

VEURE EL PASSAT DES DELS ULLS D'UN MARREC

M. Teresa Salat i Noguera

Va durar un temps en què es rebutjava tot allò que tingués ressonàncies del passat i es prioritza la rapidesa amb què es podien saltar els passos intermedis per aconseguir, amb poc esforç, el producte elaborat, i això valia per a qualsevol vessant, és a dir, per què brodar unes estovalles si les podies comprar de tergal amb un estampat molt més alegre que els tradicionals, o per què fer mitja si els jerses de compra eren prou bonics, o bé, per què alletar el teu fill si hi havien al mercat llets tan bones, i com és lògic, per què organitzar tot l'enrenou de la matança del porc, si els supermercats estan plens de productes càrnics? Al nomenar aquesta sèrie de coses, no ho he fet amb l'ànim de posar-les totes en el mateix sedàs, perquè unes tenen molta més importància que les altres, sinó que ho he relacionat perquè anava repassant mentalment uns quants costums que uns 30 anys enrera van ser rebutjats, majoritàriament, per la nostra societat.

Avui en dia les coses han canviat; no en el sentit de veure brodar o fer mitja a la gent jove, sinó en quant al valor que tothom, en general, donem a les coses fetes de manera natural; tant és així, que hi ha quantitat de gent de ciutat, és a dir, d'aquells que no han tingut mai a casa seva un porc en una corralina pròpia, que van de bòlit buscant llocs on es mati aquesta bèstia per anar a fer el mandongo i tenir a casa llangonisses, butifarres i, a poder ser, també un pernil, del porc mort a pagés. Als pagesos de veritat no els importa gaire fer-los contents, els vigilen perquè no fiquin mà de manera massa alegre en el pebre o que amb la mania de la dieta no llencin tota la cansalada a les escombraries, perquè no en volen gens dins dels embotits o que, per no pujar la tensió, es quedi tot sense sal; també que

no s'embrutin gaire i que no vegin com es netegen els budells, però la visió de l'autèntica matança que ells tenen present és la que ens dona amb el seu escrit el Miquel.

La feina que es feia entre tota la família, on cadascun tenia assignat el seu lloc i on el protagonisme de la padrina era indiscutible a l'hora d'organitzar els diferents passos, ens la torna a fer present en aquest article. Com sempre, pormenoritza cada detall sense perdre cap dada per petita que aquesta sigui i, a més, ens posa en contacte amb una saviesa popular, que avui en diríem naturista, i ens explica, per exemple, com n'estaven de contents la quitxalla quan podien jugar amb la bufeta de l'animal com si fos una pilota, o bé ens mostra, fil per randa, com era l'esmorzar d'altres èpoques; ens indica com es prepara, de veritat, el pernil perquè no hi pinguin les mosques, per què s'utilitzava el llar o quina part del porc és millor per fer cada classe d'embotit, conjuntament amb les proporcions més correctes per tal que aquests surtin gustosos o bé com, analitzant l'anatomia del porc, es pot aprendre a conèixer la de les persones.

Tot això té el seu punt de lògica perquè està parlant de la matança, però el que és curiós és la manera que té d'encadenar una cosa amb un altra, per tal de donar-nos una visió, no tan sols viscuda, sinó viva, d'uns costums passats; com és el cas de l'explicació de com s'arranjaven els matrimonis i del paper que jugava el casament en la vida social de no fa tants anys i que ara ens sembla prehistòrica. Per tant, una vegada més, quan acabem de llegir la seva narració, sovint ens obliga a tornar-la a repassar perquè sota la presentació d'una il·lustració fàcil i lleugera, protagonitzada per un marrec, ens dona una informació sòlida i acurada d'uns temps passats, que encara que corresponguin a un altra època, ens identifiquen perquè són els viscuts pels nostres grans i llegint les seves ratlles podem entendre millor les vicissituds que van passar aquelles persones sentimentalment tan properes a nosaltres.