi el bacallà i unes olives negres.

Els vaig servir uns bons plats de pèsols amb pernil i m'anava a entaular jo també quan el Ferran, amb veu acusadora em preguntà si el Nyap tenia menjar.

El Nyap era un canitx negre que s'havia fet gros com una mala cosa d'ençà que el meu marit l'havia portat a casa. Era un gos bordador i cridaire que mai no havia après a pixar ni a cagar al carrer i sempre ho feia a la galeria.

Malgrat això els dos Ferrans l'aviciaven de mala manera.

Sempre dormia al nostre llit al mig de tots dos. La calor que desprenien els rínxols llanosos era insuportable però al menys notava que la bèstia em mirava, o potser era que em coneixia per l'olfacte .

Al menys, quan li vaig posar al seu plat l'arròs partit i bullit amb fetge de vedella, em va fer una bona llepada a la mà. El que us deia , qüestió d'olors.

Llavors, quan el Nyap va estar tip el vaig treure al carrer amb l'esperança de que aquell fos el dia en el que aprendria a fer-hi les necessitats.

Mentre passejava el gos pel carrer de Pere Pau , fosc com gola de llop, pensava en el problema que tenia i així em van començar a passar pel cap les idees que m'ha portat fins aquí i han estat la ruïna de la família:

Com que ningú no es creia que quan arribava a casa em feia transparent , obligaria en Ferran a mirar-me ben mirada si em pintava la carn , tan abundosa , de colors i purpurines. Així m'hauria de veure tant sí com no.

Rumiava tot això mentre el Nyap olorava un fanal i alegrement aixecava la pota per deixar anar unes gotes d'orina groga. Ho feia només com a mostra , ja que es guardava el pipí per poder buidar la bufeta a la nostra galeria .

En aquell instant vaig pensar que si el meu marit em podia ensumar potser em reconeixeria. Allà va començar el costum de ruixar-me de pixums del Nyap , colònia ,vi, vinagre, llet que en tallar-se agrejava, lleixiu o qualsevol líquid que fes una olor forta. La dèria de decorar-me tot el cos amb colors vius, metal·litzats i fluorescents em faria gastar un ull de la cara en cosmètics i en tatuatges inversemblants.

Quan em curi d'aquestes manies tornaré a casa i podrem despatxar la senyora Bernarda malgrat que cuina un brou gallec excel·lent i ens ha ensinistrat el Nyap que ja no borda i sembla que per fi ha parat de créixer.