

La gola

Aquest és el segon dels set articles dedicats a 'Reflexions a les portes de la independència', que el doctor en filologia anglesa Josep-Lluís González planteja des d'un punt de vista cultural

Si el pecat més escabrós i alhora plaent és la luxúria, n'hi ha un altre que se li assembla força perquè també implica una mena de possessió. Em refereixo a la gola, aquell deler ardent de menjar i de beure que ens fa salivar per posseir el món exterior a través no de l'aparell sexual sinó de la boca, la gorja i l'estómac. La mateixa paraula *carn* té un doble vessant referencial que pot englobar tots dos pecats ja que d'una banda denota una menja substanciosa i, de l'altra, al·ludeix

com que no ens agrada fer paret seca, acompanyem aquestes delícies amb ratafies, misteles, ginets menorquins i aigua de València, rom cremat, licors d'herbes, moscatell, cassalla i malvasia. I, quan fa calor, fins i tot ens deixem beneir pel Mascle Cabró de Cervera amb la seva fecunda ruixada.

Ferran Adrià i Carme Ruscalleda formen part del nostre imaginari nacional. Programes de TV3 com ara *Cuines*, *En clau de vi* i *La Riera* i la recent pel·lícula *El somni* dels germans Roca contribueixen a crear la imatge d'un país on tot gira al voltant de l'horta, la vinya i la taula. I això ve de molt lluny. Ja el 1324 trobem el *Llibre de Sent Soví*, receptari anònim que explica la preparació de tota mena de rostits, carn d'olla, panades i escudelles. Segons se'ns diu al pròleg, l'autor ha conegut "un bon coc del rei d'Anglaterra" i vol deixar constància de la seva saviesa. En realitat, però, els àpats que descriu són ben catalans. Des de freixures amb ous fins a escabetx de peix fregit amb llet d'ametlles, menjar blanc, conill en ast, cassola de cabrit, cérvol amb salsa de pebre i gíngebre, carn a la sarraïnesca o calamar farcit, s'hi inclouen receptes dignes del gurmet i detectiu Pepe Carvalho, aquell personatge fascinant de la Barcelona negra que afirma que "cal beure per recordar i menjar per oblidar".

Una mica més endavant però encara al segle XIV, Francesc Eiximenis dedicà una part considerable del tercer llibre del *Crestià* a qüestions de boca i de panxa, incloent-hi el pecat de gola. Són onze capítols plens de citacions de grans autoritats i d'històries divertides com la del golafre que amb astúcia es menja la gallina que en principi era destinada a un monjo, o la del clergue que s'afarta de vedells, capons, guatlles i neules cuites amb sucre, i els rega amb vins de tot arreu, des d'un monestrell de l'Empordà fins a un claret d'Avinyó, un picapoll de Mallorca o diversos fins espanyols. Bon tros de capellà, que es fa venir fadrines al seu llit de set matalassos i

Els catalans vivim a cop de mos, més que no pas consultant calendaris

al cos humà com a seu de l'indefugible apetit libidinos que el caracteritza. És justament aquesta confluència malastruga entre fam i desig el que dóna força a l'afirmació d'Ausiàs March segons la qual "la carn vol carn". De fet, els dos pecats van units des del principi de la nostra història mítica, perquè és justament el fet de caure en la temptació d'engolir la poma de l'arbre del Bé i del Mal el que du Jahvè a maleir Adam i Eva, i a convertir-los en éssers sexuals i mortals.

Els catalans vivim a cop de mos, més que no pas consultant rellotges o calendaris. Sabem que és Quaresma quan mengem bunyols i Sant Esteve si apareix a taula un bon plat de canelons. No hi ha bateig sense confits ni casament sense banquet. Donem la benvinguda a l'estiu amb coca, esdevenim boletaires en temps de tardor, recordem els difunts amb panellets i castanyes, celebrem el naixement del nen Jesús amb torrons d'Agramunt, enganyem el fred que glaça la cua dels gats amb uns calçots al caliu, i ens omplim el pap de truita i botifarra i llardons el Dijous Gras, poc abans que recomenci l'època de les cendres i l'abstinència. A més,



quatre coixins, i sovint balla a la seva cambra amb alguns goliards amics seus! Això sí, segons Eiximenis, els catalans mengem més "graciosament i amb millor manera que altres nacions" i no ens emborratxem gaire, a diferència dels anglesos, que s'excedeixen en el consum de cervesa, i els llombards, entusiastes del vi. Potser ja existia la Costa Brava en aquella època, encara que no hi hagués avions!

No hi ha gola més sublim que la que implica el consum de carn humana, idea que fixa el mateix cristianisme quan ens encoratja a menjar el cos de Crist i beure la seva sang a través de l'eucaristia. Sublim i alhora abominable, com descobrim a l'*Espill* (1460-1462) de Jaume Roig. Al llibre primer, s'hi explica en un centenar de versos, plens de mordacitat valenciana, la història d'una fonda de París on els convidats comencen a percebre elements estranys en un pastís de carn. Barrejats amb la vedella trinxada, hi troben un dit, una unglia i un bocí d'orella que són clarament humans. Al final, esbrinem que la mestressa matava els embriacs que hi anaven amb l'ajuda de les seves filles, i en feia pastissos i també llonganisses amb els seus budells. Les dones dissimulaven el gust humà barrejant-hi al-



Il·lustració: JOAN OLLER

ninguna per menjar, és estat forçós de matar algun rossí i algun burro i cans i rates per poder menjar, per ésser tanta i tan gran la necessitat que passam d'aliments... Nostre Senyor se'n serveca de nostros treballs". No cal insistir en els paral·lelismes d'aquest moment amb la Guerra Civil del 1936-39. Les sofrences del conflicte queden exemplificades de manera paradigmàtica a *La plaça del Diamant*, de Mercè Rodoreda, on trobem un personatge desvalgut, la Colometa, que decideix matar els seus fills i suïcidar-se per culpa de la fam i la desesperança.

Segons el biòleg i filòsof positivista Ramon Turró (1854-1926), la gana té un aspecte positiu perquè és l'element que constitueix el substrat de la ment humana i representa l'origen últim del coneixement. A *La fam*, de Joan Oliver, estrenada el 1938 al Teatre Català de la Comèdia (el Poliorama actual),

Relacionem la paraula 'gola' amb la gargamella més que amb el pecat

aquesta necessitat fisiològica adquireix fins i tot ressons polítics. El seu protagonista, Samsó, és un home d'acció que no busca el poder dels partits ni dels sindicats, i és precisament la falta de menjar el que el fa esdevenir un lluitador revolucionari que sembla imbatible. El professor Müller, però, el fa baixar dels núvols: "El món és dels qui van tips. No hi creguis, en els famèlics. Són febles, i la seva ràbia és impotent i ridícula. Mira com sempre perden!" Encara sort que, un cop acabada la guerra, el dictador no va prohibir l'humor per decret i en Josep Escobar, prolífic autor de còmics, va tenir l'encert de crear Carpanta, rodamón famolenc per excel·lència a la recerca del pernil perdut.

Grans Tàntals de la història, els catalans tenim por de tornar a patir fam i set i, per tant, de ser els eterns perdedors que menysprea Müller. Amb un gust exquisit i lluny del pecat de gola, Josep Carner ens atansa a l'ideal noucentista de bellesa i equilibri amb *Els fruits saborosos*, del 1906. Els divuit poemes de la col·lecció ens fan flairar peres jovenetes, figues matinals, préssecs vellutats, llimones casolanes i codonys de tardor. Per tarannà personal, reconec que m'embadaleixo amb l'elegància dels alexandrins carnerians, les seves referències clàssiques, els perfums camperols i les reflexions sobre la condició humana i el pas del temps que s'hi fan. Però hi ha alguna cosa dins meu, potser només un rosec mig intuït, que em fa pensar que amb això no n'hi ha prou. I és per aquesta raó que us dic: Catalans, allargueu el braç a la pomera i acosteu els llavis a l'aigua de l'estany! Si no busqueu el paradís amb determinació, no el trobareu mai.

I, sobretot, robeu ambrosia i nèctar als déus aparentment immortals! *

tres carns i amanint els pastissos amb fines salses, i després llençaven els ossos descarnats de les víctimes dins un clot ben fondo que hi havia. Quan es descobreixen els crims, mare i filles són esquarterades i les autoritats enderroquen la fonda i hi sembren sal, però el narrador no pot estar-se de lloar l'excel·lència d'aquelles menges: "mai carn ni brou, perdus, gallines ni francolines, de tal sabor, tendror, dolçor, mai no senti". És per aquesta

No hi ha gola més sublim que la que implica el consum de carn humana

ànsia antropofàgica, potser, que ens agraden tant els braços de gitano i els pets de monja?

I, tanmateix, potser sí que té raó Eiximenis quan no carrega les tintes contra el catalans perquè, en general, crec que no som un poble d'excessos carnavalescos. Per molt que critiquem els senyors Esteve d'aquest món, ens domina el seny i la mesura. No hi ha cap obra a la literatura catalana amb gegants de la golafreteria i l'obscenitat de l'alçada d'un Gar-

gantua o un Pantagruel. La dita popular "pecat de gola, restitució pel cul" ens adverteix que els excessos es paguen amb cagarrines, fent servir un llenguatge que opta per la grolleria per ser més clar i expeditiu. De fet, normalment relacionem la paraula *gola* amb la gargamella més que no pas amb el pecat, i la fem servir en expressions que denoten emoció ("tenir un nus a la gola"), insolència ("mentir per la gola") o un cert misteri o por ("negre com gola de llop").

Molt sovint són les mancances, i no els excessos, el que ha dictat la vida de la nació catalana al llarg de la història. En

aquest sentit, Pere Pasqual, notari rossellonès del segle XVII, visqué temps durs de pesta i de guerra i al seu dietari va saber reflectir el patiment extrem dels seus coetanis, incloent-hi la pròpia família. Fan pena, per exemple, els soldats que veu un dia al cementiri i que, morts de gana, es posen a menjar herba "com si fossin uns animals". I se'n trenca el cor quan el 4 de desembre del 1641 el notari deixa constància que "per no trobar carn

C

Catalans, allargueu el braç a la pomera i acosteu els llavis a l'aigua de l'estany! Si no busqueu el paradís amb determinació, no el trobareu mai

Opinió