

## Relato

POR CARLES CORTÉS

■ —Desperta!

La veu de l'Andreu, mentre em fregava l'esquena amb l'oli del massatge, va recordar-me que m'havia adormit, després de vint minuts damunt del llit, mentre rebia les atencions del meu amant. Andreu és l'ajudant del forn de mon pare. Cada matí, a partir de les quatre de la matinada, el pobre començava la jornada sota la vigilància del seu cap, el meu progenitor. Una mica de farina, una mica d'aigua, una mica de llevat, oli, sal, una mica de sucre, tot pastat. Que fermente, que unfle. Després, la forma corresponent: allargat, redó, prim, punxegut, arrebossat de farina. I al forn: més cuit, més tendre, més cremat, més torrat, més eixut. Deu minuts, vint minuts, mitja hora.

Cada dia la mateixa cançó: pastar, fermentar, coure. Aquesta és la feina d'un forner. Però faig memòria, ell no sempre n'havia fet, de forner. L'Andreu havia arribat al meu poble amb sa mare. Originaris de Pereira, a l'eix cafeter de Colòmbia, havien decidit canviar d'aire després que son pare s'embolicara amb la secretària de l'empresa. Vivien al mateix carrer. Les oficines també hi eren. Per això, l'averonyida dona havia decidit no trobar-se mai més amb el pendó vestit de roig i llavis taronja que havia atrapat l'interès del pare de família. L'Andreu, amb els seus setze anys, ja era un home i podia decidir què fer.

—Jo amb tu, mare.

Va ser així com tots dos s'embarcaren en un vol directe a Madrid, amb els diners que l'àvia els havia deixat, ja que l'orgull i l'honor de la mare va impedir-los demanar al marit infidel els diners que necessitaven. Ell era arquitecte i, de feina, no li'n sobrava. Que treballara la jove gata meua era l'únic que desitjava la dona banyuda, la víctima de la tragèdia familiar que havia provocat que l'Andreu optara per deixar els amics de Pereira i que decidira provar sort amb el nou país d'adopció.

Vicenta, el nom de la mare de l'Andreu, és una dona decidida. No havia volgut temptar la sort i que el malparit del seu marit li demanara perdó i tornara a la llar familiar. No podia ser, si havia ficat la pota, o una altra part del seu cos, on no hi devia, no era culpa ni seua ni de l'Andresito. Aquest era en realitat el nom del jove quan va arribar al nostre poble. Andresito, Andrés. Però mon pare, tan bon punt el va conèixer li va dir:

—Si vols viure ací, has de parlar valencià i dir-te Andreu, un nom com toca...

Així va ser com vaig conèixer el jove de dènou anys que em fregava l'esquena amb la punta dels dits i que em fregava una a una les vèrtebres. Amb un dit, amb dos, amb tres. Amb tot el palmell obert ascendeix des de l'engonal fins al clatell, amb la passió de l'innocent, de qui mai no ha fet gaudir el cos d'una dona. Ho sé ben cert, sóc la primera femella que el seu cos ha tastat. M'agrada com em toca amb les ungles plenes de restes de farina. El pare li diu que sempre es pose guants, però ell se'ls trau a última hora. L'espere al migdia, a l'hora de dinar, a ma casa. S'emblanquina les mans abans d'eixir del forn per ficar-me les mans sota la falda i buscar el meu sexe. L'espere sense roba interior, asseguda a la butaca del menjador, tot sentint els batecs de la meua vagina que ensumen la vinguda de l'Andreu, l'Andresito de Pereira. Ompli de polsim blanca el meu entrecreix i juga, un a un, a deixar el seu rastre en l'obertura del meu cos.

A la seua terra no havia treballat enlloc. Tot el que sap en el negoci del forn ho ha après de mon pare i l'oficial que ha estat allà tota la seua vida. La seua mare mentrestant té cura de la meua àvia. Noranta anys i és tota una dona que controla el seu cos i la seua ment. Però des de

El escritor Carles Cortés se alzó el pasado mes de diciembre con el VIII Premio Literario Gastronómico Pou de la Neu de Xixona con un relato breve, de corte erótico, que gira alrededor de un plato típico alcoyano: bajoques farcides. A partir de esta receta, se dibuja la relación apasionada entre una traductora de 36 años y un joven colombiano de 19.

# Bajoques farcides a la colombiana

**Originaris de Pereira, a l'eix cafeter de Colòmbia, havien decidit canviar d'aire després que son pare s'embolicara amb la secretària de l'empresa**

**Sóc traductora. Tradusc de tot, novel·les, paperassa administrativa, documentació mèdica, poemes, guies de viatge, certificacions oficials... i receptes de cuina**

un llibre de receptes tradicionals valencianes del castellà al català —veges tu quin sentit té publicar per al públic d'ací les receptes en castellà!—, va dir-me que podia prendre nota de tots els dolços i pastissos que al forn feien. L'elaboració artesanal que feien havia anat passant de boca en boca a través dels membres de la família. Ningú no s'havia preocupat de passar a un escrit més de tres generacions de forners i pastissers en la família.

Per fer la meua feina ben feta, vaig demanar al pare passar dos o tres dies amb ells al forn, des de la matinada fins que acabaven, a la vora del migdia. Des de la vinguda de l'Andreu, mon pare i l'oficial havien retardat una hora l'arribada a l'establiment. Així, el colombià s'encarregava de la primera fornada de pa i començava a preparar la base per a les coques que venien als escolars abans d'entrar a classe. Jo mirava com actuaven, com elaboraven els productes que des de petita havia tastat sen-

se el més mínim interès d'aprendre'n el procés. Prenia notes i, només en comptades ocasions, els demanava qualsevol qüestió relacionada amb els ingredients o el temps de cocció. El segon dia que vaig matinar per a seguir les meues anotacions, vaig adonar-me que el fill de la Vicenta em mirava. Erem tots dos sols a la fleca. Feia vint minuts que havíem obert les dependències. Com sempre, ell havia tancat la porta exterior per qüestions de seguretat. Quan vingueren el seu cap o el company oficial, farien un toc a la porta perquè els obrira. El forn començava a daurar les primeres barres de pa. La segona tongada estava preparada per entrar al foc. La massa per les coques amb tomaca i farina era a la tina de fermentació; el llevat, a poc a poc, unflava la barreja.

Vaig veure com preparava el sofregit per a la coca tapada i per als cocotets, la manera com diem ací a les empanadetes. Amb l'oli d'oliva calent a la paella i una mica de sal, després d'haver-los trossejat, deixava la bajoca roja i verda, la pebrera, segons diuen els dels pobles del costat. Abans, hi havia abocat una mica de ceba en porcions ben xicotetes. Una mica després, hi afegia la tonyina i els pinyonets. Mentrestant les verdures prenién la cocció necessària, preparava la massa. Amb mig quilogram de farina dins d'un recipient i un pessic de sal, afegia un got d'aigua i mig d'oli, tot això lentament, fins que la farina els absorbia. Amb la barreja preparava damunt de la taula enfarinada dues bases ben escampades que servirien per deixar el sofregit entremig. Una vegada quedava preparat per coure-ho al forn, amb un ou batut, pintava la part superior. Una recepta senzilla, però efectiva, entre els clients tradicionals.

Mentrestant, la ràdio local ofería la conversa d'un solitari oient que demanava el consell de la presentadora. Era jove, tan sols divuit anys acabats de fer, i tenia relacions sexuals amb la seua cunyada, la dona del seu germà. Contava com esperava que el marit anara a treballar per entrar i fer l'amor a la seua muller. Aquesta dona tenia quaranta anys i no havia tingut fills. Ni ella ni el seu marit ho havien volgut. Havien començat a intimar durant l'últim viatge del germà a l'estranger. Quinze dies fora, per feina, n'eren massa per a una dona de bellesa exuberant. Ella l'animava a continuar amb les trobades secretes. La relació amb el seu marit era oberta, això és, cadascú podia tenir la llibertat de tenir relacions sexuals amb altres persones. Això va animar el jove que parlava per la ràdio a continuar. Més de tres mesos de plaers setmanals, al llit, al menjador, a la cuina. En la intervenció per les ones, el jove recordava el dia que havia arribat a migdia a veure la seua cunyada. Ella preparava un plat típic, les bajoques farcides. La dona agafava una a una cada pebrera, els treia el que ella anomenava el tapó, les netejava per dins i després d'haver preparat el sofregit de carn, tonyina de sorra, tomaca i arròs, les farcia amb minuciosa cura amb l'ajuda d'una cullera soperera.

L'oient que havia volgut telefonar a la ràdio per demanar consell, s'esplaiava explicant

fa tres anys, tot i que viu sola, els meus pares van convèncer-la perquè tinguera una companyia a casa, la Vicenta, que l'ajuda a fer les compres, fer la neteja i d'altres tasques que a la seua edat serien una completa gosadia. Tots dos, la Vicenta i l'Andreu, viuen a casa de l'àvia. L'habitació del fons tenia dos llits, suficient per als nou vinguets que podien escoltar l'anciana si cridava a mitja nit. De seguida, mon pare, que necessitava ajuda al forn, va oferir al jove la possibilitat de treballar-hi. Ho va encertar, perquè la perspectiva del colombià era poc suggeridora: tot el dia amb la seua mare i la meua àvia. Podia haver continuat els estudis de dret que havia iniciat a la Universitat Llibre de Pereira, però el desig de treballar i ser independent en un termini curt, va poder més que el prec de la seua mare perquè fóra prompte advocat.

La decisió d'acceptar l'ofertament de mon pare va possibilitar el grau d'independència que l'Andreu té. També el nostre contacte. Tinc trenta-sis anys. Sóc traductora. Tradusc de tot, novel·les, paperassa administrativa, documentació mèdica, poemes, guies de viatge, certificacions oficials... i receptes de cuina. Vaig fer cas a ma mare i vaig estudiar Traducció i Interpretació amb les especialitats d'anglès i francès. Treballo a casa, des d'on puc rebre les comandes de l'agència de traducció que té la seua Barcelona i enviar després la versió final dels textos a través de la xarxa. Mon pare, tot aprofitant que jo portava unes setmanes traduïnt

## EL AUTOR



## Un escritor amante de la cocina

► Carles Cortés (Alcoy, 1968) es, además de doctor en Filología Catalana y profesor en la Universidad de Alicante, un gran cocinero y amante de la cocina. Ha publicado las novelas: *Veu de dona* (2001), premio 25 d'Abril de Benissa (2000); *Marta dibuixa ponts* (2003), premio Ciutat de Sagunt; *Els silencis de Maria* (2008); *Sara, la dona sense atributs*, premio de narrativa erótica La Vall d'Albaida 2009 (2010). Como dramaturgo, ha estrenado los montajes *Veu de dona* (2005), *Fets de rei* (2008) y *Silencis* (2009).

com damunt de la bancada de la cuina havia llepat el cos de la dona, ple de l'arròs sofregit que no havia cabut dins de les bajoques, i s'havia detingut en els plecs de la seua vagina, on s'havien allotjat unes engrunes de tonyina de sorra. El salobre del peix amb l'aroma del sexe de la seua cunyada l'havia fet embogir. Aquell dia havia decidit que necessitava, com l'alé que respirava, la flaire lleugerament salada d'una dona que li duplicava amb escreix l'edat. Per això, havia recorregut al programa radiofònic de matinada: què podia fer per trencar la dependència que tenia d'aquella dona? L'angoixa creixia, no a causa de la diferència d'edat ni al fet que fóra una dona casada. Era la seua cunyada. Cada vegada que veia al seu germà no sabia com reaccionar. Desconeixia si ella li havia contat res, si ell ho sabia tot. Després de cada orgasme, amb el sabor

me en dos a l'alçada de l'engonal. Vaig mullar de seguida la taula. Estava calenta. Tot sent conscients que no quedaven més que vint minuts perquè vinguera algun dels companys de feina del meu amant, vaig baixar-li els pantalons, vaig engolir la seua titola i, tan bon punt ofería el seu major esplendor, vaig dirigir-lo al forat que ell tant bé havia treballat en els minuts anteriors. Ens vam escórrer quasi al mateix temps i ens vam vestir de seguida per evitar que algú coneguera el nostre secret.

—Has sigut la primera. —em va dir amb vergonya.

—Això ho diràs a totes. —vaig contestar-li de manera segura.

**La inexperiència del jove no era impediment perquè oferira una llengua esmolada que semblava partirme en dos a l'alçada de l'engonal. Estava calenta**

—mel, molta mel; sucre, sucre blanc; farina; llet, una mica, no... sense llevat; amb ous, molts ous... anava planejant en la meua ment la figura que havia somiat... un dolç nou, com el que havia somniat aquella nit! Vaig agafar el recipient on feia les barreges... una planxa per a després, enfarinada, preparada. I la mel enmig dels meus dits, lliscant entre la farina, el sucre, la llet i els ous, ben batuts, quasi a punt de neu. I una mica de fruita, el secret... i el foc al mínim perquè pujara, com els ous, ben lentament i es coguera al punt just, com pertoca. I la forma, la imatge del Pere, del meu estimat... és un home, un dolç amb forma d'home... i la segona amb la forma d'una dona, com jo, un pastís amb el meu nom, Eva... la primera dona, la creadora del pecat, que va fer cremar Adam a l'infern per una poma... la

tenir una referència millor. Les limitacions de l'espai del forn van portar-nos a repetir els nostres jocs a ma casa. Esperava amb delit que el jove premera el timbre cada migdia, quan acabava de treballar. Ell encara vivia amb la meua àvia i la seua mare. No tenia un lloc íntim. Però ma casa es va convertir tots aquests mesos en un forn de marranadetes. Em xuclava tot el cos, una vegada m'havia untat de mel la pell, com ho feia amb els Adams i les Eves. Em col·locava bocins de poma damunt de la panxa, per l'engonal, i se les engolia, un a un. Igual un nen llépol llepa el meu melic i trau tota la mel i el sucre que s'hi ha quedat. No cal que us conte com es queden els llençols del meu llit en cada sessió de marranadetes. En l'última setmana m'ha conduït a l'estora del menjador. Com que no vull que s'embrute, li pose una tela, però ell la trau, el porquet! M'agrada sentir els cops dels seus malucs mentre endinsa, de manera rítmica, el seu membre en la meua cova profunda.

M'ha demanat un desig:

—La setmana pròxima viatge al meu país. Una neboda de mon pare es casa. Ma mare no vol que hi vaja, però ell m'ha telefonat. La primera vegada des que sóc ací. Tornaré tan prompte com puga. Ton pare m'ha donat vacances. Vull emportar-me una de les receptes de la teua àvia, la senyora Eva.

—Quina? Si tu ja les saps totes!

—No, he vist al llibre que escrius que ella t'ha contat com fer les famoses bajoques farcides d'aquest poble. L'altre dia una dona del veïnat va portar-ne per coure-les a la fleca. Feien una olor genial! Me n'haguera quedat una de seguida! Recordava escoltar per la ràdio com es feien, la primera vegada que vaig tastar la teua poma...

Segons em va dir, volia ensenyar-ho a la seua cosina, la que es casava, perquè sorprenguera el seu futur espòs. Un regal de noces. Podia sospitar que em mentia, que tenia una promesa o núvia per allà, però escoltar els seus precés enmig dels líquids que els nostres cossos havien compartit em va animar a donar-li el secret de l'àvia. Li donaria també la recepta dels Adams i les Eves. En va prendre nota de manera aplicada. Una mica abans d'anar-se'n, va deixar-me el telèfon de son pare. Així podré telefonar-lo. Sé que l'enyoraré, que desitjaré sentir la raspó de la seua llengua, els seus llavis, la seua energia de jove engrescat...

\*\*\*

—Mamá, ¡soñé!

—Qué le pasa mijo! No es nada extraño que los humanos soñemos...

—Sí mamá, pero todo fue tan extraño y confuso. Una muchacha, en presencia de una abuela, me daba... un masaje... Yo le anotaba el telefono de mi papá...

—¿De su papá, mijo? Pero si su papá se murió cuando usted estaba muy pequeñito... Pobrecito, todavía lo recuerda...

—No es eso mamá. Esa mujer, esa muchacha, la del masaje... me decía una receta, un plato con pimentones y arroz. Los rellenaba con carne y bacalao o pescado seco que yo no conozco... También me hablaba de unos dulces con formas de hombres y mujeres... con pedazos de manzana...

—¿No sería una sinvergüenza, mijo?

—No, mamá, cómo se le ocurre... parecía una mujer estudiada

—¿Y dígame pues, cómo es esa receta? Cuénteme, cuénteme... Si quiere yo la preparo cuando venga su novia, ya va siendo hora que la invite a almorzar, con su familia, ¿y cómo se llama la receta del sueño, mijo?

—Eso es lo más raro... no entendí su nombre... era algo así como ajocas fásidas... era como un idioma extranjero... como italiano... ¡qué sé yo!

—¡Que mamagallista! Venga pa'ca le doy un beso, ¡que sueños tiene mi niño! Vaya cambiese, quítese esa pijama, ¡póngala a lavar, que se le cayó la taza de leche, el yogurt o algo parecido! Todo blanco... ¿qué le pasó? Estos hijos míos...



salat a la punta de la llengua, era presa dels remordiments per estar posant les banyes al seu germà gran.

Ja no vam escoltar més de la conversa de la ràdio. No sé quina va ser la resposta o la recomanació de la presentadora. Tampoc no vam sentir si havien aconseguit cuinar les bajoques farcides... Només recorde que en la mateixa taula on reposaven les barres de pa per a coure i la coca tapada l'Andreuet em va fer seure alhora que em baixava els pantalons i les bragues. De seguida va llepar la meua figa. Amb la llengua delitosa va jugar en l'espai que hi ha entremig dels dos orificis inferiors del meu cos. Cada vegada que m'ho fa em torna boja. Aquell dia vaig cridar com no em passava des de feia dos o tres amants. La inexperiència del jove no era impediment perquè oferira una llengua esmolada que semblava partir-

me semblava que l'Andreu no mentia. Quasi s'havia escorregut, sense cap tipus de prevenció dins de mi. L'havia apartat d'una manotada quan vaig notar que ell era a punt. Aquell nano necessitava una bona mestra. I així va ser com s'ha convertit en el meu deixeble. Durant la setmana que vaig visitar-los per prendre notes sobre els dolços i les pastes del forn, vam follar com animals durant la segona mitja hora de la seua entrada, just abans que mon pare vinguera. Després m'hi quedava per aprendre com feien el producte estrella de la botiga: els Adams i les Eves.

Es tracta d'unes pastes que havia ideat la meua àvia, la senyora Eva, a partir d'un somni que havia tingut. Encara recorde la seua explicació:

poma, la fruita a trossos que callia posar dins de la pasta, la dolçor i l'aroma de la poma... I tot plegat al foc, com l'Adam... i l'Eva al seu costat.

Així, la senyora Eva, que aleshores era quasi una adolescent va crear dos pastissos. Un, l'Adam, amb forma d'homenets i trossos de poma, el fruit testimoni del pecat original. L'altre, l'Eva, sense poma, una mica salat, però amb forma de dones. Vaig incloure de seguida la recepta dins del volum que preparava per ordre de mon pare. Mon pare els anomenava marranadetes, els capricis de l'àvia. La veritat era que aquell nom em va agradar per referir-me al temps que jo passava amb l'Andreu. Marranadetes. No ho trobeu fantàstic? La veritat era que en els nostres rebolcons per damunt de la taula de pastar, amb la farina que se'ns ficava dins de la roba i dins del cos, no podia