

La germanor del porc

En aquests temps tan dubtosos de la història, quan no sabem què quedarà de la pau, de la bona voluntat i de la fraternitat universal, reconforta comprovar que és encara possible la pràctica de les antigues virtuts. Encara que siga en escala molt petita, i al voltant d'un porc. Poca broma amb el porc, que és un dels regals més alts que la providència o la natura han fet a la humanitat. És animal brut i humil, curt de senderi, i poc apte com a emblema de res —a diferència del cavall, del gall, de l'ovella, del gos, del bou, del llop i d'altres bèsties de més noble anomenada—, o com a decoració en pintura o escultura. Però és un bé de Déu com no n'hi ha d'altre: l'única bèstia, l'única, de la qual tot s'aprofita, vull dir que tot es menja i és útil per al manteniment de la persona, tant si es vol consumir fresc i acabat de matar, com si se'n vol fer reserva en forma d'embotit, de llomello en oli o de pernil posat a assecar. Només la bufeta de la fel la tiren, i encara hi ha sempre un gos que se la menja, amarga i tot. I els pèls, que si se l'afaita i no es socarre poden servir de matèria primera de brotxes i pinzells, i fer la fortuna d'algun conegut polític del país. Es, a més i per completar-ne l'elogi, l'única bèstia grossa de la qual es pot consumir la pell —la cotna— amb la cansalada, o bé rostir-la tota esponjada, o si no guardar-la per fer sabates. I l'única de la qual igual es mengen els peus que es menja el morro. Un exemple, per tant, de la més alta virtut, que és sempre la utilitat general i el bé públic, i servir tant de font d'aliment com de concòrdia.

Si ve al cas parlar de porcs és pel motiu que diré. Resulta ser que en un poblet de muntanya on jo tinc una caseta que era la ferreria, a la comissió de festes els va tocar una rifa i van fer un milers de duros de superàvit. Llavors, van pensar de comprar dos bacons de pes regular i fer

un convit dedicat a la germanor universal. Altra gent, o en uns altres llocs, haurien tingut un altre pensament de més poc profit, n'estic segur. Però aquesta gent són així: saben que el més antic fonament antropològic de les festes era poder menjar tots junts a cor què vols, traure el ventre de pena en companyia. I saben que no hi ha res com això per unir els cors humans, anul·lar diferències, promoure l'harmonia, oblidar la discòrdia i alimentar l'ànima de la comunitat. Amb tan sòlid fonament, doncs, van comprar els dos bacons i van establir la matança i convit per al dia de Dissabte Sant, que no és una mala pensada, com esperança imminent de la glòria i resurrecció de la vida.

De manera que, dissabte a les vuit del matí, ja eren al lloc les dues taules baixes de matança, l'aigua bullent, els ganivets esmolats, i la concurrència present. Els convidats eren cinc o sis dotzenes de veïns estables del poble —és a dir tota la població permanent—, i uns altres tants entre veïns absents que tornen per a festes, alguns veïns eventuais com ara jo mateix, més algun afegit mal de classificar però igual de ben acollit. A les vuit, doncs, seguint l'avís, érem tots al lloc: l'hora de la matança era també l'hora del desdèjuni o primera col·lació. Bunyols i cóc, figures *albardaes* (que són bunyols amb una figa seca dins, cosa deliciosa), i per beure porrons de mistela i de caçalla, com ha de ser. Els garrins, a l'hora de la veritat, van protestar una mica, però poc, només per fer-ho veure, i més que res per la incomoditat de la postura. Després, quan els fan un forat a la gola i els escorren la sang en un llibrell, ja no tenen esme de dir res. Dessagnats, socarriats amb foc d'argelaga, que és un foc aspre i viu, escaldats amb aigua bullent, nets i polits, blancs com la llet, comença



la segona part. El carnisser jubilat, en un tres i no res, obre un bacó pel mig, en trau budells, lleu, melsa i tota l'anatomia interior, després en fa ràpidament les peces que cal, trossejat a consciència, fins que damunt de la taula no en queda res, una taca de sang, un record. I així, amb l'altre porc. Es d'admirar la precisió de la faena, l'organització cooperativa, com ajuden i no s'entrebantquen multitud d'homes i dones, del poble i de fora del poble, masovers, alcalde i dona de l'alcalde, mestres, llauradors, llicenciats i doctors, obrers de vila, un matemàtic, pastors, filòsofs, tractoristes, empresaris de diversos rams, camioners, empleats de banca, mestresses de casa, i representants d'altres condicions rurals i urbanes. Una harmonia tal, una eficàcia cooperativa d'aquesta magnitud, és difícil de contemplar, en qualsevol temps i oportunitat de la història. Però al voltant del porc, funciona suau com una seda. Un alt exemple, si vostès no ho veuen malament.

El resultat immediat, a les onze toques, és un esmorzar de fregidura de porc que és una cosa excelsament saborosa. Cuita a foc lent de llenya, no en paella sinó en olla de coure, com ha de ser. I allà tothom, content i sense empentes, compartia la carn, el pa i el vi negre, amb repesades converses sobre l'oportunitat de la festa, la insuperable qualitat del porc fregit, i la pau i la fraternitat general. Excepte una senyora, arribada de València de l'Horta, que explicava colèrica entre mos i mos que els catalans ens ho volen furta tot, i que ara diuen que *hasta* Tirant lo Blanc va nàixer a Catalunya. Un pastor i un masover l'escoltaven i no entenien res. Ella tampoc.

Joan F. Mira