

La manera de tallar el formatge

Tant se val, què en quedarà, la pell, la crosta, una porció amb el gust alterat



Foto: Andrea Jofre

Les vores de la truita semblen d'entrada intocables a les taules parades que farceix la gent amb plats preparats per picar. Pans amb tomàquet, pastes d'untar, i la truita és allà, tallada en trossos quadrats que els comensals de peu dret van consumint de dins cap enfora. El més tendre és sempre el primer en desaparèixer, és el normal, qui ha de voler una crosta d'ou cuit i eixut per començar? I al plat va dibuixant-se un marc rodó i buit que només la gana i potser un gust sacrificat esborren al final.

Tinc una cella escabellada com a herència familiar, i paraules, i gestos, i maneres de fer que eren llei fins que van acarar-se amb les herències d'altres. Les lleis dels altres. També l'herència m'ha fet maniàtica amb segons quin menjar i se m'acceleren tics de parpella en algunes taules que no són la meua quan algú deixa que el ganivet prengui l'angle que vulgui davant d'un tros de formatge, que talli aquell tros dolç i tendre que volta un forat. Tant se val, què en quedarà, la pell, la crosta, una porció amb el gust alterat.

No per tot hi ha la manera, és clar, però la crosta del formatge és un mal, si és que no es menja, que cal administrar. Com als binomis de versets de casament de les pel·lícules; en la salut i la malaltia, en el que és bo i el que no tant. El formatge es talla bé repartint el que no es vol, dosis

petites, entre tots els qui no ho volen. És amb el tall de ganivet i no amb paraules que es fa la solidaritat. Potser no per tot hi ha la manera, però si n'he de triar una, vull poder repartir el que és bo i també el que no ho és tant.