

L'escuma dels dies

Boris Vian

**L'escuma
dels dies**

Traducció de **Jordi Martín Lloret**

Navoia

Primera edició

Maig de 2022

Publicat a Barcelona per Editorial Navona SL

Editorial Navona és una marca registrada de Suma Llibres SL

Aribau 153, 08036 Barcelona

navonaed.com

Direcció editorial Ernest Folch

Edició Xènia Pérez

Disseny gràfic Alex Velasco i Gerard Joan

Maquetació i correcció Digital Books

Paper tripa Oria Ivory

Tipografies Heldane i Studio Feixen Sans

Distribució a Espanya UDL Libros

ISBN 978-84-19179-23-4

Dipòsit legal B 3874-2022

Impressió Romanyà-Valls, Capellades

Imprès a Espanya

Títol original *L'Écume des jours*

© Société nouvelle des Éditions Pauvert, 1963

© Libraire Arthème Fayard, 2008

© Pauvert, departament de la Librairie Arthème Fayard, 2013, 2022

Tots els drets reservats

© de la present edició: Editorial Navona SL, 2022

© de la traducció: Jordi Martín Lloret, 2013. Guardonada amb el Premi Ciutat de Barcelona de Traducció en Llengua Catalana 2013

Navona dona suport al copyright i a la propietat intel·lectual. El copyright estimula la creativitat intel·lectual, produeix noves veus i crea una cultura dinàmica. Gràcies per confiar en Navona, comprar una edició legal i autoritzada i respectar les lleis del copyright, evitant reproduir, escanejar o distribuir parcial o totalment qualsevol part d'aquest llibre sense el permís dels titulars. Amb aquest llibre, dona suport als autors i ajuda a Navona a seguir publicant.

Nota prèvia del traductor

Un dels trets fonamentals de la prosa de Boris Vian és el seu llenguatge-univers, integrat per mots i expressions inventats, deformats o utilitzats en un sentit diferent de l'habitual. Que no s'estranyi, doncs, el lector, quan trobi paraules o fórmules que semblin mal escrites, que no surtin en els diccionaris o que designin ginys o objectes que no existeixen fora de la novel·la.

Per a la meva bibi¹

1. La *bibi* (*baby*) d'aquesta dedicatòria era Michelle Légise, la primera dona de Boris Vian, amb qui va estar casat del 1941 al 1952. La frase pretenia ser una traducció literal de la genuïna fórmula nord-americana «*For my baby*». (N. del t.)

Pròleg

En aquesta vida, l'essencial és emetre judicis a priori sobre totes les coses. De fet sembla que les masses s'equivoquen i que l'individu sempre té raó. Cal guardar-se prou de deduir-ne unes normes de conducta: no és necessari formular-les per seguir-les. Només hi ha dues coses importants, que són l'amor, de totes les maneres i amb noies boniques, i la música de Nova Orleans, o de Duke Ellington, que és el mateix. La resta hauria de desaparèixer, perquè la resta és lletja, i les poques pàgines de demostració que venen a continuació puen tota la força del fet que la història és completament verídica, ja que me l'he inventada de cap a cap. La seva realització material pròpiament dita consisteix, en essència, en la projecció de la realitat, en una atmosfera esbiaixada i escalfada, sobre un pla de referència d'ondulació irregular i que presenta una distorsió. Ja es veu que és un procediment confessable com n'hi ha pocs.

Nova Orleans
10 de març de 1946

En Colin acabava de rentar-se. En sortir del bany s'havia embolicat amb una tovallola ampla de ris que només li deixava al descobert les cames i el tors. Va agafar el vaporitzador del prestatge de vidre i es va arrosar els cabells clars amb un oli fluid i olorós. La pinta d'ambre va dividir la massa sedosa en llargs filets de color carabassa semblants als solcs que un llaurador enjogassat traçaria amb una forquilla sobre una superfície de melmelada d'albercoc. En Colin va desar la pinta i, després d'armar-se del tallaangles, es va retallar al biaix els extrems de les parpelles mats per donar-se un toc de misteri a la mirada. Ho havia de fer sovint perquè de seguida tornaven a créixer. Va encendre el llum petit del mirall d'augment i s'hi va apropar per comprovar-se l'estat de l'epidermis. Uns quants punts negres li sobresortien prop de les aletes del nas. Així que es van veure tan lletjos dins del mirall d'augment es van afanyar a amagar-se sota la pell i en Colin, satisfet, va apagar el llum. Es va treure la tovallola que li cenyia la cintura i se'n va passar una punta entre els dits dels peus perquè li absorbís les últimes restes d'humitat.

Dins del mirall es podia veure a qui s'assemblava: al ros que feia de Slim a *Hollywood Canteen*². Tenia el cap rodó, les

2. *Hollywood Canteen* (1944): comèdia musical dirigida per Delmer Daves i protagonitzada per grans estrelles del cinema i de la música nord-americans com ara Bette Davis, Joan Crawford, Barbara Stanwyck, John Garfield, Eddy Cantor, Peter Lorre o The Andrews Sisters. L'actor que interpretava el personatge de Slim era Robert Hutton. (N. del t.)

orelles petites, el nas recte i la pell daurada. Somreia sovint, amb un somriure de nen petit i, a còpia de fer-ho, se li havia format un clotet a la barbeta. Era bastant alt, prim, camallarg i molt simpàtic. El nom de Colin li esqueia força. Parlava amb dolçor a les noies i amb alegria als nois. Gairebé sempre estava de bon humor; la resta del temps dormia.

Va buidar la banyera fent-hi un forat al fons. El terra del lavabo, recobert de rajoles de gres ceràmic d'un groc clar, feia pendent i orientava l'aigua cap a un orifici situat just a sobre de l'escriptori del llogater del pis de sota. Feia poc que aquest últim, sense avisar en Colin, havia canviat l'escriptori d'habitació. Ara l'aigua queia al rebost.

Es va calçar unes sandàlies de pell de ratpenat i es va posar un elegant vestit d'estar per casa. Els pantalons eren de pana, d'un verd com el de les aigües molt profundes, i la jaqueta era de calamac de color avellana. Va penjar la tovallola a l'estenedor, va posar l'estora de bany a la vora de la banyera i hi va tirar sal grossa perquè expulsés tota l'aigua que encara hi quedava. L'estora es va posar a bavejar i a deixar anar raïms de bombolletes sabonoses.

Va sortir del lavabo i va anar cap a la cuina per tal de supervisar els últims preparatius de l'àpat. Com cada dilluns al vespre, havia convidat a sopar el seu amic Chick, que vivia a prop. Encara era dissabte, però en Colin tenia ganes de veure en Chick i de fer-li tastar el menú que en Nicolas, el seu cuiner nou, havia elaborat amb una alegria severa. En Chick també era solter. Tenia la mateixa edat que en Colin, vint-i-dos anys, i uns gustos literaris com els seus, però menys diners. En Colin posseïa una fortuna suficient per viure bé sense haver de treballar per a ningú. En canvi, en Chick havia

d'anar cada vuit dies al ministeri a veure el seu oncle per demanar-li diners, ja que amb la seva feina d'enginyer no guanyava prou per mantenir-se al nivell dels obrers que manava, i resulta difícil manar algú que va més ben vestit i està més ben alimentat que un mateix. En Colin feia tots els possibles per ajudar-lo i el convidava a sopar sempre que podia, però l'orgull d'en Chick l'obligava a ser prudent i a no demostrar, amb favors massa freqüents, que volia ajudar-lo.

El passadís de la cuina era clar, envidrat a banda i banda, i a cada costat brillava un sol perquè a en Colin li agradava la llum. Una mica pertot hi havia aixetes de llautó enllustrades amb cura. Els reflexos juganers dels sols a les aixetes produïen uns efectes fantàstics. Als ratolins de la cuina els agradava ballar al compàs dels xocs dels raigs de sol contra les aixetes, i empaitaven les bombolletes que formaven els raigs quan es polvoritzaven a terra com si fossin dolls de mercuri groc. En Colin va acariciar un ratolí que passava pel seu costat. Era gris i menut, tenia uns bigotis llargs i negres i estava increïblement llustrós. El cuiner els alimentava molt bé, sense deixar que s'engreïessin massa. Durant el dia els rosegadors no feien soroll i només jugaven al passadís.

En Colin va empènyer la porta esmaltada de la cuina. El cuiner Nicolas vigilava el seu quadre de comandament. Estava assegut davant d'un pupitre, també esmaltat de groc clar i proveït d'unes esferes que corresponien als diversos aparells culinaris arrencats al llarg de les parets. L'agulla del forn elèctric, programat per al gall dindi rostit, oscil·lava entre «gairebé» i «a punt». Faltava poc per treure'l. En Nicolas va pulsar un botó verd que activava el palpador sensitiu. El dispositiu va penetrar sense trobar

resistència i en aquell moment l'agulla va arribar a «a punt». En Nicolas va tallar el corrent del forn i va engegar l'escalfaplats.

—Serà bo això? —va demanar en Colin.

—El senyor en pot estar ben segur! —va afirmar en Nicolas—. El gall dindi estava perfectament calibrat.

—Què has preparat de primer?

—Déu meu —va dir en Nicolas—, per una vegada no he innovat res. M'he limitat a plagiar Gouffé.

—Podries haver escollit un mestre pitjor! —va observar en Colin—. I quina part de la seva obra penses reproduir?

—Surt a la pàgina 638 del seu *Llibre de cuina*. Li llegiré al senyor el fragment en qüestió.

En Colin es va asseure en un tamboret amb el seient encoixinat de cautxú alveolat, revestit d'una seda impermeabilitzada que combinava amb el color de les parets, i en Nicolas va començar a llegir aquestes paraules:

—Feu una pasta de full per farcir, com per a un entrant. Prepareu una anguila grossa, que heu de tallar a rodanxes de tres centímetres de gruix. Poseu les rodanxes d'anguila en una cassola amb vi blanc, sal i pebre, ceba laminada, julivert, farigola, llorer i una punteta d'all.

—Bé, la punteta no l'he poguda afilar tant com hauria volgut —va comentar en Nicolas—; l'esmolet està gastat.

—El faré canviar —va dir en Colin.

En Nicolas va prosseguir:

—Poseu-ho a cuire. Retireu l'anguila de la cassola i poseu-la en una paella. Passeu el brou per un tamís de seda, afegiu-hi salsa espanyola i deixeu reduir la barreja fins que la salsa no deixi veure la cullera. Passeu la salsa per l'estamena,

recobriu-hi l'anguila i deixeu que faci xup-xup durant dos minuts. Poseu l'anguila dins la pasta de full. Formeu un cordó de xampinyons estriats al voltant de la pasta i poseu un ram de llet de carpa al bell mig. Salseu-ho tot amb la part de la salsa que havíeu reservat.

—D'acord —va aprovar en Colin—. Em sembla que a en Chick li agradarà.

—No tinc el plaer de conèixer el senyor Chick —va dir en Nicolas—, però si no li agrada ja faré una altra cosa la pròxima vegada, i això em permetrà situar amb una certesa gairebé absoluta l'ordre espacial dels seus gustos i de les seves aversions.

—Xí!... —va fer en Colin—. Et deixo, Nicolas. Vaig a parar taula.

Va enfilar el passadís en sentit contrari i va creuar el despatx per arribar al menjador-estudi, on la catifa blau pàl·lid i les parets beix rosat eren un descans per als ulls oberts.

L'habitació, de quatre per cinc metres aproximadament, donava a l'avinguda de Louis Armstrong, i la llum del dia hi entrava per dos finestrals allargats. Uns miralls sense argent viu es descorrien cap a un costat i permetien introduir les olors de la primavera quan se'n trobaven a l'exterior. Al costat oposat, una taula de roure flexible ocupava un dels racons de l'habitació. A dos dels costats de la taula hi anaven dues banquetes d'angle recte, i unes quantes cadires que feien joc, amb coixins de tafilet blau, guarnien els dos costats lliures. La resta del mobiliari de l'habitació comprenia un moble llarg i baix, habilitat com a discoteca, un tocadiscos dels més potents i un altre moble, simètric amb el primer,

que contenia els tiradors, els plats, els gots i els altres estris que la gent civilitzada utilitza per menjar.

En Colin va escollir unes tovalles de color blau clar que feien joc amb la catifa. Va col·locar un centre de taula que consistia en un bocal amb formol a l'interior del qual dos embrions de pollastre semblava que imitaven *L'espectre de la rosa*, amb la coreografia de Nijinski. Al voltant, unes quantes branques de mimosa en forma de corretges: el jardiner d'uns amics l'obtenia per encreuament de les boles de mimosa amb la cinta de regalèssia negra que es troba a cal mercer després de classe. Tot seguit va agafar, per a cadascun, dos plats de porcellana blanca decorats amb reixeta d'or transparent i uns coberts d'acer inoxidable amb relleus calats als mànecs, cadascun amb una marieta dissecada, aïllada entre dues plaquetes de plexiglàs, per donar sort. Va afegir al conjunt una copa de cristall i dos tovallons plegats en forma de bonet de capellà; tot això requeria cert temps. A penes havia enllestit els preparatius que la campaneta es va separar de la paret per anunciar-li l'arribada d'en Chick.

En Colin va fer desaparèixer una arruga de les tovalles i va anar a obrir.

—Com estàs? —va demanar en Chick.

—I tu? —va replicar en Colin—. Treu-te la gavardina i vine a veure el que fa en Nicolas.

—El cuiner nou?

—Sí! —va exclamar en Colin—. Me l'ha donat la tieta a canvi del vell i d'un quilo de cafè belga.

—I és bo?

—Sembla que sap el que fa. És deixeble de Gouffé.

—De l'home del bagul?³ —va preguntar en Chick, horroritzat. El bigotet negre se li pansia tràgicament.

—No, sabatot. De Jules Gouffé. El cuiner famós.

—Ah! Bé, tu ja saps que jo —va dir en Chick—, a part de Jean-Sol Partre⁴, no llegeixo gaire.

Va seguir en Colin pel passadís enrajolat, va acariciar els ratolins i de passada va aprofitar per posar-se unes gotetes de sol dins l'encenedor.

—Nicolas —va dir en Colin mentre entrava a la cuina—, et presento el meu amic Chick.

—Hola, senyor —va dir en Nicolas.

—Hola, Nicolas —va respondre en Chick—. Vostè no té una neboda que es diu Alise?

—Sí, senyor —va contestar en Nicolas—. Una noia molt guapa, si em permet el comentari.

—Vostè i ella tenen força retirada. Tot i que a la part del bust s'aprecien unes quantes diferències.

—Jo soc bastant ample —va dir en Nicolas—, i ella està per descomptat més desenvolupada en sentit perpendicular, si el senyor em permet aquesta puntualització.

3. En Chick confon el mestre cuiner Jules Gouffé (1807-1887) amb Augustin Tous-saint Gouffé, la víctima d'un crim rocambollesc que el 1889 va aixecar polseguera a tot França. El 26 d'agost d'aquell any, el mateix que es va inaugurar la Torre Eiffel amb motiu de l'Exposició Universal de París, Gouffé, un oficial de justícia parisenc que tenia fama de faldiller i de proxeneta, va aparèixer estrangulat dins d'un bagul. Els autors de l'assassinat eren l'estafador Michel Eyraud i la seva amant, Gabrielle Bompard. La premsa francesa se'n va fer un gran ressò, i el cas fins i tot va inspirar un fulletó, *La malle sanglante* («El bagul ensangonat»), diverses cançons satíriques i una joguina infantil que consistia en un bagul petit amb un cadàver articulat a dintre. (N. del t.)

4. El personatge de Jean-Sol Partre està inspirat en el filòsof i escriptor Jean-Paul Sar-tre (1905-1980). (N. del t.)

—Però si gairebé estem en família —va dir en Colin—. Nicolas, no m’havies dit que tenies una neboda.

—La meva germana es va torçar, senyor. Va estudiar filosofia. No són coses de les quals agradi vanar-se en un llinatge orgullós de les seves tradicions...

—Vaja... —va fer en Colin—. Trobo que tens raó. Si més no, t’entenc. Però a veure aquest pastís d’anguila...

—Seria perillós obrir el forn ara —va advertir en Nicolas—. Podria produir-se una dessecació com a resultat de la introducció d’un aire no tan ric en vapor d’aigua com el que hi ha dintre en aquest moment.

—M’estimo més la sorpresa de veure’l per primer cop damunt la taula —va dir en Chick.

—No hi puc estar més d’acord, senyor —va dir en Nicolas—. Em permet el senyor pregar-li si tindria l’amabilitat d’autoritzar-me a continuar la meva feina?

—I tant, Nicolas. Fes, sisplau.

En Nicolas va reprendre la seva tasca, que consistia a desemmotllar aspics de filets de llenguado amb làmines de tòfona introduïdes entre la carn i les escates, destinats a guarnir l’entremès de peix. En Colin i en Chick van sortir de la cuina.

—Vols prendre un aperitiu? —va demanar en Colin—. El meu pianòctel ja està acabat, podries provar-lo.

—Funciona? —va preguntar en Chick.

—Perfectament. M’ha costat posar-lo a punt, però el resultat supera les meves expectatives. A partir de la «Black and Tan Fantasy» he aconseguit un combinat realment estupefaent.

—En quin principi et bases? —va demanar en Chick.

—A cada nota hi faig correspondre un licor o una aroma. El pedal fort correspon a l’ou batut, i el de sordina, al gel. Per

afegir-hi sífó cal un trinat en el registre agut. Les quantitats són directament proporcionals a la durada: la semifusa equival a una setzena part de la unitat, la negra a la unitat i la rodona al quàdruple de la unitat. Quan es toca una melodia lenta, s'activa un sistema de registre per tal que no augmenti la dosi, cosa que donaria com a resultat un còctel massa abundant, sinó la proporció d'alcohol. I segons la durada de la melodia, si es vol també es pot fer variar el valor de la unitat, reduint-lo per exemple a una centèsima part per obtenir una beguda que inclogui totes les harmonies, per mitjà d'un regulador lateral.

—Que complex —va observar en Chick.

—El conjunt obeeix una sèrie de contactes elèctrics i relés. No te'n dono detalls, que tu ja hi entens. Però és que, a més a més, el piano funciona de debò.

—És fantàstic! —va exclamar en Chick.

—Només hi ha una pega: el pedal fort per a l'ou batut. He hagut d'instal·lar un sistema especial d'activació, perquè quan es toca una peça massa *hot*⁵, cauen trossos de truita dins del còctel i costa de beure. Ja ho arreglaré. De moment n'hi ha prou d'anar-hi amb compte. El de la crema de llet és el sol greu.

—Vaig a preparar-me'n un a base de «Loveless Love»⁶ —va dir en Chick—. Serà brutal.

5. Entre els anys vint i cinquanta, en l'àmbit del jazz aquest adjectiu designava una música plena d'ardor i d'expressivitat, dues qualitats associades al foc i a l'entusiasme de la improvisació. (N. del t.)

6. «Loveless Love» és una transposició de «Careless Love», un dels nombrosos títols compostos per William Christopher Handy (1873-1958), «pare del blues», i també enregistrat per Duke Ellington. Tots dos títols —«amor sense amor» o «amor descuidat»— anuncien el comportament futur d'en Chick amb l'Alise. (N. del t.)

—Encara és al traster, on m’he muntat un taller, perquè les plaques de protecció no estan caragolades. Au, anem-hi, que l’ajustaré per a dos còctels de vint centilitres més o menys, per començar.

En Chick es va asseure al piano. Al final de la melodia, una part del panell davanter es va abatre amb un cop sec i va aparèixer una filera de gots. N’hi havia dos que estaven plens fins dalt d’una mixtura d’aspecte apetitós.

—Per un moment he tingut por —va dir en Colin—. Has tocat una nota falsa, però per sort era dins l’harmonia.

—Però això té en compte l’harmonia? —va preguntar en Chick.

—No sempre. Seria massa complicat. Hi ha unes poques limitacions només. Beu i vine a seure a taula.

II

—Aquest pastís d’anguila és exquisit —va dir en Chick—. Qui et va donar la idea de fer-lo?

—La idea va ser d’en Nicolas —va respondre en Colin—. Hi ha una anguila (bé, hi havia una anguila) que entrava cada dia al seu lavabo a través del conducte de l’aigua freda.

—Que curiós! I això per què?

—Treia el cap i buidava el tub de dentífric pressionant-lo amb les dents. En Nicolas només gasta una pasta americana amb gust de pinya, i això la devia temptar.

—I com la va capturar? —va preguntar en Chick.

—Va posar una pinya sencera al lloc on normalment hi havia el tub de dentífric. Quan es menjava la pasta, podia

deglutir i tornar a ficar el cap dins del conducte, però amb la pinya no li va funcionar, i com més estirava, més se li clavaven les dents a la pinya. Just llavors en Nicolas...

En Colin es va interrompre.

—Llavors en Nicolas què? —va demanar en Chick.

—No sé si explicar-t'ho; potser et marxarà la gana.

—Au, va, si ja gairebé no en queda.

—Doncs just llavors en Nicolas va entrar al lavabo i li va seccionar el cap amb una fulla d'afaitar. En acabat va obrir l'aixeta i va sortir-ne la resta del cos.

—I ja està? —va dir en Chick—. Posa-me'n més. Espero que l'anguila tingui una família nombrosa dins del conducte.

—En Nicolas ha deixat dentifrici amb gust de gerd per veure què passa... Una cosa, aquesta Alise de qui li parlaves abans...?

—Ara mateix la tinc en perspectiva —va explicar en Chick—. La vaig conèixer en una conferència de Jean-Sol. Tots dos estàvem de bocaterrosa sota l'entaulat, i així ens vam conèixer.

—Com és?

—No te la sabria descriure... És... és guapa...

—Ah... —va fer en Colin.

Va tornar en Nicolas. Portava el gall dindi.

—Nicolas, seu amb nosaltres —va dir en Colin—. Al cap i a la fi, com deia en Chick, ets gairebé de la família.

—Abans voldria ocupar-me dels ratolins, si al senyor no li fa res —va contestar en Nicolas—. Ara torno. El gall dindi ja està trinxat. La salsa és allà...

—Ja ho veuràs —va dir en Colin—. És una salsa de crema de mango i ginebró que se serveix dins d'unes polpetes de bou cosides. Quan hi fas pressió surt a rajolins.

—Genial!

—No podries donar-me una idea de com t’ho vas fer per parlar-hi?

—Bé, doncs... Li vaig demanar si li agradava Jean-Sol Partre, i ella em va contestar que col·leccionava les seves obres... Llavors li vaig dir: «Jo també.» I cada cop que li deia alguna cosa, ella em contestava: «Jo també.» I viceversa... I al final, només per fer un experiment existencialista, li vaig dir: «T’estimo molt.» I ella va fer: «Oh!»

—L’experiment va fracassar...

—Sí, però no se’n va anar. Llavors li vaig dir: «Jo vaig cap allà.» I ella va contestar: «Jo no.» I hi va afegir: «Jo vaig cap allà.»

—És extraordinari! —va exclamar en Colin.

—I jo li vaig dir: «Jo també!» I vaig anar amb ella a tot arreu...

—I com va acabar la cosa?

—Doncs... Va arribar l’hora d’anar-se’n al llit.

En Colin es va ennuegar i va haver de beure mig litre de borgonya abans de refer-se.

—Demà vaig a patinar amb ella... —va dir en Chick—. És diumenge. Vens amb nosaltres? Hi anem al matí perquè no hi ha gaire gent. M’empipa una mica —va observar—, perquè no patino bé, però podrem parlar de Partre.

—Hi vindré... —va prometre en Colin—. Hi vindré amb en Nicolas. Potser té més nebodes.

III

En Colin va baixar del metro i va pujar les escales. Va emergir per la boca que no era i va haver de fer la volta a l’estació per