

Capítol 1

El dia de la meva mort, l'Hotel Fantastique es va omplir de gent. Un gran nombre de persones, vestides de negre i amb la cara molt trista, van venir a vetllar el meu cos. Mai no havia vist l'hotel tan ple, ni amb tantes flors fresques. Ni tan sols a l'estiu, quan hi havia tants hostes, que penjàvem el rètol de «COMPLET» a la porta de l'entrada i omplíem tots els gerros del menjador de roses, clavells i tulipes de colors, que collíem al jardí. Et deu semblar estrany que la vetlla fos precisament allà, a l'hotel, però és que l'Hotel Fantastique era casa nostra.

Els meus pares, la meva àvia i jo vivíem al primer pis, a l'ala reservada al personal de servei. Ells tres eren els càrrecs més alts de l'anomenada *Brigade de cuisine*, la brigada de cuina, una manera elegant i refinada de referir-se a l'equip que treballava en aquella cuina de fama mundial. Hi venia gent de tot arreu per tastar els seus plats

exquisits. L'àvia era la que manava més a la brigada, la *chef de cuisine*. Tenia dècades d'experiència i s'encarregava de confeccionar els menús de l'hotel. Potser per això era tan ventruda. Pesava molts quilos, més de cent. Jo crec que era perquè al llarg del dia ficava sovint el dit a les olles que bombollejaven al foc i se'l llepava. Tastava moltes vegades el que cuinava. Deia que era l'única manera que els plats sortissin perfectes. La meva mare, veient que la dona anava acumulant quilos de més cada any, acostumava a dir-li: «Mare, t'has de cuidar. Estàs tremenda». I així va ser com l'àvia va ser coneguda entre el personal de l'hotel amb el motiu de la Tremenda.

D'ella, m'agradaven sobretot les seves enormes mandíbules amb farbalans i la seva aroma quan preparava dolços francesos. Mmmm, que bons! Et venien ganes de menjar-te-la! La mare era la seva ajudanta directa i la persona de confiança a la cuina. La segona xef de cuina! Per això portava brodades a la seva casaca blanca les paraules *Sous-chef de cuisine*. I el pare era el *maître*, el cap dels cambrers, l'encarregat d'organitzar les sortides dels plats i de les begudes. Formaven un equip magnífic! M'encantava veure'ls treballar junts, sobretot quan l'hotel era ple. Eren molt ràpids, especialment la mare i l'àvia. Semblava que en comptes de dos braços en tinguessin vuit, com els pops.



Només això podria explicar la quantitat de coses que eren capaces de tirar endavant. No paraven d'amassar, de batre clares a punt de neu, de fregir alls, de desfer mantega, de preparar tapes, de decorar plats o d'organitzar la resta de personal de la cuina. Eren unes artistes! En vaig aprendre molts trucs. Llàstima que la meua vida només va durar deu anys! Si arribo a passar més temps amb elles a la cuina, estic segura que avui també seria una *chef de cuisine*. Tot i que per a això hauria de ser viva.

Pel nom, és probable que pensis que l'Hotel Fantastique estava al centre d'una bonica vila francesa o en una ciutat prestigiosa com París. Res d'això! El que feia d'aquell hotel un lloc tan atractiu era que havia estat construït al bell mig del Salvatge Oest, entre vaquers, bandits i *saloons*, una mena de bars pensats per atendre els caçadors de la zona. El seu fundador havia estat un francès força estrofolari anomenat Panderlú. En Panderlú sempre vestia pantalons de color violeta i mitjons diferents a cada peu, tenia un bigoti amb les puntes cargolades i mai no se separava del seu lloro. Anava amb la gàbia a tot arreu. Un dia, en Panderlú va decidir deixar-ho tot (tret del lloro) i arriscar la seva pròpia vida empenent un viatge molt perillós cap a l'Oest, a la recerca d'or. Va trigar molts mesos a arribar al lloc on deien que

aquest metall preciós naixia als rius. Home i lloro van viatjar amb vaixell, a cavall, a peu, amb diligència i, fins i tot, amb canoa. Després de caminar fins a destrossar les botes, quan ja es pensava que tot era una llegenda i que moririen abrasats pel sol, va trobar el desitjat or en un rierol on s'havia aturat per descansar. Centenars de palletes daurades resplendien al fons d'aquell rierol. Amb una part dels diners que va aconseguir, en Panderlú va manar construir un hotel restaurant. Li semblava una bona idea acostar la cultura i la cuina franceses a aquell indret tan diferent d'on ell s'havia criat. I no es va equivocar. L'Hotel Fantastique es va convertir en una autèntica atracció. Al principi, només ofería cuina francesa, però amb els anys el seu restaurant va acabar sent un referent de la cuina internacional.

Un dia rere l'altre cuiners de tot el món arribaven a l'hotel. Gràcies a ells, la mare i l'àvia aprenien a preparar plats nous, que anaven incorporant als menús. Recordo la temporada en què va venir un cuiner cubà que assegurava tenir una recepta estrella de brou de tortuga. Allò va ser un drama. Es va entestar que s'havia de coure carn de tortuga, s'havia de colar el brou i s'hi havia d'afegir alls, una copa de vi blanc, comí i coriandre picats i, també, pebre, safrà, fulles de menta i llesques de pa amb ous durs tallats

a trossets. Es veu que era una recepta de gran tradició als restaurants més prestigiosos de l'Havana. El pitjor és que pretenia fer el brou i servir-lo a la mateixa closca de la tortuga. I no se li va acudir res millor que fer guàrdia fins que va aconseguir localitzar una de les tortugues de terra que vivien al jardí de l'hotel. La va atrapar i la va ficar a la cuina. Vaig ser jo qui el va trobar amb un ganivet en una mà i la tortuga Lola a l'altra, disposat a separar el cos de l'animal de la seva closca. Recordo que vaig cridar l'àvia, aterrida: «Àvia, el cubà vol despullar la Lola i després cuinar-la!». Per més voltes que hi vaig donar, no vaig aconseguir entendre com se li va acudir fer una cosa així. Feia més de trenta anys que les tortugues vivien a l'hotel i formaven part de la seva història. Fins i tot jo les coneixia perfectament i podia distingir-les sense dificultat. Semblaven iguals, però no ho eren. Alertada pels meus crits, l'àvia va aparèixer a la cuina ben suada, després d'arribar corrents amb el seu cos tremend. Li va arrencar la Lola de les mans i va fer fora el cubà de la cuina, tot deixant-li anar un enfilall de retrets. Li va clavar un cop de peu al cul i li va dir: «Si tornes a venir per aquí, el que acabarà com a ingredient principal del meu brou seràs tu!». La Tremenda feia honor al seu motiu.

Uff! Fa molta estona que us estic parlant de la meua família i encara no m'he presentat! És que m'emociono tant quan recordo els vells temps... Em dic Escarlatina i sóc una cuinera difunta. Ara visc al Més Enllà, la terra dels morts. De fet, sóc la cuinera oficial del sector de l'Inframón on habito. Aquesta història, però, comença molt abans, quan era viva i tenia un altre nom. En aquella època, l'any 1863, quan encara no m'havia mort, em deia Maragdina. La meua mare em va posar aquest nom perquè deia que els meus ulls eren tan verds, que semblaven dues maragdes incrustades. Ella els tenia del mateix color. Que bonica que era la mare! Es deia Marieta i sempre feia olor de colònia. Si acceptes un consell, no agafis afecte al nom que et van posar els teus pares. És millor que ho sàpigues des d'ara: al Més Enllà ningú no conserva el seu nom de viu. Tots els morts porten el nom de la causa de la seva mort. Per això, des que sóc una nena difunta, o, més ben dit, des que per fi he acceptat que ja no formo part del món dels vius, em dic Escarlatina, perquè la meua mort va ser deguda a una malaltia anomenada febre escarlatina. I, ja que hi estem posats, tampoc no hauries d'agafar afecte a l'aroma de les colònies. Tots els morts fem pudor de podrit!

Mentre era viva, en aquells deu anys i escaig, la meua existència entre olles, davantals i menús

va ser molt feliç i divertida, si exceptuem l'Amanci, el fill d'en Panderlú i l'amo de l'hotel des de la mort del seu pare. L'Amanci tenia molt poc a veure amb el seu antecessor. Era un individu pervers i de costums primitius. Ja tindrem temps de parlar-ne, però.

Com veieu, la vida en aquell indret, una mena d'oasi plantat enmig del Salvatge Oest, donava molt de si. Però, tot i que m'ho passava molt bé, de totes les aventures que vaig poder viure a l'Hotel Fantastique, la més emocionant va començar el dia que em vaig posar malalta. Aquell dia tot va canviar i no hi va haver marxa enrere. Tot va començar amb un fort mal de coll. Era com si hi tingués una bola d'espines entravessada. No podia ni empassar-me la saliva. I encara menys menjar! Ni tan sols els deliciosos pastissets de Belém, aquells dolços portuguesos que m'agradaven tant i que la meva mare havia fet expressament per a mi en saber que estava malalta. Al cap de poques hores de tenir els primers símptomes, em van sortir uns punts vermells per tot el cos i vaig començar a delirar. La mare, el pare i l'àvia abandonaven la cuina cada dos per tres per veure com estava. I com volien que estigués, amb aquella malaltia recurrent-me tot el cos? Doncs feta un nyap. Sé que em feien petons i que m'acaronaven el front, però els sentia molt lluny. La febre em va

pujar tant, que em va venir a visitar un doctor que feia pudor de naftalina, el qual em va injectar un remei amb una xeringa de vidre. Ells es devien pensar que no els sentia, i per això comentaven davant meu que hi havia diversos casos de febre escarlatina a l'hotel. A part de mi, dos nens bessons, una nena i un nen amb els cabells del color del blat també havien emmalaltit i estaven molt greus. Corria la veu que havien contret l'escarlatina a bord del vaixell en què havien arribat a la nostra vila, des del port francès de Nantes. I així va ser com em vaig contagiar.

El doctor em va venir a veure dues vegades més. Això va suposar dues injeccions més que em van fer força mal. No van servir de gaire, però. Després d'estar-me al llit uns quants dies, amb el cos tot vermell i inflammat i la meva família omplint-me de petons i carícies, vaig morir. No et pensis, però, que ho visqués com una cosa dramàtica! Tot va ser molt estrany. De sobte, vaig sentir que la meva vida em deixava per sempre, de manera que vaig fer un salt i vaig abandonar el meu cos. En vaig sortir com si em dividís en dues parts: la Maragdina difunta es va quedar estirada al llit, ben morta. I jo, l'altra Maragdina, també morta però convertida en una massa fantasmal, em vaig situar als peus del llit i vaig observar el meu cadàver des d'aquella posició privilegiada. Allà hi havia la nena que

havia estat jo, amb els ulls tancats i la cara freda i esblanqueïda. La mare, el pare i l'àvia ploraven desconsoladament i eren incapaços d'entendre per què m'havia tocat morir a mi, si només era una nena petita. Pel que vaig saber després, però, la mort ja ho té, això; fa males jugades. Sobretot en aquells temps, en què hi havia pocs medicaments i molt infants morien.

Jo volia tranquil·litzar els meus pares i també l'àvia perquè s'acabessin les seves llàgrimes i el seu dolor. Volia fer-los saber que encara era allà, amb ells; que ja no em feia mal el coll ni tenia picor al cos. Que em trobava molt bé! Podia caminar sobre la fusta de terra o elevar-me i volar fins a arribar al sostre. Allò era fantàstic, tot i que he de reconèixer que en un primer moment això de volar no ho controlava gaire i el meu cos anava on volia. Quan intentava situar-me sobre el llit per observar el meu cadàver des de dalt, vaig fer unes quantes tombarelles i vaig acabar amb el vestit enganxat a la barra de la cortina, de cap per avall, amb les cames enlaire. Va ser en aquell moment, quan vaig provar de comunicar-me amb la meva família per dir-los que era allà, amb ells, que vaig descobrir que alguna cosa no anava bé. Vaig voler parlar-los, però la veu no em va sortir. «Morta i muda», vaig pensar. «Això complica molt la situació.»