



T. Kingfisher

GUIA MÀGICA D'AUTODEFENSA AMB GALETES

Traducció d'Elena Ordeig



Indòmita

Primera edició: febrer 2023, 2000 exemplars

Títol original: *A Wizard's Guide to Defensive Baking*

Copyright © T. Kingfisher, 2020

© de la traducció de l'anglès, Elena Ordeig, 2022

© d'aquesta edició, Indòmita Editorial, 2023

Disseny de col·lecció: Tono Cristòfol

Maquetació: Noemí Giner

Il·lustracions: Adrià F. Marquès

Il·lustracions de l'interior: Adobe Stock

Producció editorial: Ivette Abulí i Mariló Àlvarez

Correcció: Pepe Arabí i Francesc Gil

Publicat per Indòmita Editorial

Mallorca, 221, sobreàtic, 08008 Barcelona

www.indomita.cat   @Indomita_Ed

Impressió: Estugraf

ISBN 978-84-19206-85-5

Dipòsit legal B 2189-2023

THEMA: YF, YFH

Imprès a Espanya - Printed in Spain

La traducció d'aquest llibre es regeix pel contracte tipus proposat per ACE Traductores.

Indòmita Editorial és el segell juvenil de Raig Verd Editorial.

www.raigverdeditorial.cat   @Raig_Verd  RaigVerd

Raig Verd Editorial forma part de l'Associació d'editorials independents



Un cop llegit el llibre, si no el vols conservar, el pots deixar a l'abast d'altres, passar-lo a un company de feina o un amic a qui pugui interessar. En el cas de voler llençar-lo (cosa impensable), fes-ho al contenidor blau de reciclatge de paper.

L'editorial expressa el dret del lector a la reproducció total o parcial d'aquesta obra per a ús personal.



U

HI HAVIA una noia morta a la fleca de la meva tia.

Vaig deixar anar un esgarip no gaire digne i vaig recular un pas, i després un altre, fins que vaig topar amb la porta del local. Normalment solem deixar la porta oberta, perquè, si no, els grans forns acaben generant una calor que asfixia, però aquell dia eren les quatre de la matinada i encara no s'havia escalfat res.

Me'n vaig adonar de seguida, que era morta. No és que hagi vist gaires cadàvers a la meva vida —tot just tinc catorze anys, i la de fornera no és precisament una professió amb un alt risc de mortalitat—, però no hi havia cap dubte que la substància vermella que li regalimava de sota el cap no era confitura de gerds. A més, estava estirada en un angle incòmode que ningú no triaria per dormir, ni tan sols suposant que haguesin entrat en una fleca per fer-hi una becaina.

Vaig sentir un caragolament horrible a l'estómac, com si algú me l'hagués agafat i retorçat amb força, i

em vaig tancar la boca amb les dues mans per no vomitar. Ja hi havia prou enrenou per netejar per afegir-hi el meu esmorzar de segona mà.

El pitjor que he vist mai a la cuina ha estat alguna rata de tant en tant —no ens jutgeu: en aquesta ciutat és impossible mantenir les rates lluny, i això que el nivell de neteja del nostre establiment és de primera categoria— i la granota zombi que havia sortit dels canals. La pobra havia estat nedant per sota de la catedral, i de vegades hi aboquen l'aigua beneïda d'una manera una mica imprudent i es produeix una plaga de granotes i tritons zombis i d'altres éssers per l'estil. (Els crancs de riu són els pitjors. Les granotes les pots fer fora amb una escombria, però per a un cranc de riu zombi, ja cal que truquis a un capellà.)

En tot cas, hauria preferit una infinitat de granotes zombis abans que no pas un cadàver.

He d'anar a buscar la tia Tabitha. Ella sabrà què fer. No és que de costum la tia Tabitha tingui cadàvers a la fleca; ho dic perquè és una d'aquestes persones competents que sempre sap què fer. Si una horda de centaures voraçs descendís sobre la ciutat i comencés a trotar pels carrers i a devorar nens i gats, la tia Tabitha es dedicaria amb tota tranquil·litat a alçar barricades i a moure balles com si normalment ho fes un parell de cops per setmana.

Per desgràcia, per arribar al passadís que duia a les escales per pujar a l'habitació de la tia Tabitha havia de travessar la cuina, i això implicava passar per allà on hi havia el cadàver. Passar-hi per sobre, de fet.

D'acord. D'acord. Peus, que hi sou? Genolls? Ens en sortirem?

Els peus i els genolls em van confirmar la seva predisposició. Al meu estómac, el pla no l'acabava de convèncer. Em vaig rodejar la cintura amb una mà i amb l'altra em vaig tapar la boca amb força per si de cas decidia rebel·lar-se.

D'acord. D'acord, som-hi...

Vaig entrar a la cuina. M'hi passava sis dies a la setmana, allà, de vegades set, corrent d'una banda a l'altra de les rajoles, tirant boles de massa al marbre i safates als forns. Travessava la cuina centenars de vegades al dia sense ni tan sols parar-m'hi a pensar. Ara semblava que fes un quilòmetre de llarg, i m'era un paisatge desconegut i hostil.

Tenia un dilema. No volia mirar el cadàver, però si no ho feia, podia ser que el —la— trepitgés, i això sí que no m'ho podia ni imaginar.

No tenia cap altra opció. Vaig mirar avall.

Les cames de la noia morta estaven esteses a terra. Duia unes botes brutes i mitjons desaparellats. Em va semblar molt trist. Vull dir, que fos morta ja era trist —suposo, vaja, llevat que hagués estat una persona horrible—, però d'alguna manera el fet que hagués mort amb els mitjons desconjuntats em va semblar especialment trist.

Me la vaig imaginar posant-se els mitjons, sense ni imaginar-se que al cap d'unes hores una aprenent de fornera i bruixa de la massa a mig fer passaria de puntetes pel seu costat tot pensant en l'estat del seu calçat.

És probable que en tot això hi hagués alguna lliçó moral, però no soc sacerdotessa. Una vegada em vaig plantejar de convertir-m'hi, però no els acaben de fer el pes, els bruixots, ni tan sols les bruixes menors que

l'únic talent que tenim és fer que pugi el pa i evitar que la massa dels pastissos s'enganxi. Just quan vaig renunciar a les esperances que tenia d'entrar al sacerdoti, la tia Tabitha em va contractar a la fleca, i el cant de sirena que van suposar la farina i el greix per fer pastissos pràcticament van sentenciar el meu destí.

Em vaig preguntar què era el que havia sentenciat el destí d'aquella noia. Els cabells li cobrien gairebé tota la cara, o sigui que era difícil saber quina edat tenia (tampoc me la mirava gaire de prop), però em va fer l'efecte que era jove, potser no gaire més gran que jo. Com havia acabat morta a la nostra fleca? És possible que algú que tingués fred o gana s'hi colés: s'hi està calent, fins i tot a la nit, ja que tapem les estufes, però no n'apaguem el foc, i sempre hi ha menjar, encara que sigui el del dia anterior que posem a la vitrina. Però tot això no explicava per què estava morta.

Li podia veure un dels ulls. El tenia obert. Vaig tornar a desviar la mirada. Potser havia relliscat i s'havia fet un cop al cap. La tia Tabitha sempre insisteix que un dia d'aquests em trencaré la crisma, corrent amunt i avall per la cuina com un gos encabritat, però em semblava estrany que algú entrés il·legalment en una fleca i s'hi posés a córrer per dins.

Potser l'han assassinat, em va murmurar una veueta traïdora al cervell.

Li vaig dir: *Calla, calla! Això que dius és absurd.* La gent fa els assassinats en carrerons foscos i altres llocs per l'estil, però no a la cuina de la meva tia. A més, seria una bestiesa deixar un cadàver en una fleca. La ciutat sencera està construïda sobre canals, hi ha cinquanta ponts per carrer, i els soterranis s'inunden

cada primavera. Qui voldria deixar un cos en un forn de pa quan l'hauria pogut deixar perfectament en un canal que trobaria a menys de deu metres de la porta del local?

Em vaig aguantar la respiració i vaig passar per sobre els turmells de la noia morta.

No va passar res. No és que hagués estat esperant que passés alguna cosa, però tot i així em vaig sentir alleujada.

Vaig mirar endavant, vaig fer dos passos més, amb compte, i vaig arrencar a córrer. Vaig obrir la porta amb l'espatlla i vaig pujar corrents per les escales mentre cridava:

—Tia Tabithaaa! Vine, ràpid!

EREN les quatre de la matinada, però els forners estan acostumats a llevar-se a les quatre, i l'únic motiu pel qual la tia Tabitha estava dormint fins al decadent horari de quarts de set del matí era perquè finalment, durant els últims mesos, havia confiat en la seva neboda perquè obrís la fleca. (La neboda soc jo, per si no ho havíeu entès.) Havia estat força nerviosa amb tot el tema de deixar-me obrir a mi, i jo estava orgullosa que des que m'havia deixat fer-ho no s'hagués torçat res.

I això ara em feia sentir el doble de culpable pel fet que durant el meu torn hagués aparegut un cadàver, tot i que no fos culpa meva. Vull dir que no és pas que l'hagués mort jo.

No diguis ximpleries, no l'ha mort ningú. Només ha relliscat. Segurament...

—Tia Tabithaaa!

—Verge santa, Mona... —va murmurar ella des de darrere la porta—. Que hi ha un incendi?

«No, tia Tabitha. He trobat un cadàver a la cuina!», era el que volia dir. En lloc d'això, em va sortir alguna cosa semblant a:

—Tia cadàver! Hi ha Tabitha; la cuina; morta; està morta; ràpid, vine; és morta!

La porta que hi havia al capdamunt de les escales es va obrir de cop i en va sortir la tia posant-se com podia el seu vestit d'anar per casa. El vestit és gros i rosa i porta uns croissants alats brodats. És tirant a horrorós. La tia Tabitha, de fet, també és grossa i rosa, però no té croissants alats volant al seu voltant, llevat de quan porta el vestit.

—Morta? —va dir, mirant-me amb els ulls mig aclucats—. Qui dius que és morta?

—El cos que hi ha a la cuina!

—A la meva cuina?!

La tieta Tabitha va baixar les escales a tota velocitat, i com que no volia que m'aixafés, vaig recular davant seu. Ella em va apartar, amb prou tacte, i va travessar de costat la porta de la fleca. La vaig seguir, tot traient el cap tímidament pel marc de la porta i esperant l'esclat.

—Vaja. —La tia Tabitha es va posar un puny a cada costat del maluc generós—. Sí que és un cadàver, sí. Déu nos en guard. Vaja...

Aleshores hi va haver un llarg silenci, durant el qual me la vaig quedar mirant i ella es va quedar mirant la noia morta i la noia morta es va quedar mirant el sostre.

—Mmm... Tia Tabitha... Què hauríem de fer? —vaig preguntar finalment.

La tia Tabitha va tornar en si.

—Bé, aniré a despertar el teu oncle i l'enviaré a buscar els agents de policia. Mentrestant, ves encenent els focs i prepara una safata de brioxos.

—Brioxos?! Ara ens posarem a fer brioxos?

—Noia, bé que som una fleca! —em va etzibar la tia—. A més, no he conegut mai un policia a qui no li agradessin els brioxos, i aviat estarem rodejats de policies. Val més que en preparis dues safates, va, sigues bona noia.

—Mmm... —Em vaig encorbar—. Aleshores em poso amb la resta de pastes, també?

La tia va arrugar el front i es va estirar el llavi inferior.

—Nooo... Millor que no. Aviat seran per aquí amunt i avall i faran un bon enrenou durant unes quantes hores, com a mínim. Suposo que avui haurem d'obrir més tard.

Es va girar i se'n va anar a despertar el meu oncle trepitjant amb força. Em vaig quedar sola amb la noia morta i els forns.

Vaig poder arribar amb facilitat a un dels forns, vaig remenar el foc de sota i hi vaig tirar un altre tronc. Hi ha un truc per mantenir els forns escalfats de manera uniforme, i és el primer que s'aprèn. Si hi ha punts massa calents o massa freds, el pa no acaba de pujar bé i surt amb un aspecte bonyegut i com si estigués aixafat a trossos.

No podia arribar a l'altre forn sense passar per sobre de la noia. Després de pensar-m'ho un moment, vaig tirar-li un drap sobre la cara. D'alguna manera,

era més fàcil si no li podia veure aquell ull que mirava enlaire, al no-res. Vaig atiar el foc de l'altre forn.

Els brioixos són senzills de fer. Podria fer brioixos a ulls clucs, i, de fet, de vegades, a les quatre de la matinalada més o menys és com els faig. Vaig tirar els ingredients secs en un bol i els vaig començar a batre. Vaig mirar cap a les bigues del sostre perquè fos impossible veure el cadàver. Hi va haver un instant de brillantor en la mirada d'un ratolí que m'observava des de dalt, però de seguida es va esmunyir per les bigues de tornada a la ratera. (En realitat, tenir ratolins està molt bé, perquè significa que ja no tenim rates. Les rates troben que els ratolins són deliciosos.)

Hi havia ous al marbre i un gran pot de greix per fer pastissos en un racó. Vaig trencar els ous i en vaig separar les clares —m'agradaria recalcar que a la perfecció— i vaig abocar tots els ingredients en un bol més gros i els vaig començar a batre.

Vaig sentir com la porta d'entrada s'obria i es tanca quan l'oncle Albert va sortir a buscar els agents. La tia Tabitha es movia amb neguit pel davant de la fleca, segurament preparant-se per no deixar passar la primera tongada de clients.

Mentrestant, jo em preguntava quants agents vindrien. Potser un parell, per un assassinat? Els assassinats són importants. Vindria el carro de morts? M'imagino que sí, oi? No podíem treure el cos amb la brossa. El carro vindria, i aleshores tots els veïns es pensarien que s'havia mort l'oncle —ningú pensaria que s'havia mort la Tabitha, és clar; era més forta que un roure— i vindrien a xafardejar, i descobririen que hi havia hagut un assassinat...

Espera, un moment; quan he decidit que havia estat un assassinat? La noia només havia relliscat, oi?

Vaig descobrir que entre que no mirava la noia morta i que em preguntava pels agents, havia estat pastant la massa del brioiix durant massa estona. I no cal pastar-la en excés, o, si no, els brioiixos acaben quedant durs. Vaig ficar una mà farinosa a la massa i li vaig suggerir que no quedés dura. Vaig notar una espècie de sensació espumosa al voltant dels dits i la massa es va tornar una mica més enganxosa. La massa és molt receptiva amb la persuasió si saps com fer-la servir bé. De vegades m'oblido que l'altra gent no ho pot fer.

Vaig separar una dotzena de trossos de massa crua de grandària uniforme i els vaig col·locar a la pala de fusta, i després els vaig ficar al forn amb ordres estrictes que no es cremessin. Em van fer cas. No cremar-se és un dels pocs talents amb què tinc molta traça. Una vegada, estava tenint un dia realment horrible i ho vaig fer amb massa força, i no hi va haver manera que la meitat del pa es cogués.

En tot cas: ja tenia els brioiixos fets. Em vaig eixugar les mans al davantal i vaig treure una tassa de farina d'un dels recipients. Hi havia una altra feina que s'havia de fer tant sí com no, tant si hi havia un cadàver a la cuina, com si n'hi havia dotze.

Les escales per baixar al soterrani rellisquen, perquè els soterranis de tothom tenen goteres. És increïble que encara tinguem soterranis. El meu pare, que era constructor abans de morir, sempre deia que era perquè allà baix hi havia una altra ciutat, i la gent continuava construint cap amunt a mesura que els canals s'elevaven,

per la qual cosa els terres dels soterranis eren en realitat les teulades i sostres de les cases antigues.

En el racó més fosc i càlid del soterrani, una galleda amb un líquid bombollejava lentament. De tant en tant, una de les bombolles esclatava i exhalava una aroma humida de llevat.

—Va, Bob... —vaig dir, fent servir el to ensucrat que triaries per acostar-te a un animal imprevisible—. Va, que et porto farina bona...

En Bob va fer esclatar unes quantes bombolles, que era la seva manera de saludar-me amb entusiasme.

En Bob és la meva massa mare. És la primera màgia important que vaig fer, i com que no sabia què feia, em vaig passar.

La massa mare és una mena de mescla enganxifosa de tot el llevat i altres cosetes estranyes que creixen que necessites per fer que pugui el pa. El gust del pa pot canviar molt segons la mescla. La majoria viuen un parell de setmanes, però, si estan en bones mans, poden viure durant anys. Diuen que a Constantine n'hi ha una que té més d'un segle de vida.

Quan vaig començar a treballar a la fleca de la tia, només tenia deu anys i em feia molta por espifiar-la. La meva màgia solia fer coses estranyes amb les receptes. De manera que em van encarregar que cuidés la massa mare que la tia havia estat fent servir des que havia obert la fleca i que era molt important, perquè el pa de la tia Tabitha era molt famós.

I... No sé si és que li vaig donar massa farina o massa aigua o massa poc d'alguna de les dues coses, però el cas és que es va assecar i gairebé es mor. Quan ho vaig descobrir, estava tan espantada que hi vaig ficar

les dues mans (i deixeu-me que us digui que era força desagradable) i li vaig *ordenar* que no es morís. *Viu!*, li vaig dir. *Va, no te'm moris, viu! Creix! Menja! No t'assequis!*

Bé, tenia deu anys, i estava molt espantada, i de vegades quan t'espantes passen coses estranyes amb la màgia. La sobrecarrega, per començar. La massa mare no es va morir, i, de fet, va créixer. Molt, va créixer. Va començar a vessar espuma del pot i a caure'm per sobre les mans, i jo em vaig posar a cridar la tia Tabitha, però quan va arribar, la massa mare ja havia arribat al sac de farina que jo havia fet servir per alimentar-la i se l'havia menjat sencer. Vaig esclatar en plors, però la tia Tabitha simplement es va posar les mans al maluc i va dir:

—Encara viu, tot anirà bé —i la va ficar en un pot molt més gran, i aquest va ser el començament d'en Bob.

De fet, no estic segura que ara el poguéssim matar. Una vegada, la ciutat es va glaçar tant que ningú podia anar enlloc, i la tia Tabitha es va quedar atrapada a l'altra banda de la ciutat durant tres dies i jo no podia arribar a la fleca, i ningú no va alimentar en Bob. M'esperava que quan tornés estigués congelat o mort de gana o alguna cosa per l'estil.

En lloc d'això, la galleda s'havia mogut pel soterrani, i encara hi havia les restes d'un parell de rates escampades per allà. No se n'havia menjat els ossos. Va ser així que vam descobrir que en Bob es podia alimentar a si mateix. Encara no sé ben bé com es mou; suposo que com la floridura o un fong. En tot cas, no aixecaré la galleda per esbrinar-ho. Dubto que la galleda continui

tenint un fons, però no vull arriscar-me a fer emprenyar en Bob.

Jo soc la seva preferida, perquè soc qui l'alimenta més sovint. A la tia Tabitha la tolera. El meu oncle ja no baixa al soterrani, i diu que en Bob una vegada li va xiular com una serp. Més que xiular, devia fer més aviat una mena de rot, m'imagino.

Vaig tirar la farina per sobre d'en Bob i ell s'ho va empassar alegrement i va allargar una mena de tentacle tou. El vaig agafar i aleshores es va posar còmode i va començar a digerir la farina. No sembla que li importi que n'agafi trossos per fer pa, i continua sent la millor massa mare de la ciutat.

Però no podem explicar a ningú que li agrada menjar rates.