

Junichirō Tanizaki

EL CLUB
DELS SIBARITES

*Traducció del japonès
d'Albert Nolla*



El cercle  *de* VIENA

Es podria dir que els membres del Club dels Sibarites tenien tanta afició per les delicadeses gastronòmiques com pels encants femenins. Eren una colla de ganduls que no tenien altra feina que jugar a cartes, anar amb dones o menjar requisits. Descobrir un gust una mica curiós o diferent dels que estaven acostumats a paladejar els proporcionava el mateix orgull i el mateix plaer que entrellucar una dona bonica. Si hi havia un xef capaç de crear un gust així, un geni dels fogons, estaven disposats a contractar-lo perquè cuinés a casa seva pagant tants diners com els que haurien pagat per contractar els serveis d'una geisha de primera categoria. Pensaven que, de la mateixa manera que en el món de l'art existien els genis, en el món de la cuina també n'havien d'existir.

I és que, segons el seu parer, la gastronomia era una disciplina artística capaç de produir, si més no

en ells, uns efectes equivalents als que produïen la poesia, la música o la pintura. Quan estaven tips després d'un bon àpat —de fet, només d'estar asseguts al voltant d'una taula plena d'exquisideses diverses—, sentien el mateix enardiment i la mateixa emoció que quan escoltaven una meravellosa música orquestral, i la seva ànima entrava en una mena d'èxtasi sublim. Estaven convençuts que els plaers de la bona taula no eren tan sols carnals sinó també espirituals. Ara bé, com que el dimoni té tant poder com els déus, si els plaers carnals es duen a l'extrem es corre el perill d'acabar-s'hi dissolent...

Així, a causa de la golafreria, tots els membres del club tenien una panxa ben grossa i ben rodona. Evidentment, no era només la panxa, sinó que els sobrava greix pertot arreu i tenien unes galtes i unes cuixes molsudes i llustroses com els porcs que serveixen per fer la cansalada de Dongpo.¹ Fins a

1. Plat xinès, típic de la província de Zhejiang, consistent a fregir i brasejar daus de cansalada amb vi xinès i salsa de soja. Segons sembla, deu el nom a l'escriptor i gastrònom Su Dongpo (1037-1101), que en va perfeccionar el mètode de cocció. [Totes les notes són del traductor]

tres dels membres del club eren diabètics i gairebé tots patien dilatació gàstrica. Algun fins i tot havia estat a punt de morir d'apendicitis. No obstant això, empesos en part per una vanitat estúpida i en part per la fidelitat al «sibaritisme» que professaven, no n'hi havia cap que tingués por de caure realment malalt. I, encara que algú ho temés secretament, no era prou valent per abandonar el club.

—Qualsevol dia ens morirem tots de càncer d'estómac —comentaven sovint entre riallades.

Es pot dir, doncs, que es trobaven en una situació molt semblant a la d'aquells ànecs que són apartats de la claror del sol i engreixats amb bons aliments perquè tinguin una carn ben tendra i ben gustosa. El dia que ja no els cabria res més a l'estómac seria segurament el dia que es moririen. Ara bé, fins que aquest dia no arribés, estaven disposats a continuar endrapant a tota hora, sense saber mai quan en tenien prou i fent rots a causa de la pasturada indigesta que els omplia la panxa.

Com que eren tan estrambòtics, el club només tenia cinc membres. Quan tenien temps —de fet, en tenien sempre, o sigui que era gairebé cada dia—, es reunien a casa d'algun dels cinc o a la seu del club, i es passaven la tarda jugant a cartes. Jugaven al hanaawase,² a l'inoshikachō,³ al bridge, al napoleó, al pòquer, al vint-i-u, al cinc-cents... Eren uns grans experts en tots aquests jocs i hi apostaven fort. Quan es feia fosc, ajuntaven tots els diners que havien arreplegat amb les apostes per sufragar el tiberi que havien de fer tot seguit. Tant podien quedar-se a sopar a la casa on eren com sortir per anar a algun restaurant de la ciutat.

2. Joc de cartes que es juga amb una baralla anomenada hanafuda i que consisteix a fer parelles de flors.

3. Joc de cartes que es juga amb una baralla anomenada hanafuda i que consisteix a aconseguir una combinació formada per les cartes ino (senglar), shika (cérvol) i chō (papallona).

Ara bé, amb el temps es van cansar de menjar als restaurants més famosos del centre de Tòquio. El Mikawayaya, del barri d'Asakusa; el Kinshi, de Hamachō; l'Okitsu, d'Azabu; el Jishōken, de Tabata, o el Shimamura, l'Otokiwa, el Kotokiwa, el Hasshin o el Naniwayaya, de Nihonbashi. Havien anat tants cops a aquests restaurants de cuina japonesa que últimament ja no hi tenien cap interès.

«Què menjarem avui per sopar?» Aquesta era la primera pregunta que es feien en llevar-se i l'únic assumpte que els preocupava en tot el dia. Fins i tot a la tarda, mentre jugaven a cartes, no paraven de pensar en l'àpat que els esperava.

—Aquest vespre podríem atipar-nos de sopa de tortuga —deia un amb veu gemegosa en un moment de calma entre partida i partida.

Llavors, els altres, que estaven una mica enso-pits perquè no se'ls acudia cap bona idea, notaven que els travessava una mena de corrent elèctric que els obria la gana i assentien a l'uníson. I, partir d'aquell moment, feien unes cares i unes mirades animades que el joc era incapaç de provocar, tennyides d'un aire golut i aterridor, com si fossin els esperits afamats de l'infern budista.