

ALGUNAS TRADUCCIONES DE PERE CALDERS CON MOTIVO DE SU MUERTE (1994)

GERTRUDIS PAYÀS

(Estas traducciones fueron publicadas con el título de "Relatos" en La Jornada Semanal, número 273, 4 de septiembre de 1994, México, D. F.)

PERE CALDERS nació en Barcelona en 1912 y murió la semana pasada. Vivió en México desde 1939 hasta 1963. Volvió a Barcelona, y vivía en su pisito del Ensanche, donde mi hermana lo entrevistó hace un año. De lo que ella me contó, me ha quedado la idea de un hombre solo y anciano, sentado en una mesa de la cocina, mantel de hule, a cuadros. Un hombre sencillo, como Foix, nuestro poeta surrealista, que se ganaba la vida despachando pasteles en el barrio barcelonés de Sarrià.

Me cuesta traducirlo al castellano. La expresión "tribal" del catalán de Calders me pesa, pero su ficción es transferible. Espero que provoque esa misma especie de risa interna que me provoca a mí, como en estos cuentos:

INVASIÓN SUTIL

En el Hostal Punta Marina, de Tossa, conocí a un japonés desconcertante, que no se parecía en ningún aspecto a la idea que tenía formada sobre esta clase de orientales.

A la hora de cenar se sentó a mi mesa, después de haberme pedido permiso sin demasiada ceremonia. Me llamó la atención el hecho de que ni sus ojos eran oblicuos ni su piel amarillenta. Al contrario, en cuestión de color era más bien sonrosado de mejillas, el pelo tirando a rubio.

Me intrigaba saber qué platos pediría. Confieso que mi actitud era pueril; esperaba que ordenase platos poco usuales o combinaciones exóticas. El caso es que me sorprendió haciéndose servir ensalada —"con mucha cebolla", encima—, **cap i pota, molls** a la brasa y almendras tostadas. Para terminar, café, una copa de coñac y una breva.

Me había imaginado que el japonés comería con pulcritud exagerada, casi irritante, pellizcando los alimentos como si se tratase de piezas de relojería. Pero no fue así:

empleaba cuchillo y tenedor con gran desenvoltura, y masticaba a dos carrillos sin complicaciones estéticas. Mis convicciones se tambaleaban.

Por otra parte, hablaba catalán como cualquiera de nosotros, sin la menor sombra de acento extranjero. Claro que esto no es extraño, si se considera que esta gente es muy estudiosa, y lista en sumo grado. Sin embargo, me hacía sentir inferior, porque no sé ni media palabra de japonés. Es curioso constatar que era yo el que daba el toque extranjero a la entrevista, condicionando toda mi actuación —gestos, palabras, arranque de conversaciones— al hecho de que mi interlocutor era japonés. Él, en cambio, estaba fresco como una lechuga.

Imaginaba que sería representante o vendedor de aparatos fotográficos o de transistores. Tal vez de perlas cultivadas ... Toqué todos esos temas, y él los descartó con un amplio movimiento de brazo. "Yo vendo santos de Olot", dijo. "¿Todavía hay mercado?", le pregunté. Y me dijo que sí, que aunque de baja, él se iba defendiendo. Hacía la zona del sur de la península y, en cuanto tenía un descanso o tocaban dos feriados seguidos, enfilaba rumbo a casa...

— ¡No hay nada como estar en casa! remachó con aire de satisfacción.

— ¿Vive usted en su país?

— ¿Y dónde quiere usted que viva?

Sí, claro: son trotamundos y en todas partes se meten. Lo volví a mirar y puedo asegurar que ningún detalle, ni en su ropa ni en su figura delataba su procedencia japonesa. Llevaba incluso un escudo del Club de Fútbol Barcelona en la solapa.

Todo era muy sospechoso, y me tenía desasosegado. Mi mujer había encargado que le sirvieran la cena en la habitación, porque se sentía algo asténica; le conté la aventura, adornando el relato con mis aprensiones: a saber si no se trataba de un espía.

— ¿Y de dónde sacas que es japonés?— me pregunta ella.

Reí, quizás de no muy buena gana, compadeciéndome de su inocencia.

— A mí no me engañan, de lejos los veo venir ...— le contesté.

— ¿Y a cuántos has visto tú, si se puede saber?

— No es eso, pero los pesco enseguida.

— ¿Te ha dicho él que era japonés?

— En ningún momento. Son astutos...

— ¿Te lo ha dicho alguien?

— Nadie me lo ha dicho, ni falta hace. ¡Mi instinto es agudísimo!

Discutimos. Siempre me busca las pulgas diciéndome que soy muy desconfiado, y que cualquier día de estos me costará un disgusto. Como si no me conociera. Parece complacerse en no razonar, y es de una candidez increíble.

Esa noche dormí poco y mal. No podía sacarme al japonés de la cabeza. Porque mientras se presentan tal como son, con su sonrisita, las reverencias y aquella mirada de través, habrá forma de defenderse, ¡eso espero!, pero si empiezan a venirnos con tanta simulación y tanta faramalla hueca, ahí sí que pinta mal la cosa.

GANAS DE BUSCÁRSELA [en un país de cobradores a domicilio. N. de la T.]

—Vengo a cobrar el gas— dice el cobrador

— No tenemos gas— responde la señora

— Pues que sea la luz— insiste el funcionario

— No tenemos luz.

— Y el agua, ¿qué?

— No tenemos agua.

— En este caso, si me hace el favor, la violaré, que es algo que siempre se antoja.

REFINAMIENTOS DE ULTRAMAR

Uno de las platos más exquisitos que todavía se pueden degustar es el shilayo. Es un plato de América central, pero no de un país concreto, sino de frontera, casi que de tierra de nadie; pero siempre de la orilla del mar, porque el shilayo es un raro producto marítimo, un verdadero enigma para los naturalistas. Lo único seguro es que se trata de un animal anfibio, porque se han encontrado ejemplares a grandes profundidades, y también muy lejos del agua, a dos o tres kilómetros de la costa, persiguiendo moscas borriqueras y arañas de bosque. No se sabe a ciencia cierta si hay que clasificarlo entre los crustáceos o los batracios, si bien últimamente parece descartada la primera posibilidad, sin que pueda decirse que la segunda haya triunfado.

El shilayo camina erecto, y nada en posición horizontal. Se distingue por su gran amor a sus crías, en defensa de las cuales es capaz de increíbles actos de heroísmo. Los individuos adultos miden de veinticinco a treinta centímetros y pueden llegar a pesar de quinientos a setecientos gramos, sin rebasar este peso, porque es una especie esbelta y activa, que no descansa ni en tierra ni en agua. Algunos científicos afirman que no puede vivir en cautiverio, pero hay viajeros que aseguran haberlos visto en poder de las tribus indias del litoral, que los tienen en tinajas de barro llenas de agua, con arena y piedras en el fondo. Es dudosa la interpretación que se da a este hecho, ya que la manera óptima de guisar el shilayo se presta a que un observador superficial llegue a conclusiones erróneas. Al shilayo hay que matarlo con la mesa puesta, minutos antes de comerlo, no sólo porque se conserva poco, sino porque la carne es más sabrosa cuando vibra todavía con la crispación de la agonía.

Cocinar y servir el shilayo requiere una serie de operaciones rituales. No es en absoluto un plato de restaurante, ya que sólo en el reducto familiar puede encontrar el punto justo de dedicación y equilibrio entre los distintos ingredientes y la forma de prepararlos. En las zonas costeras de la América ístmica, cuando en una casa quieren obsequiar a huéspedes distinguidos, el shilayo es de rigor, siempre que sea la temporada, porque a principios y finales de la época de lluvias el shilayo tiende a amargar. Durante el resto del año, es golosina apreciadísima.

Hay que capturar las piezas veinticuatro horas antes de la comida, y conservarlas vivas en unos recipientes con agua de mar preparada previamente con una cucharada sopera de simiente de pulga por cada tres litros. Las hembras son más sabrosas que los machos, como siempre y en todas partes, aunque algunos tratadistas elucubren en sentido contrario. Hay quien recomienda dejar a los shilayos una noche al sereno, pero eso parece más bien dictado por el egoísmo que por la gastronomía, ya que estos animales, cuando se sienten atrapados, emiten unos quejidos que recuerdan mucho el llanto de un recién nacido. Por lo tanto, es más cómodo tenerlos fuera, en el patio o el jardín, que dentro de la casa, pero se ha demostrado que su carne resulta más tierna si se los mantiene bajo cubierto durante el período de ayuno.

El día de la comida, la dueña de la casa reparte a los invitados unas polainas de yute que ajustan por encima de media pantorrilla, y los comensales se las calzan con cierta solemnidad. Después, se da a cada uno una especie de pala o raqueta. Se cierran todas las puertas y ventanas, el señor de la casa da una palmada y comienza la partida.

Las sirvientas sacan las palanganas con los shilayos y, sin separar el enrejado metálico que evita que escapen antes de tiempo, tiran el agua y luego liberan a los animales, que intentan huir, presas de pánico, golpeándose contra muebles y paredes. Las mujeres de la

casa (sólo las mujeres de la casa) los persiguen, armadas con palos de sicómoro o jacaranda —según las regiones y las posibilidades— unos palos cortos, de superficie muy brillante, barnizada a muñequilla. El propósito es aturdirlos pegándoles detrás de las orejas para que pierdan el sentido, pero sin ir más lejos, porque el shilayo debe llegar vivo a la plancha. Si no, suelta jugo y pierde toda la sazón.

El shilayo corre, se defiende, se agarra de las piernas de los invitados y muerde con furia las polainas de yute. Es el momento de golpearlo con precisión, ni poco ni mucho, solo para que desmayen. El shilayo emite unos chillidos espeluznantes, pero la gracia — una de ellas— consiste en fingir indiferencia. Las mujeres los jalan de golpe, dejando los animales su dentadura en las polainas. Sin tregua, los lanzan a unas láminas de hierro puestas sobre las brasas de los fogones. Al sentirse quemados, se despabilan y saltan fuera de la plancha. Entonces, los invitados los cazan al vuelo con las raquetas y los devuelven de rebote a la plancha cuantas veces sea preciso, hasta que queden dorados al gusto de cada quien.

La mesa debe estar ya lista. El pescado, o lo que sea (la ciencia tiene la última palabra) se sirve con una brizna de hinojo marino entre las encías. Si está en su punto, el shilayo desorbita los ojos y mueve ligeramente sus pupilas, como pidiendo clemencia. Vencido, parece que diga adiós con las manos que, curiosamente, tienen cinco dedos cada una. Y las convulsiones le tensan las piernas, en cuyos extremos hay unos pies diminutos, como de bailarina oriental. Ese es el momento de saborearlo: se parte por la mitad con un golpe seco, y se le chupa la médula, sin prisas, pero sin entretenerse, porque se pone agria en cuestión de minutos.

Sobre la mesa hay unas franjas de tela estrechas, con cintas en sus extremos (que se anudan en la nuca) y sirven para taparse la nariz. El shilayo es uno de los pocos animales que no tiene una época de celo determinada; anda frenético todo el año y, cuando le da por aparearse despide un tufo desagradable, que de no combatirse con una obstrucción de las fosas nasales llegaría a destruir el placer del paladar.

El conjunto de ceremonias y accesorios es encantador. Las polainas de yute y la parte de tejido vegetal de las raquetas llevan unos dibujos indígenas de gran belleza, y los palos de sicómoro o de jacaranda tienen admirablemente esculpida la punta que sirve para golpear, con escenas cinegéticas en relieve. Las bandas para taparse la nariz están decoradas con grecas de colores muy vivos, y con las piezas dentales que los shilayos dejan engastadas en las polainas, los naturales del país elaboran unos collares sumamente apreciados por los turistas. Todo ello constituye una manifestación de arte popular muy importante en el hemisferio occidental.

Por desgracia, son costumbres que tienden a desaparecer, como tantas y tantas cosas que dejamos perder irremisiblemente. Se calcula que de aquí a uno o dos lustros, ya no se podrá encontrar shilayos en ninguna cocina de aquellas tierras. Las generaciones jóvenes se inclinan cada vez más por la merluza de palangre y otros platos que no precisan tanta paciencia.