

I
SINGAPORE SLING SINTÈTIC

LA CIUTAT A ÚLTIMA HORA ÉS COM UNA MONEDA llançada a l'aire. S'apaguen els llums que mostren, s'encenen els llums que oculten. Les portes del darrere, els balls, els somnis. Ara prendré tot això i ho posaré del meu favor.

Un restaurant, final del vespre. El menjador és mínim, sis taules, la majoria buides. Només queda una parella de jubilats britànics que sopen en silenci. Sura a l'aire una aroma de fusta socarrimada. Una aroma orgànica, per recordar que, no fa pas gaire, aquí es cuinaven plats tradicionals, no pas cebiches de colors impossibles i croquetes que no són croquetes.

La parella de jubilats està a les acaballes, vull dir del sopar i de tot en general. L'home té aquella mena de rostre sanguini que el converteix en un perfecte candidat a l'infart de miocardi. No és un tipus gras, sinó un de prim que s'ha anat inflant a còpia d'acumular coses. La dona és una altra candidata, taques rosades a les galtes i taques groguenques als dits. Duu un collar de perles que li prem el coll i ataca la *crème brûlée* amb la mateixa ansietat que es defensa un antic imperi.

La parella de jubilats no suposa cap mena d'obstacle. Tret d'ells no hi ha ningú, els cambrers i ajudants han marxat per la porta del darrere, amb les bosses de brossa. A la cuina només hi ha el xef. I el xef està a la penombra

repenjat als fogons, taciturn i fatigat després d'una llarga jornada. El metall inoxidable llueix a la fosca. Les cassoles estan perfectament endreçades, reposant després d'una llarga jornada.

El dring del microones retorna el xef del seu entotsolament. Obre la porteta i en treu una carmanyola, un tàper que serà el seu sopar. S'ho menjarà dempeus també, amb una copa de vi negre que posa en un calze immens. Junts, tàper de plàstic i calze fan de mal veure, transmeten una mena de desencís acomodatici.

El xef porta una banda negra al front, estil oriental, tot i ser un occidental més aviat maduret. Menjant de la carmanyola amb la cinta al front fa la impressió d'un pare de família que trepitja el gimnàs a principis d'estiu.

Sempre es posa la banda per cuinar el xef, un costum que té des que va estudiar a Tòquio, molts anys abans de muntar el seu restaurant i molts anys abans que posar-se una banda al cap passés de ser un ritual iniciàtic a indicar l'horari laboral.

Després d'escurar la copa, el xef entona una cançó del país del sol naixent:

Mori mo iyagaru, Bon kara saki-nya
Yuki mo chiratsuku-shi, Ko mo naku-shi.¹

Canta com ho faria un samurai abans de la darrera missió, una cançó trista, que ressona irreal entre les ombres. I és que el meu ofici sempre em regala aquesta mena d'escenes. Potser aquesta és de les millors parts, fer una mica l'espiaeta. La resta és molt més bruta.

Com que s'ha acabat l'ampolla se'n va fins a la nevera de vins i n'agafa una que està a mitges, el xef. Quan es gira per acabar-se el sopar, dempeus al costat del tàper, hi soc jo.

1. "No vull treballar de mainadera / el nen plora i a fora està nevant de nit."

Suposo que la imatge li produeix una mena de curtcircuit mental perquè fa uns segons era ell qui estava allà. Com si dubtés realment de si és ell qui està encara repenjat a la cuina amb la carmanyola de macarrons.

—Vol una copa? —em diu el xef.

I per què no, penso jo. En un restaurant com aquest és difícil que hi hagi vins dolents. Aleshores el xef em comenta que ha agafat el primer vi que ha trobat a la nevera, un Shiraz de Napa Valley que es fa importar.

Brindem repenjats contra el fred acer de la cuina i mentre ho fem el xef m'enxampa fent un cop d'ull al contingut del seu tàper.

—Són macarrons de la meva mare. Només tenen un sofregit de tomàquet i una mica d'orenga i formatge sec. És gairebé l'única cosa que puc menjar.

M'explica el xef que es tracta d'una síndrome que tenen molts cuiners, sobretot els de gran categoria. Com més avancen en el seu ofici més tornen a valorar la cuina senzilla, la cuina de casa. Hi ha estudis que s'han fet entre els cuiners que diuen que davant d'un darrer sopar, al patíbul per exemple, la majoria triarien la cuina que menjaven de petits, uns bons ous ferrats, patates fregides, tall arrebossat, sopa.

I és que el xef s'ha abandonat a la nostàlgia. Aquest és el problema. Ara que està al cim de la seva carrera, que té un restaurant, un hotel per a casaments, una col·lecció de llibres i el seu propi programa en una plataforma, el xef només pensa en galledes plenes de patates en remull. Les patates en remull de la seva infantesa.

—Em passava els matins pelant patates, al restaurant que teníem a casa. Fos estiu o hivern, fes fred o calor. Tenia un call al dit gros dur com el cuir. En pelava un sac al matí i les anava llençant en galledes plenes d'aigua.

I vol que sàpiga una cosa, el xef. Vol que sàpiga que aquells matins freds, en què es llevava abans que el sol i es

prenia un got de llet de vaca, i el tel que posava en una torrada i després se la cruspia, abans de passar-se el matí pencant, eren la glòria. Recorda molt bé el pati del darrere, quan anava a llençar les sobres a les gallines i la casa fumejava. Fum i pedra, aigua i terra, un sol pàl·lid, així era el paradís per al xef.

—I Tòquio? —que pregunto jo.

—No recordo pràcticament res de Tòquio. Només recordo aquesta cançó de bressol i res més. Ara em sembla que tot el que he viscut no ha servit de res. Com si ho hagués somiat, no li passa a vostè?

—No.

—Quina sort.

—No cregui. Hi ha coses que és millor oblidar-les.

—Tantes victòries, tantes derrotes i, al final, tornar al principi. Però suposo que aquí rau la bellesa de tot plegat.

—Llavors és com si el que ha viscut fos mentida —dic jo.

—No és mentida —diu el xef.

—Però, és veritat? —dic jo.

—No és veritat —diu el xef.

Assenteixo perquè aquesta mena d'oblit selectiu em sembla fascinant, fascinant i a la vegada aterridor, com gairebé tot el que és fascinant. I si m'ho sembla no és tant per l'oblit, sinó pel fet que sigui selectiu. Per què, qui ho selecciona? L'atzar, els gens, el Napa Valley?

Però no soc aquí, penso mentre busco el meu fil de pescar a la butxaca de l'americana, per fer-me preguntes. Jo soc aquí, al capdavant, facturant i tot el temps que perdo és temps que no guanyo. Així que fem un darrer brindis a la penombra i, després de sentir el Shiraz aspre i gentil baixant per la gola, assassino el xef. Sí, assassino el xef perquè aquest ha estat el pla des d'un principi, i quan dic el principi segurament vull dir el principi de tot, qui sap, i també perquè cobro per hores i perquè si fallés amb un

sol *target* baixaria la meua mitjana i el meu caixet, i no deixaré que això passi, almenys avui.

Però matar el xef no és fàcil. No és fàcil liquidar algú que treballa amb ganivets i menys a la seva pròpia cuina. Hi ha un intent desesperat de fer-se amb un d'aquests tallants japonesos que reposen dins del seu estoig. Hi ha el coll, l'asfíxia. Amb dificultats, la mà cerca sense trobar per sobre del taulell de la cuina. La carmanyola cau a terra escampant els macarrons amb tomàquet.

Finalment, malgrat aquest darrer escampall, tot resulta ràpid i silenciós. El xef s'ha rendit amb gratitud cap a mi, com tots els que moren. La ranera, sibilant en l'obscuritat, no és l'espasme d'un suplici, no és la vida que surt per plantar la darrera batalla, és el soroll de l'agraïment, és com sentir les paraules "per fi". Però ells no ho saben fins que s'hi troben, és clar.

Surto per la porta del darrere fins al carreró, el mateix per on han marxat minuts abans els marmitons a llençar les brosses del restaurant i tornar a casa. Amb les mans balbes per l'esforç m'encenc una cigarreta que em fumo amb ansietat, gairebé com fa mig món en plegar de la feina. M'encanta la llum de la lluna, pensada per amagar assassins. Camino per una gran avinguda i penso en el xef i en la seva escassa resistència, la manera com s'ha abandonat, no a la mort, sinó als records del passat, com la seva carrera ha trobat la fi, no en la derrota, sinó precisament en la culminació dels seus actes. I estimulat per la nicotina i les ombres platejades de la nit a la ciutat em pregunto:

Per què ens costa tan viure? Per què tants patiments, càlculs inapropiats, lluites inacabables. Si es pensa bé viure hauria de ser senzillíssim, perquè no cal fer res. Tot ja ve fet des d'un principi, no s'hi pot posar ni afegir gran cosa al temps, aleshores, per què la cosa es va complicant tant?

Soc un assassí escèptic. Guarda't d'un cor melancòlic i una ment escèptica, diuen els que en saben. Però l'escep-

ticisme no em fa dubtar del que veig, sinó que em porta directe al món invisible. O és que hi ha alguna cosa que ens afecti més que el que no podem veure? I tot fugint dels sentiments arribo una i altra vegada al no-res. Deu ser per haver estudiat lletres, però així és com ho vaig movent.

Demano un Uber.

La conductora és una senyora llatina, que es diu Amelia i que procedeix d'algun país més alegre que aquest, però amb molts més taxistes, motiu pel qual ella és aquí. Li demano que em porti a algun lloc on acabar una llarga nit.

En la fosca, l'Uber es dirigeix cap als turons que envolten la ciutat i Amelia, la taxista llatina, és per a mi un clatell que parla. És un clatell ample i voluminós, torrat, amb uns rínxols atzabeja mal cuidats que a penes li dissimulen les orelles. Però és un clatell que no calla, que si el seu cosí de Miami guanya tant, que si Puerto Rico és tan *gorgeous*, que si la iaia fuma. I jo assenteixo perquè soc un tipus educat i m'empasso la seva lletania. El motiu de tanta xerrameca és clar: ella està al mig de la seva jornada laboral, jo, en canvi, ja he acabat i no vull que m'atabalin. Fins i tot remeno amb la mà la meva corda de pescador que reposa a la butxaca de l'americana, pensant a fer una torna a la jornada laboral i obtenir un silenci perdurable. A vegades penso que la corda de pescador és com un rosari i mentre la grapejo vaig resant les meves oracions. Però no poso fi als dies de la conductora Amelia en aquest moment. No tan sols perquè ella no és el *target*, sinó perquè m'ha deixat fumar al taxi, i això, en els temps que corren, és un detall. Fumar és gairebé tan evocador com seure a la nit en un cotxe i que et porti a un lloc desconegut. Aquest és l'altre motiu pel qual no me la carrego, vull saber a on em porta. Finalment aparca al capdamunt d'una muntanyeta, al

final d'un carrer que està tallat per unes pilones de ciment i em diu:

—Segueixi el camí uns dos-cents metres. Ja veurà les llums, no té pèrdua.

El camí serpenteja entre una pineda i a mesura que ascendeixo pel turó la ciutat va emergint als meus peus, amb la seva immensitat taronja, enorme però menys impressionant que la multitud de fotos, ara me n'adono, que he vist d'aquest lloc. Sí, perquè he vist aquesta panoràmica milers de vegades al meu mòbil i a les xarxes socials de la gent. Encara que, de fet, és millor que totes les fotos que he vist per un sol motiu, perquè aquesta visió de la ciutat està feta per a mi i només per a mi. És la meva experiència, i no la de ningú més, i per això mateix celebraré aquesta visió molt més del que, de fet, es mereix.

Ja sabeu, m'encenc un altre cigarret acaronat per la brisa nocturna, que l'egoisme és l'única conducta autènticament humana.

La resta, l'amor, la compassió, són més estètics, tots hi estem d'acord, però hem de fer un gran esforç per connectar-hi. L'egoisme, en canvi, és espontani, és natural. Jo i la meva vida, jo i la meva vida i eliminar tots aquells que ens fan nosa. Aquesta és la culminació del sentiment. No hi ha res més humà que treure'ls del davant. Liquideu-los! Liquideu-los!, crida la vostra raó més primitiva.

L'assassinat és un humanisme.

Enfilo el final del camí entre cases velles, nascudes com a barraques i finalitzades com a torres d'estiueig, molt de temps enrere, i albiro el que sembla ser una mena d'envelat. Hi ha unes tires de bombetes de colors entremig d'unes runes, l'olor nocturna del llessamí popular. I ballant hipnòtics sota les estrelles només hi ha dos tipus de persones: adolescents *guiris* i adolescents autòctons. Tots ells estan bevent i escoltant música amb els seus mòbils, que sonen de puta pena, per cert.

S'escampen en diversos grupets, xerrant i ballant, fent-se els adults i bevent grans quantitats d'alcohol que treuen de bosses del paki. En treuen vodka de color negre, llima, Malibú, Jaggermeister d'imitació, ginebra barata, combinacions totes elles que només d'ensumar-les, a mi, em matarien. La copa de vi que he begut a cal xef costa més que tot l'alcohol que porten els joves a les seves bosses. Però a ells no els pots passar res, perquè no beuen alcohol, beuen el desig de cremar la nit, el desig de reproduir-se una i altra vegada en la seva joventut, i això els immunitza contra tot mal, i especialment contra la gent gran, com jo.

La joventut, com la bellesa, és cruel, i és cruel sobretot perquè és gratuïta. Aquells dons que tenim a canvi de res ens fan insensibles respecte als que no els tenen. Més tard ho paguem, a l'edat adulta, quan volem conservar la nostra veritable aparença, que és la joventut, i veiem com s'escola pels embornals del temps.

Perquè sempre som joves, la vellesa només és un afegit. Al nostre dedins mai hi deixa de bategar el cor febril dels dies veloços mentre ens preguntem qui és el tipus decadent que hi ha a l'altre cantó del mirall.

M'assec contra un tros de muret que hi ha entre les ombres mentre escolto el *perreo* dels adolescents. Faig un manyoc amb la meva americana i me la poso de coixí, després acluco els ulls.

Les millors nits, les de juny.

La vaig veure al carrer Major, sortint del tren. A vegades, després de les classes d'anglès, fa un te a la pastisseria alemanya del costat del mercat. Es mira el mòbil i rumia què farà per sopar abans d'enfilarse cap al barri. La manera com aprofita les sabates velles em posa trist. Com el seu gat vell i com la cigarreta que es fuma jugant al solitari

per internet, poc abans de trucar a sa mare. Després es prepara el menjar per anar a la feina i sopa el mateix que ha preparat. Em posa trist perquè penso que jo hauria d'estar allà, també, potser planificant el cap de setmana, trucant al llogater perquè la dutxa no té pressió, pensant en comprar-me una bici de muntanya amb la paga doble.

Però no soc allà.

Estic sota les estrelles, en un lloc que no hi ha ningú més com jo, tret d'un grapat d'adolescents ebris de veritat i amb una americana fent de coixí, deixant que l'adrenalina del darrer objectiu es metabolitzi plàcidament en infinites sinapsis que es ramifiquen en fractals inacabables, etc.

—Hola vell, per què ens has vingut a veure?

És una parella, noi i noia, que s'ha plantat davant meu amb els ulls com dos antiaeris apuntant a la ciutat, darrere d'unes ulleres igualment immenses. Perquè la noia vesteix com la secretària d'una pel·li porno dels vuitanta. El noi duu un bigoti obscur i una samarreta Imperio amb una fina cadena d'or. Sembla una mena de boxejador *vintage* o potser un estibador del moll. El que resulta sorprenent de la moda retro és que en cossos gairebé adolescents només pot semblar una afectació. Però l'afectació és precisament el que la fa original —original: retorn a l'origen. Si dugués jo la seva roba resultaria abominable, és clar, però en ells rebrota una vegada més la frescor de la novetat.

El noi i la noia volen saber què dimonis pinto jo en aquesta festa, però no sonen amenaçadors, sinó juganers i encuriosits. La noia té tot de rínxols rossos i la seva pell sembla fina com el vellut.

És preciosa.

El noi, de fet, també ho és.

—M'agrada el que feu, xavals —els dic jo.

—Sempre has sigut vell? —diu la noia.

—És clar. No ho veieu? Algú com jo no pot haver estat mai jove.

Aquesta obra ha estat guardonada amb el XXXIII Premi Ferran Canyameres de Novel·la, 2024, convocat per la delegació d'Òmnium de Terrassa.
El jurat estava format per Gavi Balata, Montserrat Beltran, Eloi Falguera, Àngels Marzo, Vicenç Villatoro (president) i Anna Carol (secretària).

© del text: Andreu Grau Fontanals, 2025

© de la imatge de la coberta: Mònica de Miguel, 2025

© d'aquesta edició: Pagès Editors, S.L, 2025

Sant Salvador, 8 – 25005 Lleida

www.pageseditors.cat

editorial@pageseditors.cat

Primera edició: març de 2025

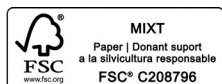
ISBN: 978-84-1303-615-1

DL: L 117-2025

Imprès a Arts Gràfiques Bobalà, S.L

www.bobala.cat

— imprès a **lleida** —



Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només es pot fer amb l'autorització dels seus titulars, llevat de l'excepció prevista per la llei. Adreceu-vos a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, <www.cedro.org>) si necessiteu fotocopiar, escanejar o fer còpies digitals de fragments d'aquesta obra.