

Libros del Asteroide 

Dario Voltolini

Invernal

Traducción de Celia Filipetto



Sobre todo los sábados una masa de personas toma por asalto el mercado. En los pasillos hay multitudes, imposible pasar. Delante de cada puesto hombres y mujeres se empujan y vociferan. Parecen una versión insurreccional de la Bolsa de Wall Street. Dentro de los puestos de los comerciantes se aceleran con furia los movimientos para despachar lo antes posible. Hay allí dentro una danza de personas a su vez en masa, que deben anticipar las trayectorias de los movimientos, los unos de las otras, las unas de los otros. Aquí, por ejemplo, se vende carne: de pollo, de cordero, de conejo. Mientras uno parte a lo largo el conejo sobre el tajo de madera tratando de evitar la explosión de sus huesos y apunta al centro del cráneo para abrirlo en dos mitades con un solo golpe de cuchillo, el otro abre un pollo para arrancarle únicamente la pechuga y filetearla después. Los tiempos de uso del tajo dependen de la velo-

cidad: en despachar al cliente, en deshuesar el animal, en empaquetarlo y estamparlo en la balanza para determinar el precio. Recibir el dinero, devolver el cambio. ¿El siguiente? ¿La siguiente?

Hay bandejas con despojos, hígados, tripas, callos, criadillas. Retirar parte de ellas, pesarlas. Hay riñones por desenvolver de su propia grasa. Se escurren como habas de las vainas. Son del color de las ciruelas. Hay patas de pollo por partir de un corte, cabezas de pollo también. Hay lomos de cordero con los segmentos de los huesos del tórax apuntando hacia arriba. Como en un solo de batería los carniceros golpean entre segmento y segmento con la hoja del cuchillo y crean las chuletitas para preparar al horno, a la brasa, a la milanesa. Sonidos como de metralla, hojas entre la carne y golpes secos sobre la madera del tajo. Balanza, dinero, más dinero del cambio.

Partir la cabeza del cordero que parece mirarte con ojos que no ven nada, golpearla en el centro, los huesos, la lengua emerge. Partir asestando pocos golpes en el mismo surco. Se ven la anatomía de la cabeza, los meatos de la respiración, la caja del cerebro, la unión de la vértebra con el cráneo. Seleccionar velozmente ramitos de laurel y romero —si hay, también de salvia—, anticipar el aroma de la comida esta noche en casa del cliente, golosamente, presuponer qué tipo de cocción hará. En un abrir y cerrar de ojos

imaginar la casa del cliente, inventarse los invitados de esta noche, regresar inmediatamente a este momento, dar el cambio, preguntar a ese otro y a esa otra «¿qué ponemos?». Distinguir en el estruendo el pedido: una pierna, una paletilla. Tomar la pierna y seccionarla en la porción de tiempo que ha quedado libre alrededor del tajo, no hay un instante que perder, asestar mandobles en las escápulas del animal, en los músculos del animal hasta partir el hueso que recubren.

En casa, con los cuchillos de la cocina, no se puede. Es aquí donde hay que hacer el trabajo con la hachuela, el gesto que en casa no se puede hacer, el del decapitador.

Cuanto antes —porque esas personas que se agolpan en masa tienen momentos de pausa como los tiene el pulmón entre la espiración y la inspiración, momento que el budismo conoce y tematiza— reparar con un trapo húmedo las superficies donde se pegan hueso y fragmentos de órganos, de sangre y hiel, y limpiarlas: para conservar una forma de pulcritud en el establecimiento donde se trabaja durante horas y horas. Hay que hacerlo siempre cuanto antes, de lo contrario las explosiones de los tejidos de los animales no tardarán en formar una masa costrosa en las paredes de mármol, en las encimeras de mármol, en los cromados de la balanza, en el cristal que conecta

con los clientes. En nuestras manos, en nuestras prendas mientras trabajamos.

Los clientes gritan casi, abren las bocas y gritan, «¡Me toca a mí! ¡Me toca a mí!». Podrían servir de banda sonora a escenas de pájaros en su nido que piden su gusano, que tienen hambre y nada más; volar quizás después. O de carpas en el estanque que llegan y siguen llegando como en una pesadilla, sin pensamientos, solo bocas abiertas en O.

Hete aquí que la mercancía disminuye, hete aquí que los trozos de los animales están a punto de acabarse. Entonces se coordinan y uno dobla la esquina de mármol, abre una puerta y entra en la cámara frigorífica donde esperan los cadáveres de animales por despiezar. Venta al detalle, se llama. Y eso significa reducir enteros en partes y estas en otras partes.

Él sale de la cámara frigorífica llevando un animal al hombro y cierra la puerta con un golpe de cadera. El animal ya no tiene piel, ni vísceras. Es un cordero que ganó peso después de la castración, rondará los cuarenta kilos, los extremos de las patas ya no están. Las dos traseras terminan antes de la pezuña, eliminada ya. Lo mismo ocurre con los miembros delanteros que cuelgan y parecen saltar un obstáculo, tampoco tienen pezuñas.

En las paredes del establecimiento hay filas de barras con ganchos de acero, al ponernos de cara a ellas

exponemos nuestra espalda al público de los clientes. Allí, en esas barras con ganchos situadas a unos veinte o treinta centímetros por encima de nuestras cabezas, se cuelga el animal sacado de la cámara: sus patas traseras terminan como ojales, de un lado el hueso que se inserta en el talón, del otro el tendón de Aquiles que termina en el mismo sitio. Entre ambos, un hueco, bien visible después de despellejado. Se ensarta ese hueco en un gancho de la barra y así se fija, como si el gancho fuese un botón. El otro, el de la otra pierna, se ensarta a tres, cuatro, incluso cinco ganchos de distancia del primero. De ese modo, el animal cuelga a lo largo de la pared, el lomo contra esta última, el vientre abierto frente al matarife y detrás de él, la multitud de carpas y pájaros. Ellos quieren partes de ese animal, aún no despiezadas, a saber cuándo, conservadas, a saber cómo, detrás de las vitrinas que las exponen. Del animal aún entero directamente al tajo al papel de estraza a la balanza a la bolsita de plástico a la bolsa de la compra.

De modo que el cuerpo cuelga. Los mandobles del cuchillo carnicero apuntan al centro entre las piernas. Abren en vertical, del sacro a la nuca, la columna de la bestia. Deben ser, como los otros, golpes que entren en el surco que acaba de dejar el recién asestado. El cuerpo que cuelga se abre casi con delicadeza, se separa como en un *spagat*. Es un *spagat*. Nada más

separarse un poco, se descuelga una de las piernas, se la engancha en el gancho más alejado y se establece esta apertura para la que no hay vuelta atrás.

Y así, de cuchillada en cuchillada, mientras la zurda aferra la pierna y la ijada izquierda del animal dispuesta a separarla más aún, el matarife llega, con sonidos acompañados de ventilador defectuoso, hasta el cogote del cuerpo. Allí se detiene y lo decapita. Despojando del cráneo, el cuerpo se drapea al fin como un telón en dos medios cuerpos que cuelgan en paralelo y se reflejan el uno en el otro.

Comienza el despiece de una de las mitades. Fuera la paletilla; la caja torácica es penetrada por la hoja de sicario de otro cuchillo y después partida a lo largo de la incisión con la presión de las manos, produciendo un sonido de güiro; después, en el tajo, en el intervalo que se crea, para enuclear la pierna, para desollar las costillas de su tejido con la fuerza de las manos.

Sigue el despiece de la segunda mitad.

La barra de ganchos está lista para un nuevo sacrificio. Él va a la cámara frigorífica y regresa con un segundo animal. Los colores de la grasa, de los huesos, de los músculos y de los dos ojos en el cráneo.

El animal colgado, un golpe, dos golpes. Se abre, lo abre desplazando la parte de la izquierda, enganchándola más a la izquierda. El movimiento entre tajo,

balanza, barra de ganchos y bandejas de despojos se acelera. Una tercera cuchillada: poderosa, parte los huesos de las vértebras, un golpe secciona a lo largo unos veinte centímetros de la columna. Una cuchillada divide una serie de varias vértebras.

Él desplaza la mitad del animal unos cuantos ganchos más, va una cuchillada, alguna otra más y luego decapita al animal. La danza se encalla, quien va del tajo a la balanza golpea a quien se levanta de las bandejas con las manos llenas de tripas y riñones, sigue un movimiento para no perder el equilibrio en ese espacio entre el mostrador de venta y la pared. El movimiento lo golpea a él justo cuando asesta la cuchillada, el cuchillo se desvía a la izquierda. No se hunde en el surco que está trazando en la columna, se desvía hacia su pulgar, que sujeta la mitad del animal para abrirlo y partirlo mejor. La desviación afecta la trayectoria del cuchillo carnicero pero también lo desalinea, de modo que cae de plano, no con el filo, sobre el dedo de la mano. Aun así el dedo se separa de la mano, pero no del todo. Habría salido volando e ido a caer entre el público de los clientes. Queda unido a la mano por algún tejido no seccionado del todo, no golpeado limpiamente. La sangre de él se mezcla con la sangre fría del animal. Su grito franquea por un instante las voces de la masa. Luego él ahoga ese grito, y como siempre el dolor le queda dentro.

Corriendo a urgencias, la mano y medio antebrazo en una bolsa de plástico envueltos en papel de estraza que sujeta el pulgar cerca de la palma, que pasa por la muñeca y llega casi al codo.

Una llamada telefónica de la esposa a sus padres. La madre de ella ha rebanado las cebollas blancas, las ha escaldado, las está metiendo en el tarro con agua, sal y vinagre para conservarlas, servirán de entrante. El padre de ella está disolviendo los restos de un tubo de plomo en una cacerolita al fuego. Una vez fundido el plomo lo verterán en agua fría y cuajará chirriando en forma de neurona, de rama, de coral. El nieto, que leía distraídamente «Un día que jamás olvidaré» en un número del *Reader's Digest*, se acerca al fregadero para asistir a la metamorfosis del plomo. Suena el teléfono. La madre de ella descuelga el auricular. «¡Ay, no! ¡Ay, no! ¡Gino!».

Estamos en la segunda mitad de los años setenta del siglo xx. Gino es mi padre. Veo cómo cuaja el plomo. Su aroma se mezcla con el del clavo de olor.