

INARA

Una aroma a vainilla, sucre i llevat es flairava per tota la casa com si fos una suau dansa que t'amara lentament. Les mans de la jove s'enfonsaven dins la massa fent transformar la barreja d'ingredients en una massa uniforme: força, moviment i pressió donava consistència al pastat.

Recordava com la seva àvia se li apropava i l'atreia a sí amb els seus braços tot dient-li a cau d'orella: *No ho oblidis mai, Inara, el sentit del gust es cultiva tal com es cultiva l'oïda amb la música clàssica.* Llavors tenia molt poca edat però aquestes paraules, des d'ençà, sempre l'han acompanyat.

–Mmm! Què bo! –va exclamar en veu alta la mare.

–Mare! Encara no esta llest, falta la cocció. –va contestar-li la Inara amb determinació.

–Tant fa, així també és molt bo. Els convidats ho gaudiran. –va contestar la mare amb un somriure a flor de pell.

–Em podràs controlar la temperatura del forn mare? –va dir la Inara.

–I tant! Sempre que ho necessitis, ja ho saps petita meva. –va respondre amb els ulls replens de tendresa envers ella.

Mare i filla feien un bon equip.

La Inara era una noia alegre i vital. La passió de la seva vida era sentir la fragància de l'aire durant els passeigs pel camp i, naturalment, els fogons: el caliu que desprèn la cuina és incomparable a qualsevol altre cosa que pogués experimentar. La seva àvia havia estat i era un pilar important dins la seva vida. Aquells dies d'estiu en que passejaven juntes i sentia el pessigolleig de les espigues de blat a la mà, la calidesa del sol sobre la pell, i les tardes dins la cuina de la casa gran entre estris, espècies i l'aigua de tarongina, on l'àvia, li explicava contes entre recepta i recepta. Era el seu gran privilegi.

Així va anar creixent en ella, poc a poc, la passió per la rebosteria. Per la jove era un món màgic que la portava a països llunyans segons els ingredients de les

receptes que anava emprant. Els contes d'arreu del món li servien per recordar els gelats de gessamí de les històries àrabs, el pa de mel i espècies dels relats d'Eritrea o la coca de mandioca de Barbados. I com oblidar el soufflé de gerds. Quin soufflé mare meva! La mare sempre li preparava quan se sentia un xic trista. Per a la Inara sentir sobre la llengua la textura i frescor de la fruita era com recuperar l'alegria. Però sense dubte, els postres que més recordava era el púding de *Vakalolo*. Només de recordar el seu nom i la boca se li omplia de sabor amb aquell toc picant de l'arrel del gingebre i aquell punt a clau que porta la massa de mandioca acabada de barrejar. La transportava a terres d'Oceania, lloc que de segur no s'imaginava poder visitar mai.

Sentia, a tot això, que la massa del pa de nata i roses s'expandia voluptuosament dins el forn. L'olor, barrejada encara amb la de sucre caramel·litzat de la *pannacotta* amb aigua de roses, l'envaïa i feia volar la seva fantasia tal com un suau vent arrixa les onades d'escuma en un mar calmat.

Un cop acabada la cocció, la Inara va dirigir-se cap el saló. Ja havien arribat els convidats, els cosins i també els tiets. Tots eren allí. Celebrar els vint anys no passa cada dia i amb il·lusió, havien preparat un gran regal ja que l'ocasió s'ho mereixia: un robot de cuina Kitchen Aid. La noia sentia les seves mirades, algunes de felicitat, altres d'intriga, d'orgull o de certa pena. *El poder del teu nom, és el teu poder i no importa el que els altres diguin o pensin. En tota foscor sempre hi haurà un raig de llum i aquesta ets tu, Inara;* li ressonaven les paraules de la seva àvia com aquella dolça melodia que és impossible d'oblidar. El pare tendrament agafà la mà de la seva filla i l'acompanyà fins al lloc on era el present, mentrestant les manifestacions d'alegria de la mare i la família es deixaven notar. Ella tocà amb cert neguit l'obsequi, es quedà quieta com volent endevinar el que les seves mans li mostraven. De la seva vista va néixer una espurna de llum poderosa, tot i mancar-li la visió en els seus dos ulls.