



Mahler, formatge d'ovella

“De matí, des de la finestra del ‘baserri’, que és a dalt d’una muntanya ondulada, un dia veus els prats verds i les cases blanques, un altre dia una mar de núvols, i un altre la delicada grisor de la pluja fina, vistes que descansen moltíssim de la ideologia, de l’antropologia i dels sopars excessius.”

Un matí de mitjan agost, que vaig baixar a la platja cap a les nou, i passejava tot solet i llavors vingué el senyor president del govern d’Espanya amb dos gossets peluts i abundància de membres dels cossos i forces de seguretat de l’estat, i em va dir *buenos días* i jo li vaig contestar amb un murmuri inintel·ligible, vaig decidir que era l’hora d’escapar-me del setge. De manera que he passat la millor part de la segona part del mes en companyia no dels cossos i forces etcètera, sinó d’un ramat d’ovelles. D’un ramat d’ovelles censades i amb matrícula a l’orella, ben alimentades, llanudes i pacífiques, d’una dotzena de cavalls i mitja dotzena de porcs immensos, i de multitud de vaques disperses pel paisatge. La companyia humana resident —a més de l’eventual i transitòria— eren la senyora Juana, el marit i les filles, que igual s’ocupen dels visitants com dels cavalls i dels porcs, amb la mateixa tendresa i eficàcia. La senyora Juana és l’*etxeoandre*, o siga l’ama de la casa, de nom Saskarate, al municipi d’Asteasu, més o menys entre Sant Sebastià i Tolosa. Nosaltres oblidem que “dona” ve de *domina*, però els bascos dels *baserris* o *case-ríos* ho tenen ben present: a casa mana la dona, i punt. Fora de casa, tot és molt confús: no se sap molt bé qui té l’autoritat, o l’autoritat és tan múltiple i discutida que, quan parles amb la gent, més val parlar d’alguna cosa que no siga política. Algú que coneix bé el país —diguem que és un ex-polític de Barcelona, que fa molts anys que passa els estius a Sant Sebastià— m’explicava que, a taula, fins i tot amb intel·lectuals i gent seriosa, la bona educació imposa parlar només del menjar mateix: del què estàs consumint, del que has consumit en altres llocs poc o molt comparables, o del que es podria consumir, millorat o comparat. Seré ben educat, doncs, i no parlaré ací de la política dels bascos. Que, d’altra banda, es troba cada dia exhaustivament detallada en la premsa de València o de Barcelona: ells no saben res de la nostra, i nosaltres pensem que ho sabem tot de la seua, i ens equivoquem bastant metòdicament.

Una nit, sopant en un restaurant instal·lat en un altre *baserri* del poble (per fora una masia, per dins un perfecte local urbà, enmig de la muntanya), li vaig dir a la meua amiga, antropòloga eminent, veïna d’Asteasu, i que

m’havia buscat la casa de la senyora Juana: “Aquest país vostre seria una perfecta mera-vella, un exemplar insigne de civilitat i de bellesa, si no fóra que...” El sentit del “si no fóra que...” degué ser massa evident, i la conversa decaigué uns minuts, fins que vam tornar a parlar de la cultura de l’alimentació, del pastisser famós de Tolosa que ja coneixíem, de la delícia d’una certa carn de vaca simplement bullida, de la *txistorra* tan suau que fa el seu carnisser, dels menús de les sidrerries, i de la fira de formatges d’un poble proper, del jurat de la qual foma part el gran Arzak, i on acudeixen els pastors amb peces de concurs i amb tota la gravetat i circumspècció que fan al cas. També vam parlar d’aquelles graelles amb rodes i engranatges que tenen alguns restaurants de Getaria, Lekeitio i altres ports de mar, sobre les quals els cuiners practiquen l’art de torrar peix com si foren enginyers davant d’una delicada maquinària. Quant als sopars a les sidrerries, han de consistir, i consisteixen, en una gran truita de bacallà, un gran plat també de bacallà no se si dir a la biscaina, i una enorme costella de bou, no de vedella, amb tota la sidra que hom siga capaç de beure, aquesta és la norma. De postres, formatges, codonyat i fruita seca. I t’acabes el sopar, i no passa res. De matí, des de la finestra del *baserri*, que és a dalt d’una muntanya ondulada, un dia veus els prats verds i les cases blanques, un altre dia una mar de núvols, i un altre la delicada grisor de la pluja fina, vistes que descansen moltíssim de la ideologia, de l’antropologia i dels sopars excessius.

Llavors, ja descansat de tots els excessos, es pot començar el dia desdejunant a la cuina on la senyora Juana, la filla o la neboda, serveixen un excel·lent formatge d’ovella fet a casa, i llet de les vaques del veí. A migdia, es pot dinar (un dia exemplar, no tots, ai las!, que no ho resistirien ni l’estètica ni l’economia) en una taula del senyor Arzak, i comprovar que és, en efecte, una obra d’art, un àpat memorable. Es pot passar la tarda descansant al *baserri*, mirant com cau el sol, passejant una mica per tal d’acomodar l’estètica del gust a la de la vista, i l’obra d’art a les pròpies condicions digestives. I després tornar a la ciutat, a escoltar Zubin Mehta dirigint l’Orquestra Simfònica d’Israel i l’Orfeó Donostiarra. Una hora i mitja de Mahler, per exemple, i la vida pot acabar-se de moment, i tornar a començar l’endemà, amb més formatges d’ovella.