



# El sucre i la sal

**"El pa i la sal són símbol de les coses serioses, socials i adultes; el sucre candi, el caramel i la llesqueta amb mel són infantils i de consum àvid i egoista. La sal és cosa d'homes, el sucre cosa de dones. El desdejuni salat, amb bacon i ous fregits, és cosa de gent nòrdica i atlàntica, el desdejuni dolç amb coca i melmelada, és de civilització més meridional i càlida."**

**Q**uan jo feia batxillerat en classe de filosofia ens ensenyaven que el món estava construït, és a dir, que calia entendre'l, amb les categories següents: substància, quantitat, qualitat, relació, acció, passió, lloc, temps, situació i manera. En llatí era més fàcil d'aprendre: *substantia, quantitates, qualitates, relatio, actio, passio, ubi, quando, situs et habitus*. Després diran que el llatí no serveix per comprendre l'univers. Era una explicació molt sàvia, tinc entès que venia d'Aristòtil. Més endavant, esperits molt puntuals i elevats com Immanuel Kant van revisar les categories, que podrien ser dotze, reduïdes en realitat a quatre que són la quantitat, la qualitat, la relació i el mode. Kant era més aristotèlic del que molta gent suposa. Quant a la filosofia contemporània, la cosa de les categories és més generosa i extensa, sobretot si considerem filòsofs, com hauria de ser, no solament els professionals sinó els aficionats, lingüistes, astrònoms, poetes i novel·listes. Així, les categories de Michel Tournier són, de moment, un centenar pel cap baix. I van, com han d'anar, per parelles: no debades ha passat l'estructuralisme per la nostra vida.

Michel Tournier, amb perdó de la major part dels crítics, que l'ignoren, és un esplèndid escriptor que posseeix en grau molt elevat la vella virtut francesa del *bon sens*, que no necessàriament equival al sentit comú. Els cinquanta parelles de categories de Tournier per entendre el món comencen amb *l'homme et la femme*, com ha de ser, i acaben amb *Dieu et le Diable* i *l'Être et le Néant*: tampoc és debades que per la nostra vida ha passat Jean-Paul Sartre. O siga, de la realitat més concreta –qui negarà que els homes i les dones són, l'un per l'altre i per si i en si, la més concreta de les realitats– a la més abstracta. Passant per les parelles que expliquen tota la física, la metafísica, la història, la societat, l'economia i la literatura i totes les arts. Com ara el riure i les llàgrimes, el toro i el cavall, el gos i el gat, la caça i la pesca, el carril i la carretera, Pierrot i Arlequí, l'amo i el criat, l'arbre i el camí.

Meditem sobre el sucre i la sal, per exemple, com Lévi-Strauss meditava prolixament sobre el cru i el cuit, o de la mel a les cendres. Les coses –i les formes i les categories– que no s'oposen entre elles, o no tenen existència o no ens revelen res d'elles mateixes. El sucre i la sal s'assemblen moltíssim: són una pols, o pólvors, de color blanc, que apenes distingim per la vista. Enganyen, com

sol passar amb la realitat: per saber, cal tastar. Tampoc, com les coses intenses i profundes, no els podem consumir sols ni en grans quantitats: qui menja sal o sucre a grapats, és un boig o un imbècil. Serveixen per donar sabors contraris, i serveixen també per conservar: el sucre conserva fruites i en fem compotes i melmelades, la sal conserva peix i carn. La sal és primitiva i geològica, mineral de la mina, o residu de la mar, el sucre és vegetal i fill de l'agricultura. La sal va ser un dels grans motors del comerç antic i medieval, amb les caravanes que travessaven el desert de l'Àfrica, el sucre movia el comerç colonial quan travessava l'oceà des d'Amèrica. Podem continuar fins que se'ns esgoti la fantasia erudita (la fantasia erudita és un dels instruments més útils i emocionants per entendre les profunditats del món i de la història: llegiu Pla, llegiu Perucho, i qui pense que no tenen res en comú, s'equivoca). El pa i la sal són símbol de les coses serioses, socials i adultes; el sucre candi, el caramel i la llesqueta amb mel són infantils i de consum àvid i egoista. La sal és cosa d'homes, el sucre cosa de dones. El desdejuni salat, amb bacon i ous fregits, és cosa de gent nòrdica i atlàntica, el desdejuni dolç amb coca i melmelada, és de civilització més meridional i càlida. Sense sucre, per causa de salut, la vida pot ser avorrida i donada als succedanis químics, però sense sal és simplement insuportable i no hi ha succedanis possibles. I així, com sol dir-se, successivament. Però ningú no imagina que als nadons els agrada el biberó salat.

Tres quarts d'aquestes consideracions me les he inventades jo, l'altre quart figura en l'epígraf *Le sel et le sucre* del llibre de Michel Tournier. El llibre es diu *Le miroir des idées*, porta com a subtítol *Traité*, i per si els interessa, ha aparegut fa pocs mesos editat per Mercure de France. Hom també pot meditar, amb el "tractat" a les mans, sobre la forquilla i la cullera, l'aigua i el foc, el vertebrat i el crustaci, la paraula i l'escriptura, la puresa i la innocència, el temps i l'espai, o l'absolut i el relatiu. Meditar sobre coses com aquestes no és mala manera de començar un any.

**Joan F. Mira**