

Boris Vian

La espuma de los días

Traducción de Luis Sastre Cid



Alianza editorial
El libro de bolsillo

Título original: *L'écume des jours*

Primera edición: 1993

Cuarta edición: 2019

Segunda reimpresión: 2022

Diseño de colección: Estrada Design

Diseño de cubierta: Manuel Estrada

Ilustración de cubierta: *Patinadores a contraluz*

© Photo by Wolff & Tritschler / Corbis via Getty Images

Selección de imágenes: Carlos Caranci Sáez

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

© 1963, Société Nouvelle des Éditions Pauvert

© Alianza Editorial, S. A., Madrid, 1993, 2022

Calle Juan Ignacio Luca de Tena, 15

28027 Madrid

www.alianzaeditorial.es



PAPEL DE FIBRA
CERTIFICADA

ISBN: 978-84-206-8811-4

Depósito legal: M. 32.085-2018

Printed in Spain

Si quiere recibir información periódica sobre las novedades de Alianza Editorial, envíe un correo electrónico a la dirección: alianzaeditorial@anaya.es

A mi bibi

Prefacio

En la vida, lo esencial es formular juicios *a priori* sobre todas las cosas. En efecto, parece ser que las masas están equivocadas y que los individuos tienen siempre razón. Es menester guardarse de deducir de esto normas de conducta: no tienen por qué ser formuladas para ser observadas. En realidad, sólo existen dos cosas importantes: el amor, en todas sus formas, con mujeres hermosas, y la música de Nueva Orleans o de Duke Ellington. Todo lo demás debería desaparecer porque lo demás es feo, y toda la fuerza de las páginas de demostración que siguen procede del hecho de que la historia es enteramente verdadera, ya que me la he inventado yo de cabo a rabo. Su realización material propiamente dicha consiste, en esencia, en una proyección de la realidad, en una atmósfera oblicua y recalentada, sobre un plano de referencia irregularmente ondulado y que presenta una distorsión. Como puede verse, es un procedimiento confesable donde los haya.

Nueva Orleans,
10 de marzo de 1946

1

Colin estaba terminando de asearse. Al salir del baño, se había envuelto en una amplia toalla de rizo, dejando sólo al descubierto las piernas y el torso. Cogió el pulverizador del estante de cristal y roció sus cabellos claros con fluida y perfumada esencia. El peine de ámbar dividió la sedosa masa en largas estrías rubias, de un leve matiz anaranjado, semejantes a los surcos que hubiera podido trazar con el tenedor en la mermelada de albaricoque alguien que jugara a ser labrador. Colin dejó el peine y, armándose del cortaúñas, recortó en bisel los extremos de sus párpados mates para impregnar de misterio su mirada. Tenía que hacerlo a menudo porque le volvían a crecer con rapidez. Encendió la lamparita del espejo de aumento y se acercó para cerciorarse del estado de su cutis. Algunas espinillas brotaban junto a las aletas de la nariz. Viéndose tan feas en

el espejo de aumento, se ocultaron con presteza bajo la piel y, satisfecho, Colin apagó la lámpara. Se quitó la toalla que le ceñía la cintura y se pasó una puntita entre los dedos de los pies para absorber los últimos restos de humedad. En el espejo, se podía ver a quién se parecía: al rubio que representaba el papel de Slim en la película *Hollywood Canteen*. Tenía la cabeza redonda, las orejas pequeñas, la nariz recta, la tez dorada. Sonreía a menudo con una sonrisa de niño pequeño, lo que, por fuerza, había acabado por hacerle un hoyito en la barbilla. Era bastante alto, delgado, de piernas largas, y muy simpático. El nombre de Colin le iba bastante bien. Hablaba con dulzura a las muchachas y alegremente a los muchachos. Casi siempre estaba de buen humor; el resto del tiempo, dormía.

Dejó vaciarse la bañera practicando un agujero en el fondo. El suelo del cuarto de baño, de baldosas de gres cerámico color amarillo claro, hacía una suave pendiente que orientaba el agua hacia un orificio situado exactamente sobre la mesa de despacho del inquilino que habitaba el piso de abajo. Éste, hacía poco tiempo, y sin advertir a Colin, había cambiado la mesa de sitio. Ahora, el agua caía sobre la despensa.

Deslizó los pies en unas sandalias de piel de murciélagos y se puso un elegante atuendo de estar en casa: pantalón de pana del color verde del agua muy profunda y chaqueta de calamaco color avellana. Puso la toalla a secar en la percha, colocó la alfombrilla de baño en el borde de la bañera y la roció de sal gorda para eliminar toda el agua que tuviera. La alfombra comenzó a babear, formando racimos de burbujitas jabonosas.

Salió del cuarto de baño y se dirigió a la cocina a fin de inspeccionar los últimos preparativos para la cena; Chick, que vivía muy cerca, iba a ir a cenar, como hacía todos los lunes por la noche. No era más que sábado, pero Colin tenía ganas de verlo y de hacerle saborear el menú preparado con serena alegría por Nicolás, su nuevo cocinero. Chick, soltero como él, tenía también su misma edad, veintidos años, y gustos literarios afines, pero menos dinero. Colin poseía una fortuna suficiente para vivir bien sin trabajar para nadie. En cambio, Chick tenía que acudir todas las semanas al ministerio para ver a su tío y pedirle dinero prestado, porque su profesión de ingeniero no le daba para vivir al nivel de los obreros que mandaba y resultaba difícil dar órdenes a personas mejor vestidas y mejor nutridas que uno. Colin le ayudaba cuanto podía, invitándole a cenar siempre que venía a mano, pero el orgullo de Chick le obligaba a andar con tacto y no demostrar, con favores demasiado frecuentes, que creía que le estaba ayudando.

El pasillo de la cocina, acristalado a ambos lados, era claro y un sol brillaba por cada uno de ellos, porque a Colin le gustaba mucho la luz. Casi por doquier había grifos de latón lustrados con esmero. Los jugueteos de los soles sobre los grifos producían efectos maravillosos. A los ratones de la cocina les gustaba bailar al son del ruido que hacían los rayos de sol al rebotar en los grifos, y corrían tras las burbujitas que aquéllos hacían al pulverizarse contra el suelo, como si fueran chorritos de mercurio amarillo. Colin acarició de paso a un ratón; era gris y menudo, tenía unos bigotes negros muy largos, y estaba asombrosamente lustroso. El cocinero les daba muy bien de comer,

sin dejarles engordar demasiado. Los ratones no hacían ruido durante el día y sólo jugaban en el pasillo.

Colin empujó la puerta pintada de esmalte de la cocina. El cocinero, Nicolás, vigilaba su cuadro de mandos. Estaba sentado delante de un tablero también pintado de esmalte color amarillo claro, donde estaban colocados los cuadrantes correspondientes a los diversos aparatos culinarios que se alineaban a lo largo de las paredes. La aguja del horno eléctrico, graduado para el pavo asado, oscilaba entre «casi» y «a punto». Se acercaba el momento de retirarlo. Nicolás pulsó un botón verde que accionaba el palpador sensible. Éste penetró sin encontrar resistencia, y en ese mismo momento la aguja marcó «a punto». Con rápido ademán, Nicolás cortó la corriente del horno y puso en marcha el calentaplatos.

—¿Estará bueno? —preguntó Colin.

—El señor puede estar seguro —afirmó Nicolás—. El pavo estaba perfectamente calibrado.

—¿Qué nos ha preparado de entrada?

—Dios mío —dijo Nicolás—, por una vez no he innovado nada. Me he limitado a plagiar a Gouffé.

—¡Podría haber escogido peor maestro! —observó Colin—. Y ¿qué parte de su obra va a usted a reproducir?

—Está en la página 638 de su *Libro de cocina*. Voy a leerle al señor el pasaje a que me refiero.

Colin se sentó en un taburete de asiento acolchado con caucho alveolado revestido de seda parafinada a tono con el color de las paredes, y Nicolás se expresó en los siguientes términos:

—«Se hace pasta de hojaldre como para una entrada. Se prepara una anguila de buen tamaño, que se cortará en

rodajas de tres centímetros. Éstas se ponen en una cacerola con vino blanco, sal, pimienta, cebolla en rodajas, una ramita de perejil, tomillo, laurel y una puntita de ajo.» La puntita no he podido afilarla como me habría gustado –continuó Nicolás–, la piedra está muy gastada.

–Haré que la cambien –dijo Colin.

Nicolás prosiguió:

–«Una vez cocida, la anguila se retira de la cacerola y se pone en una sartén. El caldo se pasa por la estameña, se le añade salsa española y se reduce hasta que la salsa se adhiera a la cuchara. Se pasa por el tamiz, se recubre con ella la anguila y se le da un hervor durante dos minutos. Se coloca la anguila dentro del hojaldre. Éste se rodea de un collar de champiñones vueltos hacia dentro y se le pone un ramito de lechas de carpa en el centro. Por último, se baña con la salsa que haya quedado.»

–De acuerdo –aprobó Colin–. Creo que a Chick le gustará.

–No tengo el placer de conocer al señor Chick –dijo Nicolás–, pero si no le gusta la próxima vez haré otra cosa, y eso me permitirá determinar casi con certeza el orden espacial de sus gustos y aversiones.

–¡Hum!... –dijo Colin–. Le dejo, Nicolás. Voy a ocuparme de poner la mesa.

Atravesó el pasillo en sentido contrario y cruzó el *office* hasta llegar al comedor-gabinete, cuyas paredes beige rosado y alfombra azul pálido eran un descanso para la vista.

La pieza, de cuatro metros por cinco poco más o menos, daba a la avenida de Louis Armstrong a través de dos ventanas alargadas. Espejos sin azogue se deslizaban por las paredes laterales, dejando entrar los aromas de la

primavera cuando ésta reinaba en el exterior. En el lado opuesto a las ventanas, una mesa de roble, suave al tacto, ocupaba uno de los rincones de la sala. Dos banquetas en ángulo recto se hallaban a dos lados de la mesa y sillas a juego, con almohadones de piel, ornaban los dos lados restantes. El mobiliario de la sala comprendía, además, un largo mueble de pequeña altura acondicionado como discoteca, un gramófono de la máxima potencia y un mueble, simétrico del anterior, que contenía los tirachinas, los platos, los vasos y demás aparejos utilizados para comer entre gentes civilizadas.

Colin escogió un mantel azul a juego con la alfombra. Colocó en medio del mantel un centro de mesa constituido por un bocal con formol en cuyo interior dos embriones de pollo parecían remedar *El espectro de la rosa* en la coreografía de Nijinsky. En torno, algunas ramas de mimosa en tiras: el jardinero de unos amigos la obtenía cruzando mimosa de bolas con la cinta de regaliz negro que se encuentra en los merceros al salir de la escuela. Acto seguido, tomó, uno para cada uno, dos platos de porcelana blanca adornados por rejillas de oro transparente, y unos cubiertos de acero inoxidable con mangos calados, cada uno de ellos con una mariquita disecada aislada entre dos plaquitas de plexiglás para dar buena suerte. Puso también copas de cristal y servilletas plegadas en forma de bonete de cura; esto llevaba cierto tiempo. Apenas había dado fin a estos preparativos, cuando la campanilla se separó de la pared y le anunció la llegada de Chick.

Colin desvaneció un ficticio pliegue de la servilleta y acudió a abrir.

—¿Qué tal? ¿Cómo estás? —preguntó Chick.

–Bien, ¿y tú? –replicó Colin–. Quitate la gabardina y ven a ver lo que está haciendo Nicolás.

–¿Tu cocinero nuevo?

–Sí –dijo Colin–. Se lo cambié a mi tía por el antiguo y un kilo de café belga.

–¿Es bueno?

–Parece saber lo que se hace. Es discípulo de Gouffé.

–¿El hombre de la maleta grande? –inquirió Chick aterrado, y su bigotito negro descendió trágicamente.

–Claro que no, tonto. De Jules Gouffé, el famoso cocinero.

–Bueno, sabes, es que yo... –dijo Chick–, aparte de Jean-Sol Partre, no leo gran cosa.

Siguió a Colin por el embaldosado pasillo, acarició a los ratones y, de paso, puso unas gotitas de sol en su encendedor.

–Nicolás –dijo Colin–, le presento a mi amigo Chick.

–Buenos días, señor –dijo Nicolás.

–Buenos días, Nicolás –dijo Chick–. ¿No tiene usted una sobrina que se llama Alise?

–Sí, señor –dijo Nicolás–. Y una linda muchacha, por cierto, si se me permite el comentario.

–Se parece mucho a usted –dijo Chick–. Aunque en lo tocante al busto, haya algunas diferencias.

–Yo soy bastante ancho –dijo Nicolás– y ella está más desarrollada en sentido perpendicular, si el señor me permite esta puntualización.

–Bueno –dijo Colin–, ya estamos casi en familia. No me había dicho usted que tenía una sobrina, Nicolás.

–Mi hermana ha seguido el mal camino, señor –dijo Nicolás–. Ha cursado estudios de filosofía. No son cosas

de las que guste envanecerse en una familia orgullosa de sus tradiciones...

–Bueno... –dijo Colin–, creo que tiene usted razón. Ahora, enséñenos ya ese pastel de anguila...

–Sería peligroso abrir el horno en este momento –advirtió Nicolás–. Podría producirse una desecación consecutiva a la introducción de aire menos rico en vapor de agua que el que ahora está encerrado dentro.

–Yo –dijo Chick– preferiría llevarme la sorpresa al verlo en la mesa.

–No puedo menos que aprobar al señor –dijo Nicolás–. ¿El señor me permitiría reanudar mi labor?

–Pues claro, Nicolás, por favor.

Nicolás volvió a su trabajo, que consistía en desmoldar filetes de lenguado en áspic adornados con láminas de trufa, que habrían de servir de guarnición a los entremeses de pescado. Colin y Chick salieron de la cocina.

–¿Quieres un aperitivo? –preguntó Colin–. Ya he terminado mi pianóctel, podrías probarlo.

–¿Qué tal funciona? –preguntó Chick.

–A la perfección. Me ha costado ponerlo a punto, pero el resultado ha superado todas mis esperanzas. A partir de *Black and Tan Fantasy* he conseguido una mezcla verdaderamente prodigiosa.

–¿En qué principio te basas? –preguntó Chick.

–A cada nota –dijo Colin– hago corresponder un alcohol, un licor o bien un aroma. El pedal corresponde al huevo batido y la sordina al hielo. Para el agua de Seltz hace falta un trino en el registro agudo. Las cantidades están en proporción directa a la duración: a la semifusa equivale un dieciseisavo de unidad, a la negra la unidad,

y a la redonda cuatro unidades. Cuando se toca una canción lenta, se activa un sistema de registro para que no aumenten las medidas –lo que daría un cóctel demasiado abundante–, aunque sí el contenido de alcohol. Y además se puede, si se quiere, según la duración de la canción, hacer variar el valor de la unidad, reduciéndolo por ejemplo a una centésima parte, para obtener una bebida en la que se tengan en cuenta todas las armonías mediante una regulación lateral.

–Es bastante complicado, ¿eh? –dijo Chick.

–El conjunto funciona a base de contactos eléctricos y relés. No te doy detalles, tú entiendes de eso. Y además el piano funciona de verdad.

–¡Fantástico! –dijo Chick.

–Sólo hay algo fastidioso –añadió Colin–, y es el pedal para el huevo batido. He tenido que poner un sistema especial de enganche, porque cuando se toca un ritmo demasiado caliente, caen trozos de tortilla en el cóctel y resulta difícil de tragar. Lo arreglaré, pero de momento basta con tener cuidado. Y el sol grave da crema fresca.

–Me voy a hacer un cóctel a base de *Loveless Love* –dijo Chick–. Va a ser algo tremendo.

–Está todavía en el cuarto trastero, donde me he hecho un taller –dijo Colin–, porque no he tenido tiempo de atornillar las placas de protección. Ven. Vamos a ver. Voy a ajustarlo para dos cócteles de veinte centilitros aproximadamente para empezar.

Chick se sentó al piano. Cuando terminó la pieza, una parte del panel delantero se abatió con un golpe seco y apareció una fila de vasos. Dos de ellos estaban llenos hasta el borde de una apetitosa mezcolanza.

–Tengo un cierto temor –dijo Colin–. Ha habido un momento en que has dado una nota falsa. Por suerte, estaba en la armonía.

–¿Pero este cacharro tiene en cuenta la armonía? –dijo Chick.

–No del todo –dijo Colin–. Sería demasiado complicado. Tiene unas pocas limitaciones. Anda, bebe, y vamos a la mesa.

2

–Este pastel de anguila está exquisito –dijo Chick–. ¿Quién te dio la idea de hacerlo?

–Fue Nicolás quien tuvo la idea –dijo Colin–. Hay, mejor dicho, había una anguila que se asomaba todos los días a su lavabo por el grifo del agua fría.

–Es curioso –dijo Chick–. ¿Por qué lo hacía?

–La anguila sacaba la cabeza y se merendaba el tubo de dentífrico apretando por arriba con los dientes. Nicolás sólo usa un dentífrico americano con sabor a piña y, por lo visto, la tentó.

–¿Y cómo la capturó? –preguntó Chick.

–Puso una piña entera en lugar del tubo. Cuando se comía la pasta de los dientes, podía engullírsela y volver a esconder la cabeza enseguida, pero con la piña entera la cosa cambia, y cuanto más tiraba, más se le hundían los dientes en la piña. Entonces Nicolás...

Colin se calló.

–¿Qué hizo Nicolás? –dijo Chick.

–No me atrevo a decírtelo, a lo mejor te quita el apetito.

–Vamos... anda –dijo Chick–. No me queda casi nada.

–Nicolás entró en ese preciso momento y le seccionó la cabeza con una hoja de afeitar. Después abrió el grifo y salió el resto.

–¿Y eso es todo? –dijo Chick–. Sírveme más pastel. Espero que la anguila tenga una familia numerosa dentro de la tubería.

–Nicolás ha puesto pasta de dientes de sabor a fram-buesa, a ver qué pasa... –dijo Colin–. Pero dime, ¿esa Alise de que hablaste a Nicolás...?

–La tengo en cartera ahora. La conocí en una confe-rencia de Jean-Sol. Estábamos los dos tumbados boca abajo debajo del estrado, y así nos conocimos.

–¿Cómo es esa chica?

–No sé decirte –añadió Chick–. Es guapa...

–Ya.

Nicolás volvía. Traía el pavo.

–Pero siéntese con nosotros, Nicolás –dijo Colin–. Al fin y al cabo, como decía Chick, usted es casi de la fami-lia.

–Primero voy a ocuparme de los ratones, si el señor no tiene inconveniente. Ahora vuelvo, el pavo ya está trin-chado... la salsa está ahí...

–Vas a ver –dijo Colin–. Es una salsa de crema de man-go y de enebrina cosida dentro de lonjas de ternera teji-das. Se aprieta encima y sale en forma de filetes.

–¡Estupendo! –dijo Chick.

–¿No podrías darme una idea de cómo conseguiste en-trar en relación con ella?... –prosiguió Colin.

–Bueno... –dijo Chick–, yo le pregunté si le gustaba Jean-Sol Partre, y ella me contestó que coleccionaba sus

obras... Entonces yo le dije «yo también», y cada vez que yo le decía algo ella contestaba «yo también», y viceversa... Entonces, al final, para hacer un experimento existencialista, le dije: «Te quiero mucho», y ella dijo: «¡Oh!».

–El experimento falló –dijo Colin.

–Sí –dijo Chick–. Pero de todas formas no se marchó. Entonces le dije: «Yo voy por aquí», y ella dijo: «Yo no», y añadió: «Yo voy por aquí».

–Extraordinario –dijo Colin.

–Bueno, entonces yo dije: «Yo también» –añadió Chick–. Y me fui con ella a todas partes...

–¿Y cómo terminó todo? –dijo Colin.

–¡Bah!... –dijo Chick–. Era el momento de irse a la cama...

Colin se atragantó y se bebió medio litro de borgoña antes de recuperarse.

–Mañana voy con ella a patinar –dijo Chick–. Es domingo. ¿Te quieres venir? Vamos por la mañana porque no hay mucha gente. Me fastidia un poco –observó– porque yo patino mal, pero podremos hablar de Partre.

–Bueno, iré... –prometió Colin–. Iré con Nicolás... A lo mejor tiene otras sobrinas...

3

Colin bajó del metro y subió las escaleras. Se equivocó de salida y tuvo que dar la vuelta a la estación para orientarse. Determinó la dirección del viento con un pañuelo de seda amarillo y el color del pañuelo, transportado por

el viento, se posó en un gran edificio de forma irregular que adoptó así el aspecto de la pista de patinaje Molitor.

Daba hacia él la piscina de invierno. Pasó de largo y, por la fachada lateral, penetró en aquel organismo petrificado atravesando una puerta de dos hojas batientes, acristaladas y con rejas de cobre. Presentó su tarjeta de socio, y ésta guiñó el ojo al inspector por medio de dos agujeritos redondos ya practicados en ella. El inspector respondió con una mirada de complicidad, pero no por eso dejó de abrir un tercer agujero en la cartulina anaranjada, y la tarjetita quedó ciega. Sin escrúpulo alguno, Colin la volvió a colocar en su portapiel de monedas de Rusia y tomó a la izquierda por el pasillo solado de caucho que conducía a las filas de cabinas. En la planta baja no quedaba ya ninguna libre, así que subió la escalera de hormigón, cruzándose con seres gigantes por estar encaramados sobre cuchillas metálicas verticales, que se esforzaban por hacer cabriolas con naturalidad pese a los evidentes impedimentos. Un hombre con chándal blanco le abrió una cabina, se guardó la propina que, aunque se supone que se dan para beber, le serviría para comer, porque tenía cara de mentiroso, y lo dejó abandonado en aquella celda después de haber trazado las iniciales del cliente con una desgana tiza en un rectángulo ennegrecido dispuesto a tal efecto en el interior. Colin observó que el tipo no tenía cabeza de hombre, sino de paloma, y no pudo comprender por qué le habían destinado al servicio de la pista de patinaje, en lugar de a la piscina.

De la pista subía un rumor ovalado que la música de los altavoces, diseminados por doquier, complicaba. El

deslizamiento de los patinadores no alcanzaba aún el nivel sonoro de los momentos de gran afluencia, cuando presenta una cierta analogía con el ruido de los pasos de un regimiento sobre el barro que salpicara el adoquinado. Colin buscó con la vista a Alise y a Chick, pero no los vio en el hielo. Nicolás vendría a buscarle un poco más tarde; tenía todavía que hacer en la cocina para preparar la comida del mediodía.

Colin se desató los zapatos y advirtió que las suelas estaban partidas. Sacó del bolsillo un rollo de tafetán engomado, pero no quedaba bastante. Colocó entonces los zapatos en un charquito que se había formado debajo de la banqueta de cemento y los regó con abono concentrado para que el cuero volviera a crecer. Se puso un par de calcetines de lana con anchas franjas amarillas y violetas alternas y se calzó los patines. Las cuchillas de éstos estaban divididas en dos por la parte de delante para poder hacer los cambios de dirección con mayor facilidad.

Salió de la cabina y volvió a bajar un piso. Los pies se le torcían un poco en las alfombras de caucho perforado que revestían los pasillos de hormigón. En el momento en que iba a lanzarse a la pista, tuvo que volver a subir a toda prisa los dos escalones de madera para no caer: una patinadora, al terminar de trazar una magnífica águila grande, acababa de poner un gran huevo que se estrelló contra los pies de Colin.

Mientras uno de los pajes-limpiadores venía a recoger los fragmentos esparcidos, Colin divisó a Chick y a Alise, que llegaban por el otro extremo de la pista. Les hizo una señal que no vieron y Colin se lanzó a su encuentro, pero no tuvo en cuenta la circulación giratoria. La consecuen-

cia fue la rápida formación de un considerable montón de patinadores que protestaban, a los que vinieron a sumarse, de segundo en segundo, seres humanos que agitaban el aire desesperadamente con los brazos, con las piernas, con los hombros y con sus cuerpos enteros antes de confundirse con los primeros que habían caído sobre el hielo. Como el sol había hecho derretirse la superficie de éste, por debajo del amasijo humano se oía un chapoteo.

En poco tiempo, nueve décimos de los patinadores se habían congregado allí, con lo que Chick y Alise disponían de la pista entera para ellos solos, o casi. Se aproximaron a la masa hormigueante, y Chick, reconociendo a Colin por sus patines bífidos, le sacó de ella cogiéndole por los tobillos. Se dieron la mano. Chick presentó a Alise y Colin se puso a la izquierda de ésta, a cuyo lado derecho estaba ya Chick.

Al llegar al extremo derecho de la pista se apartaron para dejar sitio a los pajes-limpiadores que, desesperando encontrar entre la montaña de víctimas otra cosa que pingajos sin interés de individualidades disociadas, se habían armado de rasquetas para hacer desaparecer a la totalidad de los caídos, a los que empujaban hacia el sumidero de desechos, entonando el himno de Molitor compuesto por Vaillant-Couturier en 1709 y que comienza con las siguientes palabras:

Señores y señoras,
sírvanse evacuar la pista
(por favor)
para poder proceder a
la limpieza...