

Comezar polos cuartos. Varrer coidadosamente cunha vasoira mollada a esteira (un caldeiro con auga debe acompañar ese tránsito desde a recámara do fondo e polas outras recámaras ata o final do corredor). Recoller o lixo unha primeira vez ao rematar a primeira recámara e así sucesivamente as outras. Regresar á primeira recámara, a do fondo, e quitar o po dos mobles cun pano húmido pero non mollado. Sacudir sabas e mantas e cubrir o leito. A colcha debe cubrir a almofada, baixo a que se pon o pixama ou o camisón do dormente. Poñer en orde as cadeiras e outros obxectos que puideran ter sido desprazados do seu sitio a véspera (sempre hai unha véspera que *produce* unha marca que hai que subsanar). Un primeiro percorrido permitirá rescatar vasos, cuncas, botellas, roupa sucia, depositados sucesivamente na cociña e o lavadoiro. Pasar ao segundo cuarto que xa fora varrido como os outros, o corredor, e os baños que dan a el. Repetir alí as accións levadas a cabo no anterior: sacudir o po, airear as sabas e mantas, tender o leito coas sabas ben estendidas (a dobra é un inimigo), alisar a almofada despois de esponxala, meter ben as sabas e mantas debaixo do colchón; no ángulo de cada un dos pés, a roupa debe ser metida en dúas etapas, primeiro cara á dereita e logo cara á esquerda e viceversa —depende do lado en cuestión— para formar un pico que se corresponderá xeometricamente co ángulo. O estado óptimo: a tensión do lenzo debe ser como a dos bastidores do bordado. No terceiro cuarto predispoñerse a tender unha cama matrimonial; calcular, polo tanto, os movementos para economizar o máximo de tempo posible. A operación de meter a saba de abaixo e logo a segunda saba debe facerse, máis alá de toda lóxica, por separado; a astucia de pregalas xuntas produce un efecto que non deixa durmir en toda a noite. A economía debe consistir, máis ben, en esgotar o maior número de operacións nun lado antes de pasar ao outro. Unha vez finalizada a etapa da limpeza e arranxo das cámaras, botar unha ollada a cada unha para axustar calquera detalle que puidera ser deixado de lado; corrixiilo; deixar a penas entreabertas as persianas, a fiestra entornada, as cortinas corridas. Gozar un instante, por quenda, no van da porta de cada habitación, o quedo resplandor que segrega o interior no lusco e fusco. Nos baños, abrillantar con pulidores especiais todo o que sexa esmalte e azulexos. Abrir a billa de auga quente para lograr vapor, o mellor limpador para os espellos. Friccionar e friccionar ata sacar brillo, aromatizar con produtos especiais —nunca co cloro puro, que despide cheiro a miseria—; recolocar xabóns, xaboeiras, botellas de xampú, de acondicionadores, potes de crema e cosméticos, deixando fóra das caixas de urxencias a menor cantidade de elementos. Dobrar correctamente as toallas, combinando, entre a do baño e a da cara, a cor máis afín. (Quen limpa non debe mirarse no espello). Fregar o chan, verificar se falta papel, non deixar un só pelo en ningún dos artefactos do baño, nin sequera nos pentes e cepillos. Pasar despois á sala. Recoller todo o que estea tirado, varrer cun escobillón e pasar despois un pano con algún lustrador, soamente para verificar o encerado (tarefa que debe realizarse unha vez por mes en forma total e que diariamente só admite un retoque); quitar cun plumeiro o po dos libros e das follas das plantas (estas tamén requiren unha limpeza profunda cada dez ou máis días); recolocar, ordenar, meticulosamente dar certa harmonía á disposición dos obxectos sobre os estantes, os aparadores, os trinchantes, as vitrinas e todo o mobiliario; sacudir as cortinas, darlles aire para que queden renovadas, cunha boa caída. Dar forma aos coxíns, estirar perfectamente as alfombras e as esteiras; poñer gran coidado en regar as plantas sen derramar a auga. Quitar o po dos marcos dos cadros; se houbera unha mancha sobre os vidros, espárexela cun pouquiño de limpador ad hoc e pasar por riba un pano seco; sacudir tamén os vans das portas e fiestras, os peitorís; as alfárías; cun cepillo sacar a terra das dobras. Cun estropallo seco sacarlle brillo ao parqué. Se os cobres e placas estiveran tristes darlles unha pasadiña con Silvo; se as caobas tiveran a palidez da depresión, levantalas cun pouco de abrillantador. Na butaca

máis mol, a de pana verde preferentemente, deitarse uns instantes cun pequeno coxín no pescozo e, desde ese lugar, entregarse á visión dun espacio cegador, con cortinas a medio pechar e as fiestras abertas para que deixen pasar, por entre as plantas e os liños, unha brisa chea de aromas. Entre tanto, fora posta no lume a ferver unha auga, non calquera auga, senón a xusta e necesaria para botar os ósos do porco con algunhas verduras pertinentes: cebolas de verdeo, fiúncho, apio, tomiño, loureiro e maiorana; esta auga ferve a ola e portas pechadas, lonxe desta atmosfera pura de limpeza que exalta os sentidos na sala, a mediodía, cando a xente se esmera nas súas oficinas ou se desespera nos seus automóviles indo ás citas de negocios. A brisa ondea o *voile*¹ pero a penas consegue mover as cortinas, anoadas cun cordón dourado a cada lado da fiestra, en *bandeau*². Sacar os zapatos para sentir a frescura cálida do veludo. Levar a man dereita suavemente desde a mazá da perna ata a coxa e acariciar, confirmando que esa pel pode perfectamente competir coa pana; non subir máis arriba a man; desprender a blusa e deixar uns momentos os peitos ao ar, erguerse e, posta de asas, mirar o perfil no espello do fondo da vitrina, por entre as copas de cristal. Saír da sala e, previamente, pechar a camisa, abotoala e axeitar as dobras da saia baixo o mandil. Entrar na cociña, fumegante por todos os ósos que ferven a todo vapor na ola, destinados soamente a se converter na base para algún outro manxar. Botar o deterxente en po nun recipiente de plástico, o que se acostuma a usar, e facer unha mestura escumosa con auga quente; lavar a louza do almorzo: cuncas, xerriñas, culleres, coitelos, pratos, todo o que fora retirado da mesa e acumulado na pía. Pensar unha vez máis, como todos os días, que é unha mágoa non poder usar luvas de hule, aceptando, por conseguinte, os estragos que os deterxentes producen na pel (fungos incluídos); usar as fibras que o obxecto requira: estropallo, la de aluminio, ou simplemente esponxa. Non deixar o trapiño que se usa para secar o mostrador pendurado da billa da auga; non queda ben coa orde da cociña. Limpar as fornallas, raspar, pulir, refregar ata deixar todo como un espello. Sobre os azulexos pasar un trapo con limpador en po; ir acumulando o lixo nun bote pequeno, que despois será envorcado nun maior, debidamente protexido cunha bolsa grande de plástico ou cun forro de papel de xornal confeccionado para estes efectos. Pasar o trapo polo chan; unha e dúas veces, escorrendo e enxugando de cada vez. Ordenar, sobre todo, ordenar: gardar nos armarios todo o que estea fóra; reacomodar as cousas na neveira. Saber, por exemplo, que unha berenxena, como no vello conto, pode estar acubillada no fondo, como bola de touro de exportación; que as cenorias poden ter un destino fálico, lanzadas á porta dun lupanar e recubertas dun opaco preservativo; que os cogombros poden servir á rapaza das historias inmorais nas súas cerimoniais narcisistas; que o fungo máis lúbrico non pode compararse coa morica que o profesor de lingüística franco-ruso lle propuxo á súa colega franco-alemana nunha sesión amorosa vexetal; que as verzas e as froitas — saxífragas, nabos, mangos paraíso e patacóns, sementes de mamei, chiles anchos, pasilla e mulatos³, chilacayotes⁴ e chayotes⁵, pitayas⁶ e camotes⁷ — poden ser o contido secreto da valixa do emigrante que anda de vila en vila ofrecéndose para certas prácticas que responden a vicios particulares.

Saber todo iso, mentres a ola bota fumes que ascenden ao toro, aínda que este toro fora substituído por unha enorme campá con luces e extractores que lle chuchan a conciencia aos alimentos. Despois arremeter coa cebola, a raíña, picala pertinazmente desde arriba e ir logrando os cachos máis diminutos con ese sistema que, por milagre, pode facela desaparecer baixo a folla do coitelo; remexela ao lume lentamente, deixándoa dourar a penas. Sobre esa base, construír o grande edificio coa carne deixada na pesadume durante noite e día, os jitomates⁸, os allos queimados ata a extenuación para extraerlles toda a alma, a substancia feita papas (por que os allos teñen que desaparecer, por que?), as herbas, xadrea⁹ predominante, e a copiña que se bebe a

medida que con ela e outra se alimenta o corpo receptivo da carne, por impregnación, maceración, *mijotage*¹⁰. O tempo transcorre axigantando os grans do arroz, creando escumas suplementarias na superficie do caldo, deixándose invadir polos olores das herbas cada vez máis despoixadas da súa esencia, meros talos, escasas nervaduras que tentan sobrevivir por moito que os esmague. Ninguén, ningún estraño pode irromper nesta sesión na que todo se fai por hábito, pero na que cada detalle empeza, de súpeto, a cobrar un sentido moi peculiar, de obxecto en si, de obxecto que se dota dunha existencia propia, para non dicir prodixiosa. O aceite cobre a superficie dos aguacates pelados, esvara pola súa pel e chorrea sobre o prato; o allo expulsado da súa pel co canto do coitelo deixa aparecer unha materia larval; o sangue brota da carne e, correlativamente, produce unha segregación salivar na boca; o limón despidе os seus zumes apertado polos dedos, a pel dos garavanzos esvara entre os dedos e o gran sae despedido sobre a fonte; o leite espesa na fariña do mollo; o ovo sae da súa casca e deixa ver a galeadura; a pasta amasada en forma de cilindro estírase sobre a mesa e roda baixo a palma da man; á lura sáltalle, por acción dos dedos, unha uña transparente do seu mero centro; á sardiña brótalle un peixiño do ventre; a leituga expulsa o seu corazón. Volver a desabotoar a blusa e deixar os peitos ao ar e, sen moitos preámbulos, como refregándose con algunha esencia unha endivia ou sobándose con algún aliño o belfo dun tenreiro; cubrir cun pouquiño de aceite as mamilas erectas, rodear coa punta do índice a aureola e masaxear levemente cada un dos peitos, sen establecer diferencias entre os reinos, mesturando incluso as especies e as especias por puro afán de verificación, porque nunha desas, ás mamilas non lles acae ben o fiúncho, pero si a sarxa. Deixar que os lumes ardan, que as marmitas bolboroteen as súas augas e os seus prebes e que a campá do toro absorba como un remuíño os vapores. Apagar e, en silencio, percibir con absoluta nitidez o ruído da transformación da materia. Rememorar que, dentro, todo está listo, non hai nada que censurar, que en cada sitio polo que pasaron as vasoiras e os cepillos, as xergas e os estropallos, todo quedou reluciente, invitando ao repouso e á quietude do mediodía; cómpre confirmar tamén, e unha vez máis, que, fóra dalgún provedor ao que non hai que abrialle, ninguén virá a interromper a sesión ata case as catro da tarde. Poñer, non obstante, o ferrollo de seguridade na porta; quitar sinxelamente a blusa e despois a saia. Quedar soamente co mandil, mentres, con diferentes culleres, se proba unha e outra vez dunha ola e doutra, os sabores, rectificándoos, dándolles máis corpo, volvendo máis denso o seu sentido particular. Co mesmo aceite co que se fritiu algunha de tantas comidas que agora bulen quedamente nos seus lumes, untar a curva das nádegas, as pernas, as mazás das pernas, os nocellos; agacharse e poñerse de pé coa presteza de alguén acostumado a ximnasia domésticas. Reducir aínda máis os lumes, case ata a extinción e, como vestal, pórse en pé no medio da cociña e facer dese espacio un anfiteatro; anhelar a alcoba, o interior, o recinto pechado, prohibidos por estar prisioneiros da orde que se instaurara unhas horas antes. Untar todo o corpo coa maior meticulosidade, fendas de diferentes profundidades e carácter, depresións e saíntes; xirar, encollerse, buscar a harmonía dos movementos, cheirar a oliva e o comino, o carawai e o curry, as mesturas que a pel absorbería trastornando os sentidos e transformando en danza os pasos, por veces máis cadenciosos, e deixarse invadir pola culminación no medio de suores e perfumes.

¹ Voile, veo, en francés no orixinal (N. da T.).

² En diadema, en francés no orixinal (N. da T.).

³ Dous tipos de chiles.

⁴ Do nahua, unha especie de cabaza branca (N. da T.).

⁵ Do nahua, froito tropical con aspecto semellante ás peras, de carne comestible, segundo a variedade, parecida ao cogombro.

⁶ Planta comestible da familia dos cactos (N. da T.).

⁷ Do nahua, batata (N. da T.).

⁸ Do nahua *xitli*, embigo, e *tomatl*, en México tomate (N. da T.).

⁹ No orixinal, *ajedrea*, do árabe *as-satriya*, planta aromática da que se fan infusións (N. da T.).

¹⁰ Resultado da cocción a lume lento, en francés no orixinal (N. da T.).