

LA SOCIEDAD GASTRONÓMICA

Y OTROS CUENTOS PARA *GOURMETS*

**TANIZAKI • DAZAI • MIYAZAWA • OKAMOTO •
HAYASHI • KAMITSUKASA • NAGAI • ODA • SAKAGUCHI**

**Traducción del japonés:
Isami Romero Hoshino**



Copyright © 2016 Quaterni de esta edición en lengua española

© Quaterni es un sello y marca comercial registrados

Traducción del japonés: Isami Romero Hoshino

Revisión y adaptación: Juan Jiménez Ruiz de Salazar

La sociedad gastronómica y otros cuentos para *gourmets*

Reservados todos los derechos.

Ninguna parte de este libro incluida la cubierta puede ser reproducida, su contenido está protegido por la Ley vigente que establece penas de prisión y/o multas a quienes intencionadamente reprodujeren o plagiaren, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución en cualquier tipo de soporte existente o de próxima invención, sin autorización previa y por escrito de los titulares de los derechos del copyright. La infracción de los derechos citados puede constituir delito contra la propiedad intelectual. (Art. 270 y siguientes del Código Penal). Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra a través de la web: www.conlicencia.com; o por teléfono a: 91 702 19 70 / 93 272 04 47)

ISBN: 978-84-944649-4-2

EAN: 9788494464942

IBIC: FA

QUATERNI

Calle Mar Mediterráneo, 2 – N-6

28830 SAN FERNANDO DE HENARES, Madrid

Teléfono: +34 91 677 57 22

Fax: +34 91 677 57 22

Correo electrónico: info@quaterni.es

Internet: www.quaterni.es

Editor: José L. Ramírez C.

Diseño de colección: Quaterni

Diseño de cubierta: Cuadratín

Maquetación: Grupo RC

Impresión: Estugraf, S.L.

Depósito Legal: M-35477-2016

Impreso en España

21 20 19 18 17 16 (10)

El papel utilizado en esta impresión es ecológico y libre de cloro

ÍNDICE

Prólogo	7
Nota de traducción	15
La sociedad gastronómica, de Jun'ichirō Tanizaki.....	17
La maldición del <i>mochi</i> , de Ango Sakaguchi.....	63
El acordeón y el pueblo de pescados, de Fumiko Hayashi.....	79
Yōkan, de Kafū Nagai	105
Meoto-zenzai, de Sakunosuke Oda.....	115
La piel de <i>hamo</i> , de Shōken Kamitsukasa	165
Cerezas, de Osamu Dazai.....	189
La señora de los festines, de Osamu Dazai.....	197
Las reminiscencias del alcohol, de Osamu Dazai.....	207
Los espíritus del hogar, de Kanoko Okamoto.....	219
Shokuma: el demonio de la comida, de Kanoko Okamoto	235
El cerdo de la Escuela Agrícola de Frandon, de Kenji Miyazawa	291

LA SOCIEDAD GASTRONÓMICA

Jun'ichirō Tanizaki

I

El amor de los miembros de la Sociedad Gastronómica por la comida casi igualaba al que sentían por las mujeres sensuales. Eran todos unos holgazanes. No trabajaban, sino que se dedicaban a apostar, a comprar mujeres o a buscar delicias que comer. Disfrutaban de probar sabores diferentes, les llenaba de orgullo mostrar platos distintos a sus compañeros, como cuando conseguían alguna mujer preciosa. Si algún chef podía preparar un manjar exquisito, encontrarían la forma de contratarlo para que les cocinara algo. Pensaban que era como monopolizar una obra maestra de arte. No les importaba lo que tuvieran que gastar en ello.

Su teoría favorita era: «Si en las artes hay maestros únicos, debe existir un genio semejante en la gastronomía». ¿Por qué pensaban eso? Según decían, la cocina era arte y, por tanto, contenía un efecto estilístico mayor que la poesía, la música o la pintura. Cuando se quedaban satisfechos con la comida, incluso antes, cuando se sentaban a una mesa con platos deliciosos y hermosos, entraban en un éxtasis similar al que conseguían al escuchar a una orquesta maravillosa. Habían llegado a comprender que la gastronomía no solo llevaba a la

felicidad a su carne, sino también a su espíritu. Dado que el demonio tenía el mismo poder que Dios, no solo con respecto a la comida, sino con todo lo que brindara satisfacción, cuando llegaran al éxtasis, serían felices.

Por eso, vivían siempre dedicados a la gastronomía y se pasaban todo el año llenando sus enormes barrigas. La grasa no estaba solo en sus panzas, sino que ocupaba todas las partes del cuerpo. Sus mejillas y sus muslos estaban llenos de sebo, como la carne que se emplea para el *cerdo de Dongpo*⁴. Tres de ellos tenían diabetes y estaban al borde de la muerte, y todos los miembros sufrían de dilatación gástrica. Algunos estuvieron a punto de fallecer de apendicitis. Sin embargo, su estúpida vanidad, por un lado, y, por otro, su fidelidad a la «filosofía de la gastronomía» que profesaban conseguían que ninguno temiera las enfermedades. Aunque sintieran miedo por dentro, no había ninguno que tuviera agallas para salirse de la Sociedad.

«Todos moriremos de cáncer de estómago, sin duda», se decían y se carcajeaban. Se parecían a los pobres patos que entraban en lugares oscuros donde los hacían engordar para luego ser cocinados. No sabían si sus vidas terminarían cuando quedaran satisfechos y se convirtieran ellos mismos en un gran manjar. Hasta que llegara ese momento, todos los días engullían y eructaban. Nunca dejaban de sentir gula, a pesar de conocer su destino.

II

Dado que se reunían unos tipos tan extravagantes, la Sociedad solo podía alcanzar la cifra de cinco miembros. Cuando tenían tiempo libre, y siempre lo tenían, solían apostar, ya fuera en sus casas o en el balcón de la Sociedad. Solían jugar

4 Plato chino. Es estómago de cerdo salteado.

al Hana-awase⁵, al Inoshikachō⁶, al Bridge, al Napoleón⁷, al Póker, al Black Jack o al Five Hundred... En todo apostaban dinero. Habían logrado pulir sus técnicas en este tipo de juegos de apuestas y todos se habían convertido en grandes jugadores. Cuando llegaba la noche, el dinero recaudado en las apuestas se empleaba para organizar el festín del día. Este se realizaba en la mansión de alguno de los miembros, pero también se podía trasladar a algún restaurante de la ciudad.

No obstante, aunque se hiciera en algún mesón, ya se habían cansado de los restaurantes famosos de Tokio. El Mikawayaya de Akasaka, el Kinsui de Hamachō, el Okitsuan de Asabu, el Jishōken de Tabata, el Shimamura de Nihonbashi, el Ōtokiwa, el Shōtokiwa, el Hasshin, el Naniwaya... Ya habían arrasado con todos esos restaurantes de comida japonesa; para entonces, ya no sentían ningún placer al ir a esos lugares. «¿Qué cenaremos?», se preguntaban cada mañana, sintiéndose muy deprimidos. Incluso mientras apostaban, los atormentaba la cena de ese día.

—Esta noche, yo quisiera cenar *suimono*⁸ de *suppon*⁹ hasta quedar lleno —se lamentó alguien en mitad de una jugada. Al resto no se le había ocurrido ninguna alternativa, y se sentían realmente mortificados. De inmediato, empezaron a sentir un apetito que se transmitía como si fuera electricidad. Querían resistirse a la situación, pero al final accedieron.

5 Una variante del Hanafuda (baraja de naipes japoneses) que suele jugarse entre tres jugadores. Cada jugador tiene que combinar los naipes que tiene en la mano con los que están en el centro.

6 Una variante del Hanafuda, en la cual ciertas cartas tienen unos puntos determinados.

7 Juego de bazas que usa los naipes ingleses. Su nombre deriva del Nap (Napoleón) británico, pero es un juego totalmente distinto.

8 Sopa en la que, generalmente, se emplea un caldo cuya base está preparada con sal, salsa de soja o *miso*. Se añaden además verduras o algún tipo de marisco.

9 Tortuga de caparazón blando.

Desde ese momento, sus caras y sus ojos mostraron un tremendo brillo vulgar como el de un mocoso. Se parecía al de cualquier jugador en su basteza, pero tenía otra fisonomía.

—Ah, un *suppon*. Vamos a tragarnos todos los que podamos... Pero ¿podremos hacerlo en algún restaurante de Tokio? —suspiró afligido otro de los miembros. Aunque apenas había llegado a ser un susurro, debilitó en parte la gula que sentían los presentes y, casi de manera natural, las partidas de cartas fueron decayendo.

—Oíd, es imposible realizarlo en Tokio. Vayámonos a Kioto en el tren de esta noche, dirijámonos al Maruya del barrio de Kamishiken. Allí sí que podremos comernos *suppon* mañana a la hora de la comida hasta quedarnos satisfechos —dijo otro.

—Está bien, es una buena idea. Vayamos a Kioto, a donde sea. Ahora que me han entrado ganas de comerlos, no puedo quedarme así.

Fue en ese momento, en que, por primera vez en esa noche, se sintieron aliviados. Además, en sus estómagos surgió una gula de una potencia inconmensurable. Se subieron, por tanto, en el tren nocturno rumbo a Kioto solo para ir a comer *suppon* y, a la noche del día siguiente, volvieron a Tokio en el mismo ferrocarril, que hacía temblar sus grandes barrigas llenas de sopa de ese tipo de tortuga.

III

Sus caprichos cada vez eran más extremos. Un día, fueron a Ōsaka para comerse un *chaduke*¹⁰ de besugo, otro, a Shimonoseki solo para devorar un plato de pez globo, incluso, una vez, fueron a un pueblo nevado porque les pudo la nostalgia

10 Conocido también como *ochaduke*. Es un tazón de arroz cocido que contiene pedazos de pescado, alga o marisco en el cual se coloca té verde.

y quisieron tomar un *hatahata*¹¹, un pescado famoso de Akita. Cuanto más tiempo pasaba, más se adormecía su paladar frente a las «gastronomías comunes». Fuera el plato que fuera, no conseguían sentirse sorprendidos o excitados por el sabor. Por supuesto, ya se habían hartado de la comida japonesa. Y si no iban a los países occidentales, no tenía sentido probar la occidental. Ni siquiera la propia comida china, la más avanzada del mundo y la de mayor variedad, conseguía motivarlos, pues les parecía tan aburrida como si estuvieran tomando un vaso de agua.

Tenían que llenar sus estómagos. Pero, como se trataba de un grupo de gente a la que le importaba más satisfacer sus apetitos que la enfermedad de sus padres, no es necesario explicar cuán preocupados y malhumorados estaban. Todos deambularon por los restaurantes de Tokio en busca de ese excelente manjar, sabroso como él solo, que pudiera sorprender al resto. Eran como aquellos amantes de las antigüedades raras que buscaban en las tiendas más extrañas cosas jamás vistas.

Uno de los miembros comió un *imagawayaki*¹² en uno de los puestos nocturnos del barrio de Ginza Yonchōme. Se sentía tan orgulloso como si hubiese encontrado el manjar más delicioso de todo Tokio e informó de su gran hazaña a los demás. Otro, por su parte, presumió del *shūmai*¹³ de un puesto nocturno que se colocaba a medianoche en el barrio de las *geisha* de Karasumori y decía que era el manjar más delicioso. Ante este informe, todos se dirigieron hacia ese lugar para probarlo, pero llegaron a la conclusión de que el descubridor le había echado demasiadas flores a esos platos y detectaron que su paladar había cambiado. Al parecer, debido a su gula, todos habían comenzado a volverse un poco extravagantes. Incluso los que se reían de los descubrimientos ajenos, cuando llegaban

11 *Arctoscopus japonicus*.

12 Postre japonés. Es una especie de pan lleno de frijol dulce.

13 Plato tradicional chino. *Shaomai* en chino y en japonés es *shūmai*. Es carne picada envuelta en una lámina de masa. Suele cocinarse al vapor.

a encontrar alguna comida un poco rara, se emocionaban sin saber si en realidad era sabrosa o asquerosa.

—No tiene remedio. Sea lo que sea lo que comamos, no sentimos nada. Ante esta situación, solo podemos encontrar a un cocinero especial y pedirle que nos cocine algo novedoso.

—Podemos intentar encontrarlo o dar un premio a aquel que idee una comida realmente sorprendente. ¿Qué os parece?

—No importa si el sabor es excelente, no podemos premiar a alguien que se contente con prepararnos un *imagawayaki* o un *shūmai*. Tiene que ser una comida digna de un gran festín lleno de variedad.

—Lo que queremos es una orquesta de comida.

En suma, estimado lector, ha quedado clara más o menos cuál era la esencia de la Sociedad Gastronómica. Para poder escribir esta historia, el autor necesitaba prepararles el camino con este preámbulo.

IV

El conde G era el miembro con más capacidad financiera y gozaba de mucho tiempo libre dentro de la Sociedad. Poseía una imaginación excéntrica y un gran ingenio. Era el más joven de todos y su gula la mayor. Como se trataba de un grupo formado tan solo por cinco miembros, no existía un presidente, pero, dado que las sesiones se realizaban en el balcón de la mansión del conde G, el cuartel general de la Sociedad, él se convirtió, por motivos obvios, en el secretario general de la Sociedad. En cierta medida, logró establecerse casi como si fuera el presidente. Por tanto, el dolor y la ansiedad del conde por querer devorar la comida descubierta superaban en mucho a los de cualquier otro miembro. Creo que no es necesario que remarque más este tema.

Además, en comparación con los otros miembros, al poseer una imaginación que superaba la de cualquier persona

ordinaria, obviamente, el conde descubría más cosas novedosas. Si había alguien que tuviera que llevarse ese premio, sería el conde, o eso esperaba el resto. De hecho, no les importaba dárselo, el conde podría plantearse alguna receta genial y permitir que una luz iluminara el paladar de todos para conseguir sacarlos de aquella delicada situación de estancamiento en que se encontraban. Ese era, en esencia, el sentimiento que refulgía en el fondo de sus almas.

—La música de la cocina, la orquesta de comida. —En la cabeza del conde iban y venían estas palabras.

Un plato que, con solo saborearlo, pudiera hacer que se le derritiera la carne a uno y llevara su alma al Cielo. Era como una música que, al escucharla, hiciera que los humanos bailaran enloquecidos hasta morir. Una comida que, con solo ingerirla, penetrara la lengua con su sabor y provocara que uno no pudiera detenerse hasta que reventara su estómago. Si él pudiera crear un plato así, el conde sería un artista grandioso. En su cabeza, cuya imaginación no tenía límites, fueron apareciendo y desapareciendo diversos platos ridículos. Despierto o dormido, el conde soñaba constantemente sobre comida...

Un día, sin darse cuenta, se encontró inmerso en la oscuridad. Un humo blanco y delicioso lo rodeaba. Tenía un olor extremadamente sabroso. Era el aroma de un *mochi*¹⁴ que se estaba quemando; era el olor cuando alguien asaba un ganso o la grasa fresca de un cerdo; era la fragancia de un *nira*¹⁵, de una cebolla, de un ajo asándose; era el perfume de un caldo de res; se trataba de algo que mezclaba un fuerte y dulce aroma. Era delicioso. Todo eso encontró su olfato en el humo. Al observar con detenimiento esa oscuridad, detectó que había cinco o seis cosas colgando sobre ese humo. Una era grasa de cerdo o, quizá, un *konyaku*¹⁶. No podía verlo bien, pero era algo blanco y blando que se movía colgado. Cada vez que oscilaba,

14 Pastel de arroz.

15 Vegetal. *Allium tuberosum*.

16 Especie de gelatina hecha de una planta llamada *konjak*.

derramaba una especie de pulpa que caía al suelo. Al mirar dónde había caído, podía ver una sustancia de color café o caramelo que brillaba... A su izquierda se encontraba el *hamaguri*¹⁷ más grande e increíble que el conde jamás había visto.

V

La boca de la almeja se abría y se movía. Al cabo de un rato, como si respirara, se abrió por completo. No parecía ser un *hamaguri* ni tampoco una ostra. Tenía una extraña carnosidad en su interior que se movía... Su parte superior era negra y parecía dura, mientras que la inferior era blanca como una flema, de consistencia babosa. Después de estar observando esa parte viscosa y pálida, se dio cuenta de que en su superficie habían comenzaban a brotar unas arrugas. Al principio esa especie de surcos se parecía a los de un *umeboshi*¹⁸, pero se hicieron cada vez más profundos y, al final, parecía un pedazo de papel mordido que hubiera sido escupido. Después de percatarse de ello, en ambos costados encontró unos cangrejos que expulsaban baba. La concha, en un santiamén, quedó rodeada de esa espuma que parecía una fina seda y ya no se pudo ver su interior...

«Ya veo, están cocinando la concha», pensó el conde G. De inmediato, llegó a su nariz el aroma de un caldo de *hamaguri* y un delicioso olor, mil veces superior, atacó su olfato. Una de las burbujas de la espuma se rompió y apareció un caldo que parecía jabón derretido. Se fue esparciendo por encima de la parte externa de la concha y cayó sobre el suelo, humeante. En lo que quedó de la concha, la parte interna, que hasta hace un rato estaba dura, ahora estaba blanda. Aparecieron dos partes

17 Almeja. *Meretrix lusoria*

18 Encurtido de albaricoque japonés.

circulares, como ese *mochi* que se pone en los altares budistas. Era más suave que los pasteles de arroz, parecía *tōfu*¹⁹ del que se prepara con telares de seda y se pone sobre el agua. Estaba moviéndose como si flotara... «Se debe, sin duda, a los músculos abductores de la almeja», pensó el conde. De pronto, esa parte se volvió de color café y comenzó a mostrar una especie de grietas.

Al cabo de un rato, frente a esa infinidad de comida puesta en hilera, esos platos comenzaron de golpe a moverse. Pensó por un momento que era el suelo donde estaban el que lo hacía, pero como era demasiado grande no se había percatado. Lo que había considerado un suelo no lo era, sino que se trataba de la lengua de un gigante. Iban a introducir en su boca toda esa comida bruscamente.

Al poco, aparecieron con calma unas dentaduras superior e inferior dignas del tamaño de esa lengua. Se movían de arriba abajo como si devoraran las montañas desde el cielo y la tierra; trituraban todo lo que había sobre esa lengua. Todas las cosas aplastadas se convertían en un fluido parecido al pus de un grano y se deshacían sobre la lengua. Ese órgano digestivo los degustaba como si fueran un manjar y los introducía a lengüetadas en la boca. Parecía una cerámica carmesí que se encogiera y se expandiera. Cada cierto tiempo, el fluido acababa en el fondo de la garganta. A pesar de ello, algunos pedazos permanecían entre los dientes o las caries. Apareció entonces de la nada un palillo, y arrancó esos pedazos uno por uno para dejarlos sobre la lengua. Pero entonces empezó a salir en forma de eructo todo aquello que había pasado por la garganta, atacando el interior de la boca. La lengua volvía a estar empapada debido a los fluidos. Trituraba y movía de nuevo y el eructo volvía...

19 Plato japonés, se le conoce como queso de soja.

VI

El conde se despertó asustado de golpe, un eructo con el sabor del abulón de aquel *chintan*²⁰ que comió en un restaurante de comida china estaba resonando en su garganta...

Soñó durante diez días lo mismo y llegó la undécima noche. Después de saborear un festín que no era nada del otro mundo en un cuarto de la Sociedad, se alejó sigilosamente, dejando a los otros miembros, que se calentaban las barrigas cerca de la estufa y se fumaban cada uno rigurosamente un cigarro. El conde se fue a dar un paseo... Pero, aunque se trataba de una caminata, no intentaba solo aliviar la barriga. Consideró que sus sueños le estaban enviando un mensaje, sintió que pronto encontraría una maravillosa comida. Por eso, si paseaba esta noche, presintió que se toparía con ella en algún lugar.

Eran cerca de las nueve de una noche fría de invierno, después de huir de la Sociedad ubicada en su mansión de Surugadai, el conde se puso un sombrero de fieltro de color olivo y un grueso abrigo de camello con mangas de astracán; en su mano llevaba un bastón cuyo mango estaba hecho de marfil extraído de un colmillo de elefante. Se fue caminando, eructando, y así avanzó por toda la pequeña calle de Imagawa. Este lugar estaba lleno de gente, como siempre, pero, por supuesto, al conde no le interesaban los almacenes ni las tiendas de chucherías, ni tampoco las librerías. Sus ojos no se fijaron en las caras ni en la vestimenta de los transeúntes. Pero, aunque se tratara de un minúsculo mesón, debido a su gula, cada vez que el conde pasaba por un restaurante, la nariz reaccionaba a los olores como si fuera un perro hambriento. Probablemente las personas de Tokio saben que, después de caminar dos o tres barrios desde Surugadai por la calle de Imagawa, en el costado derecho, había un restaurante de comida china llamado Daiichirō. Justo cuando el conde llegó frente a ese lugar, se

20 Sopa china.

detuvo y preparó su nariz. El olfato del conde era muy sensible y con solo oler algo podía saber más o menos el nivel de sabor de una comida, pero desistió. De nuevo, movió su bastón y comenzó a caminar con rumbo a Kudan.

Pero, de pronto, cuando iba a traspasar un oscuro barrio que tenía una triste fosa, dos chinos se dirigieron hacia él de frente masticando unos pedazos de mimbres y sus hombros rozaron los del conde. Como ya hemos señalado, dado que solo pensaba en la comida, no había prestado ninguna atención a los transeúntes, así que lo normal hubiera sido que tampoco se la hubiera prestado a ellos, pero al rozarse, el aliento hediondo debido al vino de Shaoxing atacó su nariz. Se giró y les miró a la cara.

«Oh, al parecer ellos vienen de comer comida china. Eso significa que cerca debe haberse establecido un nuevo restaurante», pensó el conde, mientras movía el cuello dudoso.

En eso, a sus oídos, desde la oscuridad, le llegó el triste sonido de un *kokiyū*²¹ que tocaba música china.

VII

El conde se concentró y levantó las orejas. Al cabo de un rato, estaba de pie en la oscuridad cerca de la esquina de una fosa del parque de Ushigafuchi. El sonido del *kokiyū* no se escuchaba en la pendiente de Kudan, un lugar lejano donde unas luces alumbraban con alegría la noche. Escuchó varias veces en busca de su procedencia. No cabía duda alguna, llegaba desde Hitotsubashi. En el fondo de una calle, que en sus costados estaba llena de casas, no había ni un alma. Estaba tan desolado que parecía un barrio fantasma. En medio de esa noche fría de invierno que congelaría el cuerpo de cualquiera, ese sonido temblaba. Era tan agudo como cuando una polea

21 Instrumento de cuerda que suele tener tres cuerdas.

subía y bajaba para sacar agua de un pozo; era como si algo hiciera temblar un alambre delgado. Rechinaba y parecía que iba a desaparecer en cualquier momento. Después de un rato, ese sonido llegó a su clímax, luego paró repentinamente, como si se reventara un globo, y, en ese mismo instante, escuchó el sonido de por lo menos diez personas aplaudiendo y vitoreando. Estaban muy cerca del conde.

—Esos tipos están haciendo una fiesta. Y en sus mesas están cenando comida china. Pero dónde demonios puede ser...

... Los aplausos siguieron durante un buen rato. En algunos momentos, parecían parar, pero entonces, alguien volvía a empezar y, como si fuera el aleteo de unas palomas, volvían a hacerse ruidosos. Se asemejaba al sonido que hacía un gran oleaje. En medio de esas olas que acechaban, como si un pequeño pájaro salpicara el agua, el melancólico canto del *kokiyū* volvió a sonar, con una nueva canción. Las piernas del conde se fueron con toda naturalidad en aquella dirección. Caminó dos o tres barrios. Era un lugar cercano a Hitotsu-bashi, giró a la izquierda en una mansión con una cerca. En medio de muchas casas cuyas puertas estaban cerradas con llave, había una que tenía la luz encendida. Se trataba de un edificio de madera de estilo occidental que tenía una planta baja y dos pisos. Sin duda, el sonido del *kokiyū* y de los aplausos salía del balcón del último piso. En el cuarto que estaba más allá del balcón, cuya puerta de vidrio estaba cerrada, se encontraba reunida una gran cantidad de gente rodeando una mesa. Al parecer, estaban en mitad de un banquete.

Aunque no tenía ningún conocimiento ni interés por la música china, al colocarse debajo del balcón y escuchar el sonido del *kokiyū*, en poco tiempo esa misteriosa armonía hizo que la gula del conde G se estimulara como si hubiera olido algo sabroso. En su cabeza, conforme escuchaba las notas de esa música, pudo imaginarse todos los colores y los sabores de la comida china que conocía. La cuerda del *kokiyū* se estiró con rapidez, expulsó un sonido puntiagudo, como si estuvieran estrangulando a una joven. Por alguna razón, el conde sintió