

ALFAGUARA



Fogwill

Nuestro modo de vida

Prólogo

Produce *Nuestro modo de vida* intentando plagiar *La luz argentina*, bella novela del narrador argentino César Aira. Un par de temas centrales —la cuestión de la pareja y el problema de la división entre lo de afuera y lo de adentro— parecían insuficientemente desarrollados en la obra de Aira y me propuse avanzar sobre ellos a partir de dos indicios: el jadeo del personaje, asociado a sus trastornos respiratorios, me conducía a la cuestión del límite entre la interioridad y la exterioridad del cuerpo del varón; la peculiar psicopatología de su mujer, Kitty, me brindaba la posibilidad de acceder al tema del límite entre la interioridad y la exterioridad de la institución familiar.

En la obra de Aira, la mujer, veinte años menor que su marido, se *desconectaba* del mundo y de sí misma toda vez que su vivienda era afectada por un corte de luz. Los cortes de energía eran frecuentes en oportunidad de la escritura de *La luz argentina*. En mi obra, la mujer de Fernando, que se llama Rita como la mujer de Aira, no se desconecta en momento alguno. Cómo producir ese corte mítico entre la vida familiar y la vida social es el problema de método de mi novela *Nuestro modo de vida*.

¿Estamos verdaderamente conectados? Cuando pienso que sí, cuando me digo «¡Sí, estamos co-

nectados!», suelo atravesar fases de diez y hasta veinte días de gran optimismo. En una etapa así compuse esta novela, lo que explica la confianza en cierta disposición de lectura que la obra trasunta y que animaba al narrador mientras la concebía.

Pero no se trata aquí del adentro y el afuera del cuerpo, ni del adentro y el afuera de las familias. Mi objeto, si se lo alcanza a detectar en la novela, es el límite entre el adentro y el afuera de la obra como representación del límite entre el adentro y el afuera de la vida humana. No sé si he producido ese objeto u otro. Quizás una próxima novela de Aira nos lo revele.

1. Sabor

Temprano esa mañana, al notar que todos los automóviles estacionados frente a su casa eran azules, Fernando pensó que tanta uniformidad era un buen augurio para el día que comenzaba. Después, en el supermercado, cuando vio al personal de la carnicería, la verdulería y la quesería vistiendo impecables guardapolvos blancos con el emblema de la empresa bordado sobre el bolsillo superior izquierdo, sin advertir que era lunes, y sin saber que cada lunes los empleados debían revistar ante sus superiores con ropa limpia para toda la semana, pensó que ese también era un buen augurio y ya no dudó que lo esperaba una jornada favorable.

«Es —se dijo mientras volvía a su casa— como si de repente hubiese llegado la primavera...»

Pero no necesitó comentar con su mujer el optimismo que ahora lo invadía: ella advirtió que su hombre llegaba convencido de estar comenzando un día bueno por su manera de entrar a la casa y por la inflexión que adoptó su voz mientras agradecía que ella se hiciera cargo de los paquetes de las compras.

En una mesa del living, cerca del balcón, estaba preparado el desayuno. La cafetera humeaba; había tostadas con manteca, casi derretida por el calor que aún conservaban las rebanadas rectangulares de pan caliente. La leche yacía en su jarra como esos lagos de

superficie muy serena que prometen un agradable descanso. El frasco inglés de mermelada de ciruelas brillaba, limpio. Los cubiertos estaban en su lugar y la azucarera de peltre, como dispuesta a presidir una ceremonia de inusitada dulzura, relucía equidistante de los bordes de la mesa que Fernando y Rita, su mujer, ocupaban durante las comidas.

Desde la cocina, llegaba la voz de Rita:

—¿Querés mariscos?

—¿Mariscos? —preguntó él, asombrado. Jamás imaginó que su mujer le ofrecería mariscos para el desayuno.

—Sí... ¡Mariscos! —gritó ella, y sus palabras se mezclaron con ecos de cajones abriéndose y cerrándose cuando explicó—: ¡Tengo ganas de probar una de esas latas que trajimos de Chile...! ¿Te acordás?

—Sí... —respondió Fernando. Recordaba que había traído de sus vacaciones un bolso de viaje con latas de picorocos y centollas disimuladas entre las botas de esquí y las camperas de duvé, para protegerlas de la revisión aduanera.

—¿Querés o no querés...? —reclamaba ella.

—¿Vos querés? —dijo él, dudando todavía.

—Claro que quiero yo... —dijo ella. Era obvio: quería.

—Entonces yo también quiero... No se me había ocurrido, pero si abrís una lata te acompaño... ¡te ayudo a comerla!

Ella no respondió, pero Fernando pudo oír el ruido del abrelatas eléctrico probando que su mujer se había decidido y estaba abriendo una de esas latas que hacía más de cuatro meses guardaban en la alacena. Recordó la aventura de la aduana: el temor de

Rita, el escozor que él mismo sintió en su abdomen mientras la mano del requisa aduanero ingresaba en el bolso y acariciaba las mangas de las camperas de duvé como si el hombre sospechase que allí guardaban latas de conserva, y el éxtasis: la misma mano, ahora amable, que aplicaba una etiqueta adhesiva mientras se oía el golpe seco del sello aprobatorio sobre los pasaportes y la orden de salida.

—Está bien... ¡Avancen hacia la salida! —había dicho el funcionario y los ojos de Fernando encontraron entonces la mirada de su mujer, ya dulce, ya aliviada, sin miedo.

Rita volvía a preguntar:

—¿Quieres un jugo de naranja Purex?

—Qué... —gritó desde el living. Había comprendido, pero no era habitual que desayunasen con jugo de naranja.

—Un Purex de naranja, un jugo... Para tomar con los mariscos —explicaba ella.

—Sí, ¡gracias! —respondió Fernando. Era comprensible: los mariscos no conjugaban bien con el café con leche, su bebida habitual de los desayunos. Pensó que Rita había tenido una buena idea: comería los mariscos, bebería el jugo de naranja y después, con una tostada con manteca y dulce de ciruela bebería el café, oscuro, apenas cortado con una pequeña nube de leche. Sintió apetito y se sentó frente a la mesa; si su mujer demorase más con su preparación en la cocina, comería una tostada, probaría un sorbo de café y desplegaría el diario para informarse de las noticias más importantes de esa mañana. Se disponía a tomar una tostada cuando llegó ella trayendo su bandeja.

—¿Qué abriste? —quiso saber.

—Centollas... —dijo su mujer, depositando la bandeja sobre la mesa— pero creo que es otra cosa... algo como almeja... algo así...

—¿Cómo puede ser...?

—Y... —recordó ella— ¡como la vez pasada! ¿Te acordás que abrimos una lata de caviar de bonito y tenía salmón, o trucha...?

—¡Cierto...! —dijo él y recordó que la tarde que compraron aquellas latas en un comercio de *delicatessen* de Viña del Mar, el patrón, un anciano holandés, había advertido:

—Esta es la mejor marca, pero a veces vienen confundidas las etiquetas... ¡No se puede saber qué traen dentro si no las abren antes...!

—¡Mejor! —se había apresurado a responder Rita, que estaba muy entusiasmada por llevar una docena de latas a Buenos Aires, y agregó dirigiéndose a él—: ¡Mejor! ¡Claro que es mejor...! ¿No es cierto, Ferdi...? —y él no había respondido aquella vez, entonces ella fundamentó su opinión—: Mejor... ¡Así podemos tener sorpresas...!

La idea de agregar una pizca de incertidumbre al destino de aquella compra parecía redoblar su entusiasmo, tan fuerte como el temor que horas después la asaltó en el hotel, cuando pensó que la aduana argentina podría requisar las doce latas con las que planeaba disfrutar y sorprender a los visitantes de su casa. Ahora llegaban los mariscos a la mesa en una pequeña fuente de porcelana y Fernando los miró mientras su mujer servía las copas de jugo de naranja: no eran centollas. Al comienzo pensó que serían ostras, porque eran fragmentos de color bermejo, parecido al de las ostras maduras, que flotaban

en aceite emulsionado con un jugo blanquecino, tal vez propio de esos moluscos, aunque la presencia de pequeñas partículas de color verde, probablemente perejil u orégano, insinuaba que podía tratarse de un aderezo especialmente preparado para ese fruto de mar.

Rita advirtió la mirada de su marido y retiró la fuente sosteniéndola con una mano mientras con la otra —la izquierda— manipulaba una pequeña cuchara y un tenedor de madera que fueron distribuyendo los seis moluscos y proporcionales cucharadas de salsa en los dos platos de pescado color celeste.

Fernando bebió parte de su jugo de naranja, miró el plato y con su tenedor levantó uno de los moluscos. Su tamaño permitiría que alguien lo comiese de un bocado: tal era su intención. No obstante, prefirió cortar el primero de los tres moluscos de su plato en dos partes, una pequeña, que comería primero para familiarizarse con el sabor, y una mayor que decidió postergar para más adelante. Era evidente: no eran ostras. Esa forma no correspondía a las ostras, aunque el color rosado parduzco invitaba a compararlas con el de las ostras maduras del Pacífico. La forma tendía hacia el cono, típico de algunos caracoles, pero Fernando dudó que se tratase de un caracol pues la base del cono, esa sección pulposa que en un caracol corresponde al monopolio, emitía pequeños desmembramientos ciliados del tamaño de un grano de quizepe, probando que no era un monopolio la base de ese cono membranoso que en su reborde externo tenía cuatro pares de delgadas antenas, como las de la langosta joven, pero sin quitina ni sustancia córnea alguna, lo que Fernando advirtió pues bastaba

rozarlas apenas con la punta del cuchillo para que esos desprendimientos de tejido fibroso se transformasen en una gelatina parduzca que se extendía por el plato, disolviéndose en el líquido aceitoso que conservaba los mariscos.

«No —pensó Fernando—, que la lata anuncie Centolla de Valdivia no significa absolutamente nada... Esto puede ser cualquier cosa...». Desde el plato subía un aroma que fácilmente pudo reconocer: era el olor del limón cuando se conjuga con una salsa de ajillo y cebolla de verdeo. Ese olor familiar lo animó a probar un primer bocado. Mordió y una extensa onda de sabor recorrió su lengua y las partes sensibles del velo de su paladar, trepando después, transformada en un placentero aroma, hasta el interior de sus fosas nasales. Era un sabor amargo, aunque muy agradable, parecido al de los hongos que en el noroeste de Brasil suelen servir con aceite de oliva y fuertes condimentos picantes.

—Gusto a hongos... —comentó a su mujer.

Ella inclinó la cabeza hacia un costado, poniendo en duda esa afirmación mientras llevaba a su boca una pieza entera de las tres que había servido en su plato. Fernando volvió a morder, masticaba ahora liberando su aliento por la nariz. El sabor —confirmaba— era idéntico al de aquellos hongos de Curitiba, pero la duda de su mujer lo llevó a atribuir esa característica amarga y perfumada a la salsa. No sería pues el sabor del molusco.

Masticó un segundo bocado. Ahora, familiarizado con esa gama de gustos tan inusual, le resultó muy agradable y mientras tragaba sin esfuerzos la pasta tibia en que se habían transformado el primer y

segundo bocado se convenció: lo que evocaba aquellos hongos era el sabor de la salsa, pero la consistencia elástica y fibrosa que estaba degustando con intenso placer entre su lengua y su paladar en nada se parecía a lo que él esperaba de un hongo, de un alga o de cualquier vegetal comestible que pudiese imaginar aquella mañana.

Ya no quedaban en su boca restos del sabor del jugo de naranja, ni el gusto a sueño que lo acompañara al afeitarse, al ducharse y mientras hacía las compras en el supermercado. Toda su boca estaba inundada por el sabor de aquel marisco. O el de su salsa: ¿cómo saberlo? Cerrando los labios, apretando los carrillos y llevando la lengua hacia atrás, producía un tenso vacío que provocaba que la saliva se adhiriese a la superficie de las mucosas, intensificando aún más la percepción del sabor que esa mañana estaba descubriendo. ¿Cómo se llamaría el molusco? Quería saber. «Nada hay —se dijo— más difícil que impregnarse del sabor agradable de algo que uno nunca podrá nombrar, especialmente, cuando lo está comiendo en ese preciso momento...».

Y estuvo a punto de comentar su pensamiento a Rita, pero desistió, ocupándose en cortar en dos mitades el segundo molusco, el de mayor tamaño, mientras ella, a su derecha, comía de un solo bocado el último marisco que quedaba en su plato. Comía con placer. Cuando masticaba la segunda mitad de su molusco, Fernando advirtió el plato vacío de su mujer y miró el último molusco en su plato: sólo quedaba ese y él aún no había podido interpretar su forma.

¿Cómo funcionarían en vida esos animalitos?, se preguntaba. Entonces, a pesar del deseo de comer-

lo entero, de un solo bocado, comenzó a examinarlo atentamente haciéndolo girar con sus dedos sobre el borde del plato, para no dañar el delicado tejido con el tenedor. ¿Era un molusco o un crustáceo? ¿Tendría cáscara o acaso habría tenido valva?

Revisando la superficie del animal observó que se componía de una apretada trama de filamentos, parecidos a las fibras musculares de los vertebrados. Siguiendo las fibras, que partían del vértice del cono y describían un helicoide a lo largo de la cara externa para introducirse a la altura de la base en el interior macizo del animal, imaginó que el aparente cono estaba constituido por el proceso de torsión de un cuerpo diferente, un cilindro quizá. Lo pensó componiendo esa descripción visual en su memoria hasta imaginar una morfología que quiso exponer a su mujer:

—Yo pienso que originalmente debió ser un animal de forma cilíndrica, hueca, sin base ni tapa. Después, al madurar, al evolucionar, uno de los bordes, suponte que haya sido el borde inferior del tubo que lo conformaba, se cerró sobre sí mismo, como si fuese un labio, a partir de lo cual, por un proceso de invaginación, la mitad inferior del bicho pasó a ser su mitad interna, y la mitad superior sería entonces lo que tenemos a la vista, ¡de allí la falsa apariencia de un cono...!

—¿Y por dónde comerían? —preguntó ella, significando que compartía la creencia de su marido sobre la evolución de ese animal.

—Y... no sé... tal vez por la piel, o por una parte de la piel... —pero no parecía satisfecho con esa explicación, y vacilando un instante se dispuso a ensayar otra.

—¿Sabés qué...?

—No —dijo su mujer.

—Quién sabe tienen la habilidad de volver a su forma cilíndrica inicial. Entonces, incorporando en ese tubo hueco un organismo pequeño, un pececillo, o un alguita, lo comerán cerrando su base como si fuera un labio, y al plegarse lo rodearían o lo disolverían con alguna secreción digestiva especial...

—Puede ser... —aprobó Rita y contemplando con admiración a su marido dijo—: ¡Tendríamos que preguntarle a Willy Bog!

Willy Bog era un amigo biólogo, especialista en genética de los virus. Tenía grandes bigotes color rojizo que le daban aspecto de napolitano. «Rita tiene razón —pensó Fernando—. Willy Bog podría aclararnos mucho sobre este animalito, y hasta quizá le sepa el nombre».

—Lo bueno —comentó— sería si él supiese si tiene cáscara, o un caracol, o valvas... ¿no es cierto?

—Sí —dijo ella—, aunque a mí me da la impresión de que cáscara dura no ha de tener... ¡Pero es muy raro!

—¿Qué es raro?

—El bicho —dijo ella—, el animal es raro: si es cierto que funciona como vos dijiste, es un bicho muy raro, porque la parte de adentro de él es en realidad la parte de afuera, y lo que vemos nosotros que es su parte de afuera, en la vida real, él la debe sentir como su parte de adentro.

—No es mala idea —aprobó Fernando, y apoyado sobre su tenedor, sin pincharlo, llevó a su boca el tercer molusco y se lo comió entero casi sin masticar, para disfrutar la sensación de esa sustancia elástica

colándose por su garganta y venciendo la resistencia de los músculos de su faringe.

Después comió una tostada con manteca y bebió jugo de naranja, y con el sabor de los frutos de mar impregnados aún en su boca comió otra tostada con dulce de ciruela, mientras bebía su taza de café, apenas cortado con una nube de leche. Lamentablemente, ya estaba tibio. Hubiese preferido beber el café bien caliente, pero no lo comentó con Rita para que ella no imaginase que la censuraba por el cambio de rutina que había provocado con su propuesta de comer mariscos en el desayuno, que —bien convencido estaba ahora de eso— no había sido una idea mala, sino todo lo contrario: había sido una idea excelente.